

**“Seminário sobre Exploração das Perspectivas Profissionais”
(Gestão Culinária)**

A participação em cursos de orientação profissional na escola secundária permite a acumulação de créditos para o curso de Gestão Culinária do Instituto de Formação Turística (IFT)?

É possível acumular créditos mediante apresentação de um certificado como comprovativo. Cada certificado permite acumular 2 créditos, até um máximo de 10 pontos. Nas entrevistas de candidatura, o principal requisito é a atitude e a expressão da opinião pessoal por iniciativa própria, mesmo que as competências de expressão oral em inglês não sejam muito boas.

A quota máxima de estudantes do curso de Gestão Culinária do IFT vai aumentar para 40 alunos nos próximos dois anos?

Ainda não se sabe, pois um aumento da quota requer um aumento do corpo docente e do espaço de ensino, o que de momento não é ainda viável. A culinária é uma especialidade nova, requerendo vários estudos sobre nutrição, combinação de ingredientes, decoração culinária, etc.

Que diferenças existem entre o programa da Universidade Nacional de Hotelaria e Turismo de Kaohsiung (Taiwan) e o programa do Instituto de Formação Turística (IFT)?

A duração é diferente: um curso em Taiwan pode durar quatro anos ou menos, enquanto no IFT, existem apenas programas de quatro anos. No passado, o IFT chegou, ainda, a organizar intercâmbios de culinária com instituições geminadas de Taiwan.

O curso de Gestão Culinária requer estudos de contabilidade ou contabilidade financeira?

Sim.

É possível estudar línguas no âmbito do curso de Gestão Culinária?

Estão disponíveis disciplinas opcionais como mandarim, português e japonês.

Após a conclusão do curso, é recomendável prosseguir com estudos de pós-graduação ou obter experiência profissional?

Depende de cada um. Alguns estudantes preferem adquirir primeiramente alguma experiência profissional e, em seguida, voltar à universidade para tirar um mestrado. Outros preferem não interromper os estudos, para não perder o hábito.