

Portefólio

IDENTIFICAÇÃO:

Nome: *Cândido Silva Mendes*

Data Nascimento: *22/03/1957*

Filiação: *Manuel Jesus Mendes ; Glória de Jesus da Silva*

Estado civil: *Casado*

Filhos: *2*

Morada: *Rua Jorge Amado, Bloco B2 –R/c Dtº - 4830 Póvoa de Lanhoso*

Contacto: *963668677*

BI N.º: *3968316*

Data de Emissão: *04/02/2003*

Arquivo Identificação: *Braga*

Contribuinte fiscal N.º: *110 189 345*

Carta de condução N.º: *FA 15091 8*

Emitida pela DGV: *Faro*

Em: *29/09/1976*

CAP N.º: *EDF 32924/2002 DN*

Emitido a: *18-02-2005*

Natural de: *Eira-Vedra – Vieira do Minho*

Habilitações académicas

Licenciatura de Gestão-Ramo Gestão Hoteleira pela Universidade
Portugalense Infante D. Henrique no Porto.

Conhecimentos de Informática na óptica de utilizador:

- ❖ Word
- ❖ Excel
- ❖ Power Point
- ❖ Bases de dados

EXPERIENCIA PROFISSIONAL

2001 - 2023 Director do Hotel Rural Maria da Fonte

1994 - 2001 Director de alimentação e bebidas nas Empresas:

- ❖ Lidosol SA-Funchal
- ❖ Solução SA-Funchal
- ❖ Gastropista Lda-Funchal

1989 - 1994 Director do Restaurante D. António em Portimão

1984 - 1989 Formador de cozinha do Instituto Nacional de Formação
Turística – (Atual Turismo de Portugal, IP)

1981 a 1984 Chefe de cozinha em: Hotel Manteigas, Hotel Astória e Fonte
Santa em Monfortinho, Pousada de Elvas e Hotel Santana em Vila do
Conde.

1980 Hotel Júpter em Portimão – Praia da Rocha – Cozinheiro

1973 – 1979 Hotel Alvor Praia Ajudante de Cozinha e cozinheiro

1971 – 1973 Restaurante 7 Mares em Portimão – Empregado de Mesa

1970 – Adegas Friagem em Lisboa – Ajudante de Cozinha

1969 – Restaurante casa de Pasto Domingos no Porto – Empregado de
Balcão

EXPERIÊNCIA FORMATIVA NA QUALIDADE DE FORMADOR

2014-2015 – Tutor do Curso de Aprendizagem de Cozinha/Pastelaria na SHUMAL- Braga

2014-2015 – Formador no Curso de Aprendizagem de Cozinha/Pastelaria na SHUMAL- Braga

2014-2015 – Formador de disciplinas de Tecnologia Alimentar do Curso Técnico de Restauração, Variante Cozinha/Pastelaria na ETG Barcelos

2014-2015 – Formador das disciplinas de Gestão e Controlo do Curso Técnico de Restauração, Variante Cozinha/Pastelaria na ETG Barcelos

2014-2015 – Formador de Cursos Técnicos de Restauração – Variante Cozinha/Pastelaria na ETG Barcelos

2010 - 2014 - Formador e Coordenador/Diretor dos cursos Profissionais de Restauração variante cozinha/pastelaria e CEF Empregados de mesa na ETG –Barcelos.

2013- 2014 – Formador do Curso EFA Cozinha/Pastelaria do IEFP de Viana do Castelo, a ser ministrado em Barcelos.

2012-2014 – Formador na Forminho e Schumal em Braga.

2011 – Articulação do serviço de cozinha com o serviço de mesa (50 horas) e articulação com os serviços especiais de mesa (50 horas) para o IEFP em Felgueiras.

2011 – Formador e Coordenador dos cursos Profissionais de Restauração variante cozinha/pastelaria e CEF Empregados de mesa na ETG -Barcelos

2011 – Tutor de RVCC Profissional para Cozinha no IEFP – Centro de Formação de Mazagão.

2011 – Formador da UFCD com duração de 50 horas na Póvoa de Lanhoso – ATPL, Cozinha

2010/2011 – Coordenador e Formador dos Cursos de formação de Restauração, variante Cozinha/Pastelaria e Curso de Empregados de Mesa na Escola de Tecnologia e Gestão de Barcelos

2010 – Formador em Guimarães, na entidade Winnerges no Curso de Rececionista de Hotel, Nível Secundário, no Módulo “Serviço de Alojamento Hoteleiro como Área de Negócio” com a duração de 50 horas.

2008/2010 – Curso Emp. Mesa Póvoa de Lanhoso – Winnerges – Modulos 9, 10, 11, 17, 22, 28, 29 e 30 – Duração- 250 horas

2008/2009 – Módulo higiene pessoal em Amares – Winnerges – 25 horas

2008-2009 – Curso EFA (de cozinha) em Santo Tirso com a duração de 660 horas. (IEFP)

2008 – Curso de cozinha em Santo Tirso com a duração de 840 horas (IEFP)II

2008 – Curso de cozinha em Santo Tirso com a duração de 840 horas (IEFP)I

2007/2008 – Curso EFA Apoio familiar e à Comunidade, mód. Confeções e Serviço de Refeições, 240 horas. (Winnerges)

2008 – Curso de Educação e Formação de jovens (Aprendizagem) em Vieira do Minho com a duração de 350 horas- Mod. Técnicas do serviço de Produção, Org. dos serviços de Produção e pratica simulada de Cozinha e serviços de Restaurante. (IEFP)

2007/2008 – Curso de cozinha para adultos (EFA) em Santo Tirso com a duração de 840 horas. (IEFP)

2007 – Curso Educação e Formação de Adultos (EFA)- Cozinha em Santo Tirso com a duração de 840 horas. (IEFP)

2007 – Curso de Educação e Formação de jovens (Aprendizagem) em Vieira do Minho com a duração de 350 horas- Mod. Técnicas do serviço de Produção, Org. dos serviços de Produção e pratica simulada de Cozinha e serviços de Restaurante. (IEFP)

2006/2007 – Setembro, Curso de Cozinha para jovens (EFJ) em Guimarães com a duração de 840 horas (IEFP)

2006 – Setembro, Curso de Qualificação de Cozinha em Santo Tirso com a duração de 840 horas (IEFP)

2006 – Junho, Curso de Empregados de Mesa para Jovens (EFJ) em Barcelos (IEFP) com a duração de 840 horas

2006 – Continuação do Curso de cozinha IEFP até Abril de 2006
2005 – Curso de cozinha nível 2 (IEFP) com a duração de 840 h (2005 –
Curso de HACCP em Braga com a duração de 35 horas – ACB
2005 – Curso de HACCP em Amares com a duração de 35 horas – ACB
2004 – Controlo de comidas & bebidas em Hotelaria – 35 h - ACB
2004 – Higiene e segurança alimentar – Implementação de sistema
HACCP – 40 h - ACB
2004 – Aperfeiçoamento em Cozinha – 60 h - ACB
2002 – Curso cozinha (aprendizagem) – 200 h – ADRAVE
1991 - Acção de Formação para profissionais de Cozinha em Vila Nova de
Mil Fontes com a duração de 300 Horas
1992 – Formação em cozinha, controlo de custos e doçaria conventual no
Grupo Solar do “F” – 120 h – Funchal

1985 e 1989 - Formador nas Secções móveis do INFTUR, (Instituto Nacional de Formação Turística) actual TURISMO DE PORTUGAL, IP através da sua DATF (Divisão de Assistência Técnica e Formação na Empresa) dando formação e reciclagem a profissionais de hotelaria em todo o País. As acções de formação tinham uma duração média de 240 horas e desenvolveu acções em:

- ❖ Setúbal
- ❖ Portalegre
- ❖ Tomar
- ❖ Albufeira
- ❖ Tavira
- ❖ Alvor
- ❖ Guarda
- ❖ Seia
- ❖ Portimão
- ❖ Trancoso
- ❖ Luso
- ❖ Lisboa

Movimento associativo

2013-2023 – Presidente da Federação Portuguesa de Turismo Rural

2017-2023 – Presidente Associação dos Hotéis Rurais de Portugal

2010 – 2014 - Membro da Direção da Associação dos Hotéis Rurais de Portugal.

Membro fundador da AFORHOT – Associação para a Formação Técnica Hoteleira.

2001- 2008 – Presidente da ATPL- Associação de Turismo da Póvoa de Lanhoso.

2005 – 2008 – Membro da direção da APHORT

2008-2014 – Membro do Conselho Geral da APHORT

2021 – 2023 Secretário adjunto Direção da AHBBPVL – Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários da Póvoa de Lanhoso.

PARTICIPAÇÃO EM ACÇÕES DE FORMAÇÃO NA QUALIDADE DE FORMANDO

- **2021 – Plano de marketing digital – (2 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2021 – A Importancia dos KPI's no sucesso na gestão do negócio (2 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2021 - Ferramentas informáticas aplicados ao turismo (16 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2021 – Clean&Safe (2 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2021 – Liderar com Eneagrama – (12 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2021 – Inovação e novos caminhos da sustentabilidade (12 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2021 – Sustentabilidade no negócio do turismo (24 horas) TdP – Turismo de Portugal**

- **2021 – Revenue Management (100 horas) TdP – Turismo de Portugal**
- **2020 – Participação em várias ações de formação do TdP – Turismo de Portugal**
- **2012 – Gestão estratégica / Marketing – ADRAVE**
- **2010-2011 – Curso de formação para Gestores Hoteleiros (INESP) Porto, com a duração de 300 horas com as UC:**
 - **Gestão de RH**
 - **Marketing**
 - **Gestão de eventos**
 - **Animação Turística**
 - **Gestão de alojamentos**
 - **Gestão de F&B**
 - **Contabilidade geral**
 - **Contabilidade financeira**
 - **Gestão da qualidade**
 - **Gestão de manutenção de equipamentos**
 - **Gestão ambiental**
- **2010/2011 – participação em seminários sobre “Gastronomia e Vinhos”, “Marketing”, “Organização de eventos”, “coaching para gestores”**
- **2009/2010 – Formação sobre modelos de avaliação em sistema e-learning pela NETFORMA - DLC, com a duração de 100 horas.**
- **2004 Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores, em Braga na Associação Comercial de Braga – ACB, com a duração de 110 Horas, tendo obtido: Aproveitamento**
- **2004 Marketing Turístico – 36 horas – ACB**
- **2004 Inglês para profissionais de turismo – 60 h – ACB**
- **2003 Gestão de Unidades Hoteleiras – 60 horas – ACB**
- **2003 Liderança para Empresários II – 12 horas – ACIB**
- **2003 Sensibilização para a Qualidade V – 12 horas – ACIB**
- **2003 Actualização de Páginas de Internet – 12 horas – ACIB**

- 2003 Promoção e Marketing – 30 horas – ACIB
- Gestão de Recursos Humanos – 20 horas – ACIB
- 2003 Gestão para Empresários II – 28 horas – ACIB
- 2003 Auditorias Internas da Qualidade II – 30 horas – ACIB
- 2003 Higiene Alimentar VI – 40 horas – ACIB
- 2003 Gestor da Qualidade II – 20 horas – ACIB
- 2003 Planeamento e Organização Interna – 20 horas – ACIB

- 2003 Conceção e gestão de itinerários turísticos – 45 h – ACB
- 2003 Conceção e gestão de itinerários turísticos – 45 h – ACB
- 2001 Curso de HACCP - 25 h – ACIF
- 1993 / 1994 Elaboração de programas de formação – 50 h AFORHOT

Participação em:

- Seminários
- Congressos
- Conferencias

Povoa de Lanhoso, dezembro de 2023