

## Elenco Modular

Serviços de Restaurante/Bar		
	Duração de referência	horas
1	O Técnico de Restaurante/Bar	36
2	Funcionamento Geral do Restaurante –	24
3	O Restaurante - Secções Anexas e Abaste-	30
4	Tipos de Serviços do Restaurante	36
5	Serviços de Mesa I	36
6	Serviços de Mesa II	36
7	Iguarias I	36
8	O Bar e seus Serviços	36
9	Tipos de Restaurante	24
10	O Atendimento nos Estabelecimentos de	24
11	Ementas/ Listas e Promoção de Vendas	24
12	Refeições Principais	30
13	Serviços de Vinhos e Outras Bebidas	30
14	Iguarias II	30
15	Preparações de Sala – Trinchar e Despi- nhar	36
16	Tipos de Serviço de Bar	36
17	Bebidas – Identificação e Classificação	36
18	Preparações e Confecções de Sala	36
19	Serviço de Queijos	24
20	Serviço de Frutas	36
21	Serviços Especiais	36
22	Serviço de Vinhos Velhos e Espumantes	30
23	Serviços de Sala	36
24	Bebidas Simples	36
25	Bebidas Compostas	36



Largo Prof Egas Moniz,  
Apartado 302  
8601- 904 Lagos

<http://www.aejd.pt/>

Telefone: 282 770 990  
Email: info @ aejd.pt



## Escola Secundária Júlio Dantas

### Curso Profissional Técnico de Restauração — Bar



Oferta formativa 2015/2016

## Plano de Estudos

Componentes de Formação	Total de Horas
<b>Componente de Formação Sociocultural</b>	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
<b>Subtotal</b>	<b>1000</b>
<b>Componente de Formação Científica</b>	
Economia	200
Psicologia	100
Matemática	200
<b>Subtotal</b>	<b>500</b>
<b>Componente de Formação Técnica</b>	
Tecnologia Alimentar	130
Gestão e Controlo	130
Serviços de Restaurante/Bar	756
Comunicar em Inglês	84
Formação em Contexto de Trabalho	600
<b>Total de Horas / Curso</b>	<b>3200</b>

## Perfil de Saída

O técnico de restaurante-bar é o profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

### As actividades principais a desempenhar por este técnico são:

- efectuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- acolher e atender os clientes, efectuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- efectuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- efectuar o serviço de mesa e bar em situações especiais:
- atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, portos de honra, etc.
- preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros.).

## Elenco Modular

Tecnologia Alimentar		horas
Duração de referência		
1	Alimentação Racional	18
2	Segurança e Higiene	36
3	Informação Turística	18
4	Legislação Hoteleira	18
5	Enologia	30
6	Provas Organolépticas	20
Gestão e Controlo		horas
Duração de referência		
1	Circuito de Mercadorias / Aprovisionamento	24
2	Gestão de Stocks	32
3	Comunicação e Marketing	24
4	Análise das Vendas	24
5	A Ementa (Restaurante/Bar)	36
Comunicar em Francês/Inglês		horas
Duração de referência		
1	O Turismo e a Hotelaria na Região	30
2	O Profissional de Restauração	30
3	Restaurante-Bar	30