



Curso Profissional T. RESTAURAÇÃO/BAR

CURSO - 811 184 - PLANO DE ESTUDOS

Componentes de Formação	Total de Horas (Ciclo de Formação)
Componente de Formação Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Subtotal	1000
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Psicologia	100
☒ Matemática	200
Subtotal	500
Componente de Formação Técnica	
Tecnologia Alimentar	100
Gestão e Controlo	250
Serviços de Restaurante/Bar	700
Comunicar em Língua estrangeira	100
Formação em Contexto de Trabalho na Escola	50
Formação em Contexto de Trabalho na Empresa	600
Total de Horas / Curso	3300

Perfil de Saída

Técnico de Restaurante-Bar é o profissional apto a planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais:

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Executar confeções de sala e arte cisória.
- Planear e executar os diferentes serviços especiais.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

FORMAÇÃO TÉCNICA		
UFCDs* distribuídas pelos 3 anos letivos		
	Tecnologia Alimentar	Horas de Referência
7731	Higiene e Segurança alimentar na Restauração	25
8211	Higiene e Segurança no trabalho na restauração	25
1122	Noções e normas de qualidade	25
8259	Princípios de nutrição e dietética	25
Gestão e Controlo		
7297	Turismo Inclusivo oportunidades e desafios	25
7298	Turismo Inclusivo na restauração	25
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
8329	Restauração - informação turística	25
8286	Controlo de custos na restauração	50
8287	Capitações, fichas técnicas	25
7844	Gestão de Equipas	25
Comunicar em Língua Estrangeira		
4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante	25
8317	Língua inglesa- o profissional na restauração	25
4215	Língua francesa aplicada ao restaurante	25
8318	Língua francesa - o profissional na restauração	25
Serviços de Restaurante/Bar		
8332	Confeções de sala	50
8333	Arte Cisória	50
3353	Serviço de pequenos almoços	25
8283	Organização da Cozinha	25
8334	Teoria de serviço de bebidas	25
8335	Serviço de Bar	25
8288	Serviço de restaurante /bar- mise-en- place e técnicas de serviço	50
8336	Serviço de vinhos- preparação e execução	25
8337	Vinhos de Portugal e do mundo	25
8338	Execução do serviço de restaurante/bar	50
8339	Serviço casual de restaurante	50
8340	Serviço clássico de restaurante	50
8341	Serviço fine dining	50
8342	Serviço de bebidas simples	50
8343	Serviço de bebidas compostas	50
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50
8282	Flair Bartender- animação, exibição e espetáculo	25
Formação em Contexto de Trabalho na Escola		
8271	Serviço de restaurante/bar- serviços especiais	50

*UFCD: Unidade de Formação de Curta Duração