



Curso Técnico/a de Restaurante/Bar

Área de Educação e Formação: 811. Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação: 811184. Técnico/a de Restaurante/Bar

Nível de Qualificação do QNQ: 4

| Disciplinas | Carga Horária Anuais | | | |
|---|----------------------|--------|--------|----------------|
| | 1º Ano | 2º Ano | 3º Ano | Total de Horas |
| COMPONENTE DE FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL | | | | |
| PORTUGUÊS | 110 | 110 | 100 | 320 |
| LÍNGUA ESTRANGEIRA I OU II (a) | 75 | 75 | 70 | 220 |
| ÁREA DE INTEGRAÇÃO | 75 | 75 | 70 | 220 |
| TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO | 60 | 40 | | 100 |
| EDUCAÇÃO FÍSICA | 60 | 40 | 40 | 140 |
| Total de horas da componente sociocultural | | | | 1000 |
| COMPONENTE DE FORMAÇÃO CIENTÍFICA | | | | |
| ECONOMIA | 70 | 60 | 70 | 200 |
| MATEMÁTICA | 70 | 60 | 70 | 200 |
| PSICOLOGIA | 50 | 50 | | 100 |
| Total de horas da componente científica | | | | 500 |

Cidadania e Desenvolvimento (b)

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA**TECNOLOGIA ALIMENTAR**

| | | | | |
|--|------------|--|--|------------|
| 7731 – (1) – Higiene e segurança alimentar na restauração | 25 | | | 25 |
| 8211 – (2) – Higiene e segurança no trabalho na restauração | 25 | | | 25 |
| 3297 – (3) – Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) | 25 | | | 25 |
| 8259 – (4) – Princípios de nutrição e dietética | 25 | | | 25 |
| Total de horas da disciplina | 100 | | | 100 |

GESTÃO E CONTROLO

| | | | | |
|---|------------|-----------|--|------------|
| 7297 – (1) – Turismo inclusivo – oportunidades e desafios | 25 | | | 25 |
| 8260 – (2) – Comunicação, vendas e reclamações na restauração | 50 | | | 50 |
| 8286 – (3) – Controlo de custos na restauração | 50 | | | 50 |
| 8287 – (4) – Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas | 25 | | | 25 |
| 7844 – (5) – Gestão de equipas | | 25 | | 25 |
| 8598 – (6) – Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego | | 25 | | 25 |
| Total de horas da disciplina | 150 | 50 | | 200 |

SERVIÇOS DE RESTAURANTE/BAR

| | | | | |
|---|----|----|--|----|
| 7298 – (1) – Turismo inclusivo na restauração | 25 | | | 25 |
| 8271 – (2) – Serviços de restaurante/bar – serviços especiais | 50 | | | 50 |
| 3353 – (3) – Serviço de pequenos-almoços | 25 | | | 25 |
| 4214 – (4) – Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | | | 25 |
| 8317 – (5) – Língua inglesa – o profissional na restauração | 25 | | | 25 |
| 8329 – (6) – Restauração – informação turística | 25 | | | 25 |
| 8335 – (7) – Serviço de bar | 25 | | | 25 |
| 8283 – (8) – Organização da cozinha | | 25 | | 25 |
| 8334 – (9) – Teoria de serviço de bebidas | | 25 | | 25 |

| | | | | |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 8288 – (10) – Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço | 50 | | | 50 |
| 8336 – (11) – Serviço de vinhos – preparação e execução | | 25 | | 25 |
| 8337 – (12) – Vinhos de Portugal e do mundo | | 25 | | 25 |
| 8338 – (13) – Execução do serviço de restaurante/bar | | 50 | | 50 |
| 8339 – (14) – Serviço casual de restaurante | | | 50 | 50 |
| 8340 – (15) – Serviço clássico de restaurante | | | 50 | 50 |
| 8341 – (16) – Serviço fine dining | | | 50 | 50 |
| 8342 – (17) – Serviço de bebidas simples | | | 50 | 50 |
| 8343 – (18) – Serviço de bebidas compostas | | | 50 | 50 |
| 8297 – (19) – Preparações e confeções básicas de cozinha | | 50 | | 50 |
| 8332 – (20) – Confeções de sala | | | 50 | |
| 8333 – (21) – Arte cisória | | | 50 | |
| Total de horas da disciplina | 250 | 200 | 350 | 800 |
| Total de horas da formação tecnológica | 500 | 250 | 350 | 1100 |
| FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO | | 300 | 300 | 600 |
| Total de horas da componente técnica, tecnológica e prática | 500 | 550 | 650 | 1700 |
| TOTAL DE HORAS ANO | 1070 | 1060 | 1070 | 3200 |
| Educação Moral e Religiosa (C) | 27 | 27 | 27 | 81 |
| TOTAL DE HORAS COM EMR | 1097 | 1087 | 1097 | 3281 |

- a) O(a) formando(a) escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.
- b) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.
- c) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa, para turmas com o mínimo de 10 formandos(as).

PERFIL DE SAÍDA

Descrição Geral

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.