



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	400	150	800
Total de horas da formação tecnológica	500	450	150	1100
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO			600	600
Total de horas da componente técnica, tecnológica e prática	500	450	750	1700
TOTAL DE HORAS ANO	1070	960	1170	3200
Educação Moral e Religiosa (C)	27	27	27	81
TOTAL DE HORAS COM EMR	1097	987	1197	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.