

Técnico(a) de Restaurante/Bar

Cursos Profissionais
Acesso com o 9.º Ano

Saídas Profissionais

O/a Técnico/a de Restaurante/Bar é o profissional qualificado para 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.

Atividades Principais

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança
- 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
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos

Requisitos

- Titulares do 9.º ano de escolaridade completo ou de habilitação legalmente equivalente.
- Jovens até aos 25 anos de idade. Preferencialmente alunos com idade inferior a 20 anos.

Prosseguimento de Estudos

Este curso permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, bem como o prosseguimento de estudos para os Cursos de Especialização Tecnológica da Rede de Escolas do Turismo de Portugal, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

Estrutura

3 Anos letivos + 2 estágios curriculares.

O Curso Profissional de Técnico(a) de Restaurante/Bar tem a duração de 3 anos (full-time), dividido em 6 semestres, incluindo 2 estágios curriculares com 3 meses de duração cada. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro para realizarem os seus estágios.

PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito



formacao@turismodeportugal.pt



- Viana do Castelo
- Douro-Lamego
- Coimbra
- Oeste
- Portalegre
- Estoril
- Setúbal
- Portimão
- Algarve
- V. R. Sto. António

1.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação	25		25
Total de horas da componente		180	145	325
Formação Científica	Língua estrangeira II	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total de horas da componente		110	85	195
Formação Tecnológica	Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar		25	25
	Informação turística ao cliente		25	25
	Serviço de restaurante	25	25	50
	Organização do serviço de restaurante		25	25
	Serviço de cozinha		25	25
	Preparação e realização do serviço de restaurante		25	25
	Organização do serviço bar	25		25
	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25		25
	Preparação e serviço de bebidas e cafetaria		25	25
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restaurante		25	25
	Hotelaria e restauração – Normas e ética profissional	25		25
Total de horas da componente		150	200	350
Total do 1.º Ano		440	430	870
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1370	

2.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação física	20	20	40
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25		25
Total de horas da componente		170	145	315
Formação Científica	Língua estrangeira II	40	35	75
	Geografia	25		25
	Matemática	35	35	70
Total de horas da componente		100	70	170
Formação Tecnológica	Promoção da oferta gastronómica do estabelecimento		25	25
	Execução do serviço de restaurante/bar	25	25	50
	Arte cisória		25	25
	Preparação e serviço de bebidas simples	25	25	50
	Preparação e serviço de composições de bar- misturas simples		25	25
	Enologia	25		25
	Elaboração de cartas e menus		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Turismo acessível e inclusivo	25		25
	Comunicação em língua inglesa em restaurante/bar	25	25	50
Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25	
Total de horas da componente		150	225	375
Total do 2.º Ano		420	440	860
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1360	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA C: Técnicas artísticas – Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD 9642 - Música

UFCD 9840 - Escrita criativa

3.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	35	35	70
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25	25	50
Total de horas da componente		180	180	360
Formação Científica	Língua estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25		25
	Matemática	30	30	60
Total de horas da componente		80	55	135
Formação Tecnológica	Serviço à carta		25	25
	Confeções de sala		25	25
	Serviços especiais de restaurante	50		50
	Preparação e serviço de composição de bar – misturas complexas	25		25
	Preparação de vinhos	25		25
	Técnicas de enogastronomia		25	25
	Técnicas especiais de bar com animação		25	25
	Plano de negócio	25	25	50
	Estratégia profissional e liderança pessoal		25	25
	Comunicação em língua estrangeira em restaurante-bar (Bolsa A)	25	25	50
	Mixologia de bar/refeições ligeiras (Bolsa B)		25	25
Criatividade e storytelling	25		25	
Total de horas da componente		175	200	375
Total do 3.º Ano		435	425	860
Total Geral			860	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em restaurante/bar

BOLSA B: Escolha da uma UFCD de 25h

Refeições ligeiras

Mixologia avançada de bar



escolas.turismodeportugal.pt