



escolas

Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas

Curso On-The-Job
Acesso 11.º ou 12.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 11.º ano de escolaridade com aproveitamento ou frequência do 12.º ano de escolaridade sem aproveitamento
- Preferência de jovens até aos 25 anos de idade

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

1 Ano letivo + 1 estágio curricular.

O Curso de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas On-The-Job tem a duração de 1 ano (full-time), dividido em 4 trimestres, incluindo 1 estágio curricular.

O 1.º Trimestre com a duração de 3 meses é realizado exclusivamente na escola, os 2.º e 3.º Trimestres com a duração de 6 meses são realizados em regime de alternância entre a escola e a empresa, e finalmente o 4.º Trimestre corresponde ao estágio curricular com a duração de 2,5 meses realizado exclusivamente na empresa.

As condições de realização da formação na empresa (em regime de alternância e durante o estágio curricular) são definidas por acordo tripartido entre os stakeholders. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro.

PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito

 formacao@turismodeportugal.pt



- Coimbra
- Portalegre

Acesso com 11.º Ano

1.º Trimestre – 3 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Português	25		25
	Cidadania e sociedade	25	15	40
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		65	15	80
Formação Científica	Matemática	45		45
	Língua estrangeira I – inglês	45		45
Total de horas da componente		90		90
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol I	50		50
	Legislação e ética profissional	25		25
	Atendimento e vendas	10		10
	Técnicas de comunicação e storytelling	10		10
	Turismo e sustentabilidade	25		25
	Serviço de restauração I	10	40	50
	Serviço de bar e barismo	10	40	50
	Serviço de vinhos e harmonizações	10	15	25
	Bar I	25		25
	Higiene e segurança alimentar	25		25
Total de horas da componente		200	95	295
Total do 1.º Trimestre				465

2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Português	20		20
	Cidadania e sociedade	20	15	35
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		55	15	70
Formação Científica	Matemática	45		45
	Língua estrangeira I – inglês	45		45
Total de horas da componente		90		90
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol II	50		50
	Estratégia profissional e desenvolvimento pessoal	10		10
	Empreendedorismo e ideias de negócio	25		25
	Mixologia		50	50
	Serviço de restauração II	10	40	50
	Serviço especiais		50	50
	Confeções de sala		50	50
	Bar II	10	40	50
	Controlo de custos	25		25
Total de horas da componente		130	230	360
Formação Prática em Contexto de Trabalho			365	
Total do 2.º e 3.º Semestre			885	

4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Prática	Estágio final		385	385
Total				1735

Acesso com 12.º Ano

1.º Trimestre – 3 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Cidadania e sociedade	15	25	40
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		30	25	55
Formação Tecnológica	Língua estrangeira I – inglês I	50		50
	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol I	50		50
	Legislação e ética profissional	25		25
	Atendimento e vendas	10		10
	Técnicas de comunicação e storytelling	10		10
	Turismo e sustentabilidade	25		25
	Serviço de restauração I	10	40	50
	Serviço de bar e barismo	10	40	50
	Serviço de vinhos e harmonizações	10	15	25
	Bar I	25		25
Higiene e segurança alimentar	25		25	
Total de horas da componente		250	95	345
Total do 1.º Trimestre			400	

2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Cidadania e sociedade	15	20	35
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		30	20	50
Formação Tecnológica	Língua estrangeira I – Inglês II	50		50
	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol II	50		50
	Estratégia e desenvolvimento pessoal	10		10
	Empreendedorismo e ideias de negócio	25		25
	Mixologia		50	50
	Serviço de restauração II	10	40	50
	Serviço especiais		50	50
	Confeções de sala		50	50
	Bar II	10	40	50
	Controlo de custos	25		25
Total de horas da componente		180	230	410
Formação Prática em Contexto de Trabalho			365	
Total do 2.º e 3.º Trimestres			825	

4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Prática	Estágio final		385	385
Total				1610



escolas.turismodeportugal.pt