

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