TURISMO DE PORTUGAL escolas

Técnico(a) de Restaurante/Bar

Cursos Profissionais - Acesso com o 9.º Ano

Lecionado em PT

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

TURISMO DE PORTUGAL escolas

PLANO CURRICULAR

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	35	**75**
	Total de horas da componente	**110**	**90**	**200**
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**	**435**	**875**
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		**500**	
	Total Geral		**1375**	

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	40	35	**75**
	Total de horas da componente	**105**	**70**	**175**
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	**425**	**440**	**865**
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		**500**	
	Total Geral		**1365**	

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**	**870**
	Total Geral		**870**	

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

TURISMO DE PORTUGAL escolas

escolas.turismodeportugal.pt