



Gestão de Restauração e Bebidas

Curso de Especialização Tecnológica
Acesso com o 12.º Ano
Lecionado em PT



Saídas Profissionais

O/a Técnico/a Especialista em Gestão de Restauração e Bebidas é o profissional qualificado para planejar, dirigir e coordenar os trabalhos do serviço de restauração e bebidas (F&B), em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras, garantindo a qualidade do serviço e a otimização dos recursos e maximização da rentabilidade.

Atividades Principais

- Planear, coordenar e organizar a unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Gerir, controlar e analisar os resultados financeiros da unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Planear e coordenar a elaboração de cartas e menus e proceder ao cálculo de custos associados
- Definir e implementar a política comercial da unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Gerir equipas de trabalho

Requisitos

- Adultos com idade igual ou superior a 18 anos
- Titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretenda a sua requalificação profissional
- Frequência de um curso de educação ou formação ou um processo de RVCC, de nível secundário

Prosseguimento de Estudos

Esta oferta formativa permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

A Rede de Escolas do Turismo de Portugal tem protocolos celebrados com várias instituições de ensino superior nacionais e internacionais.

Estrutura

2 Semestres + 1 estágio curricular + Programa Iniciação (150h).

O Curso de Gestão de Restauração e Bebidas tem a duração de 1 ano (full-time), dividido em 2 semestres, incluindo um estágio curricular de 500h de duração. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro para realizarem o seu estágio.

Programa de Iniciação

O Programa Iniciação (150h) corresponde a um plano de formação para aquisição de competências de ingresso ao curso para os alunos sem formação em área afim.

PROPINAS

Valor do Curso 1.000€ (*) Pagamento de 100€ x 10 mensalidades

(*) Estes valores têm uma redução de 50% nas Escolas de Douro-Lamego, Portalegre e Vila Real de Santo António



formacao@turismodeportugal.pt



- Viana do Castelo
- Porto
- Douro-Lamego
- Coimbra
- Oeste
- Portalegre
- Lisboa
- Estoril
- Setúbal
- Portimão
- Algarve

PLANO CURRICULAR

Programa de Iniciação

Temas	Carga horária
Turismo e hospitalidade	15
Comunicação & storytelling	15
Inglês	20
Gestão de restauração e bebidas	20
Serviço de restauração e bebidas	80
	Total 150

1.º Semestre

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua inglesa	25		25
	Desenvolvimento pessoal e criativo		25	25
	Iniciativa empresarial e empreendedorismo	10	15	25
Total de horas da componente		35	40	75
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II aplicada à gestão de restauração e bebidas (Bolsa A)	10	15	25
	Ética e protocolo empresarial	10	15	25
	Aplicações informáticas – Introdução à gestão de F&B		25	25
	Liderança, gestão e motivação de equipas	10	15	25
	Turismo acessível	10	15	25
	Higiene e segurança na indústria alimentar	25		25
	Tendências em restauração e bebidas		25	25
	Gestão de restauração e bebidas – Controlo de gestão		50	50
	Organização do serviço de restauração e bebidas		25	25
	Execução do serviço de restauração e bebidas		50	50
	Teoria de Bar – Classificação de bebidas	25		25
	Serviço de Bar – Técnicas de execução		25	25
	Enologia		25	25
	Organização do serviço de vinhos		25	25
	Engenharia de menus		25	25
Total de horas da componente		90	335	425
Total		125	375	500

2.º Semestre

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua inglesa	25		25
	Língua portuguesa – Comunicação	10	15	25
	Modelo de negócio em empreendedorismo	10	15	25
	Total de horas da componente	45	30	75
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – Cultura e tradições (Bolsa B)	10	15	25
	Expressões artísticas (Bolsa C)		25	25
	Sustentabilidade no Turismo	25		25
	Staffing e gestão de carreiras	25		25
	Marketing turístico e digital	20	30	50
	Aplicações informáticas – Gestão de F&B		25	25
	Análise económico-financeira no setor do Turismo	20	30	50
	Gestão do negócio de restauração e bebidas		50	50
	Enogastronomia		25	25
	Gestão do serviço de restauração e bebidas		50	50
	Mixologia e técnicas de serviço		50	50
	Organização de eventos no setor do Turismo	10	15	25
	Total de horas da componente	110	315	425
	Total	155	345	500
FPCT*	Formação prática em contexto de trabalho – Estágio curricular		500	500

UNIDADES DE BOLSA

Bolsas A e B

Línguas Estrangeiras: inglesa | francesa | alemã | espanhola | italiana | holandesa | finlandesa | norueguesa | sueca | chinesa | russa

Bolsa C

Expressões Artísticas: Teatro e performances | Corpo e movimento | Mundo dos sons | Escrita criativa



escolas.turismodeportugal.pt