

TURISMO DE  
PORTUGAL



escolas

# 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 planear, 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](mailto:formacao@turismodeportugal.pt)



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

# PLANO CURRICULAR

## Programa de Iniciação

**Horas**

Introdução ao Serviço de Restauração e Bebidas

**40**

## 1.º Semestre

Componente	Unidade de Competência	Horas
<b>Formação Geral e Científica</b>	Comunicar e interagir em contexto profissional	50
	Utilizar folhas de cálculo no registo, análise e controlo de dados	25
	<b>Total</b>	<b>75</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Gerir as operações do serviço de restaurante	50
	Gerir as operações do serviço de bar	50
	Coordenar o serviço de vinhos	50
	Efetuar o controlo de gestão do serviço de restauração e bebidas	50
	Implementar o plano de marketing em estabelecimentos de restauração e bebidas	25
	Atender e assistir o cliente e gerir reclamações	25
	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	25
	Implementar práticas sustentáveis na hotelaria e restauração	25
	Promover a responsabilidade ética e social no turismo	25
	Interagir em inglês no serviço de restauração e bebidas	25
	Implementar e controlar a aplicação das normas de higiene e segurança alimentar	25
	Interagir em língua estrangeira no serviço de restauração e bebidas	25
	Efetuar a harmonização entre alimentos e vinhos	25
	<b>Total</b>	<b>425</b>
	<b>Total do 1.º Semestre</b>	<b>500</b>

## 2.º Semestre

Componente	Unidade de Competência	Horas
<b>Formação Geral e Científica</b>	Desenvolver competências pessoais e criativas	25
	Criar e desenvolver ideias de negócio	50
<b>Total</b>		<b>75</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Planear e organizar o serviço de restaurante e bar	50
	Gerir e organizar serviços especiais	50
	Controlar os custos de produção do serviço de restauração e bebidas	50
	Elaborar e controlar os orçamentos de exploração e de tesouraria	50
	Coordenar equipas em hotelaria e restauração	25
	Implementar o plano de marketing em estabelecimentos de restauração e bebidas	25
	Gerir práticas circulares em hotelaria e restauração	25
	Implementar um sistema de gestão ESG – Environmental, Social and Governance	50
	Interagir em inglês no serviço de restauração e bebidas	25
	Interagir em língua estrangeira no serviço de restauração e bebidas	25
	Programar e organizar eventos	50
<b>Total</b>		<b>425</b>
<b>Total do 2.º Semestre</b>		<b>500</b>
<b>FPCT (Estágio)</b>	Estágio Curricular	<b>500</b>



[escolas.turismodeportugal.pt](https://escolas.turismodeportugal.pt)