

TURISMO DE  
PORTUGAL



escolas

# Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas

Curso On-The-Job - Acesso 11.º ou 12.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 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](mailto:formacao@turismodeportugal.pt)



- Porto
- Coimbra
- Portalegre

# PLANO CURRICULAR

## Acesso com 11.º Ano

### 1.º Trimestre – 3 Meses

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

### 2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

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

### 4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

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

## Acesso com 12.º Ano

### 1.º Trimestre – 3 Meses

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

### 2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

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

### 4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

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



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