



## CURSOS PROFISSIONAIS

### Curso Profissional de Técnico(a) de Restaurante-Bar

Decreto-Lei n.º 55/2018 de 6 de julho  
Portaria nº 235-A/2018 de 23 de agosto  
Circular n.º 1/ANQEP/2019

#### MATRIZ CURRICULAR

COMPONENTE DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS		CARGA HORÁRIA			
			10º	11º	12º	Total
Sociocultural	Português	Cidadania e Desenvolvimento a)	100	100	120	320
	Inglês		74	73	73	220
	Área de Integração		74	73	73	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação		100	0	0	100
	Educação Física		46	46	48	140
Científica	Psicologia		50	50	0	100
	Matemática		67	67	66	200
	Economia		67	67	66	200
Tecnológica	Tecnologia Alimentar		75	50	25	150
	Gestão e Controlo		75	75	0	150
	Comunicar em Francês	50	25	0	75	
	Comunicar em Inglês	50	25	0	75	
	Serviços de Restaurante-Bar	225	250	225	700	
Prática	Formação em Contexto de Trabalho	0	200	400	600	
Educação Moral e Religiosa b)			27	27	27	81
<b>Total Horas Ano/Curso</b>			<b>1053</b>	<b>1101</b>	<b>1096</b>	<b>3250</b>

a) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes e formação.

b) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa.

#### CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

Aos alunos que concluírem com aproveitamento o Curso Profissional de Técnico(a) de Restaurante-Bar será atribuído um diploma de conclusão do nível secundário de educação e um certificado de qualificação profissional de nível 4.

#### PERFIL DE DESEMPENHO

O(A) Técnico(a) de Restaurante-Bar é o(a) profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

V.S.F.F.

## REFERENCIAL DE PROFISSÃO

- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de alimentos e bebidas, nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos. Efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas.
- Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições.
- Colaboração na elaboração de ementas, cartas de restaurante, cartas de vinho e de bar.
- Elaborar a documentação necessária ao controlo do Departamento de Alimentos e Bebidas.
- Controlar e rececionar de mercadorias.
- Coordenação e execução dos serviços de Restauração e Cafeteria.
- Organização e supervisão dos serviços de Banquete e Bar.

## SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Técnico de restaurante-bar
- Diretor(a) de restauração
- Chefe de mesa
- Empregado(a) de mesa

## REFERENCIAL DE EMPREGO

O Técnico de Restauração (variante Restaurante-Bar) poderá exercer funções em estabelecimentos hoteleiros e / ou similares, como:

- Restauração clássica;
- Restauração coletiva;
- “Fast-food”;
- Restauração hospitalar;
- “Catering”.