



## CURSOS PROFISSIONAIS

### Curso Profissional de Técnico de Restauração (variante Restaurante-Bar)

Enquadramento: DL n.º 91/2013, de 10 de julho.

Portaria nº74-A/2013 de 15 de Fevereiro

Circular n.º 1/ANQEP/2016

#### MATRIZ CURRICULAR

COMPONENTE DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIAS ANUAIS			
		10º	11º	12º	TOTAL
Sociocultural	Português	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
Técnica	Tecnologia Alimentar	75	50	25	150
	Gestão e Controlo	75	25	0	100
	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
Total Horas Ano/Curso		1053	1051	1096	3200

#### CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL

Aos alunos que concluírem com aproveitamento o Curso Profissional de Técnico de Restauração (variante 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 Técnico de Restaurante/Bar é o 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”.