



ESCOLA PROFISSIONAL DE CHAVES

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

Perfil de Desempenho

O **Técnico de Restaurante/Bar** é o profissional capaz de planear, coordenar e executar o serviço de restaurante-bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades principais:

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- 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.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Plano Curricular

Disciplinas			Total de Horas
Componentes de Formação	Sociocultural	Português	320
		Língua Estrangeira	220
		Área de Integração	220
		Educação Física	140
		Tecnologias de Informação e Comunicação	100
	Científica	Economia	200
		Matemática	200
		Psicologia	100
	Técnica, Tecnológica e Prática	Tecnologia Alimentar	150
		Gestão e Controlo	150
		Comunicar em Francês	100
		Serviços de Restaurante - Bar	700
		Formação em Contexto de Trabalho	700
	Educação Moral e Religiosa (opcional)	81	
Total Horas Ano / Curso			3381

DTP-04/00

Código da Qualificação (CNQ): 811184