



ESCOLA PROFISSIONAL DE CHAVES

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

Perfil de Formação

Objetivos Gerais:

- Proporcionar uma ampla base de conhecimentos e competências técnicas e tecnológicas que permitam o desempenho de futuras funções de elevado rigor técnico.
- Fomentar hábitos de trabalho individual e em grupo com sentido de responsabilidade, bom senso, tolerância e respeito pela diferença que permitam exercer funções de orientação e coordenação.
- Desenvolver a capacidade de iniciativa, criatividade, de resolução de problemas e abertura à mudança nomeadamente tecnológica.
- Dominar a língua materna e inglesa, falada e escrita, tanto no domínio geral como no técnico.
- Desenvolver a capacidade de análise e raciocínio que permita adquirir um grau de autonomia pessoal e cultura humanística.

Objetivos Específicos:

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.

Perfil de Desempenho

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

DTP.03/00

		Disciplinas	Cargas Horárias Anuais			
			1º	2º	3º	Total
Componentes de Formação	Sociocultural	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira	75	72	73	220
		Área de Integração	72	72	76	220
		Educação Física	70	70	-	140
		Tecnologias de Informação e Comunicação	100	-	-	100
	Científica	Economia	75	72	53	200
		Matemática	72	75	53	200
		Psicologia	100	-	-	100
	Técnica, Tecnológica e Prática	Tecnologia Alimentar	50	100	-	150
		Gestão e Controlo	-	100	50	150
		Comunicar em Francês	50	50	-	100
		Serviços de Restaurante-Bar	200	225	275	700
	Formação em Contexto de Trabalho		140	210	350	700
Educação Moral e Religiosa		27	27	27	81	
Total Horas Ano / Curso			1131	1173	1107	3381

Código da qualificação (CNQ): 811184