



## 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:

- **Técnico de Restaurante/Bar** é o profissional capaz de planejar, 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:

- Planejar 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.
- Planejar 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

Mod.DTP25/1

		Disciplinas		Cargas Horárias Anuais			
				1º	2º	3º	Total
Componentes de Formação	Sociocultural	Português	Cidadania e Desenvolvimento	100	100	120	<b>320</b>
		Língua Estrangeira		75	72	73	<b>220</b>
		Área de Integração		72	72	76	<b>220</b>
		Educação Física		70	70	-	<b>140</b>
		Tecnologias de Informação e Comunicação		100	-	-	<b>100</b>
	Científica	Economia		75	72	53	<b>200</b>
		Matemática		72	75	53	<b>200</b>
		Psicologia		100	-	-	<b>100</b>
	Técnica, Tecnológica e Prática	Tecnologia Alimentar		50	100	-	<b>150</b>
		Gestão e Controlo		-	100	50	<b>150</b>
		Comunicar em Francês		50	50	-	<b>100</b>
		Serviços de Restaurante-Bar		200	225	275	<b>700</b>
	Formação em Contexto de Trabalho			140	140	420	<b>700</b>
Educação Moral e Religiosa		27	27	27	<b>81</b>		
<b>Total Horas Ano / Curso</b>				<b>1131</b>	<b>1103</b>	<b>1147</b>	<b>3381</b>

Código da qualificação (CNQ): 811184