

CURSO RESTAURANTE/BAR

Ensino Secundário 10º, 11º e 12º anos

O Curso Profissional de Restaurante/Bar tem como objetivo dotar os jovens profissionais de competências técnicas de serviço de restaurante e bar com a ambição de garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

O/A Técnico/a de Restaurante/Bar é o/a profissional qualificado/a para planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e 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 a satisfação do cliente.

Nº DE BLOCOS SEMANAIS
90 MINUTOS

DISCIPLINAS **10º** **11º** **12º**

SOCIOCULTURAL

Português	2	3	3
Língua Estrangeira I ou II	3	2	•
Área de Integração	2	2	•
Tecnologias da Informação e Comunicação	2	•	•
Educação Física	1	1	•

CIENTÍFICA

Economia	•	2	3
Matemática	2	2	•
Psicologia	•	2	•

TÉCNICA

Tecnologia Alimentar	1	1	2
Gestão e Controlo	•	1	3
Comunicar em Inglês, Francês e Espanhol	2	•	•
Serviços de Restaurante/Bar	5	4	8
Formação em Contexto de Trabalho		a)	
TOTAL	20	20	19

a) A Formação em Contexto de Trabalho é realizada no 12º ano em parceria com empresas ligadas à Área de Formação, decorrendo em ambiente real de trabalho.





COMPETÊNCIAS E PRINCIPAIS ATIVIDADES PROFISSIONAIS

Atender os/as clientes, efetuando o serviço de alimentos e bebidas concentradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos;

Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas;

Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;

Preparar e executar o serviço de cozinha e de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);

Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa e bar;

Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, portos de honra, entre outros;

Colaborar na elaboração de ementas e cartas de restaurante, bar e vinhos;

Estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos/as clientes e o tipo de serviço a prestar;

Elaborar documentos necessários ao controlo do Departamento de Alimentos e Bebidas;

Organizar e supervisionar serviços de Banquete;

Selecionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos, com base nas suas características tecnológicas;

Interpretar e utilizar corretamente manuais, esquemas e outra literatura técnica;

Aplicar e respeitar as normas de proteção do ambiente e de prevenção, higiene e segurança no trabalho;

Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios;

Armazenar e assegurar o estado de conservação dos bens utilizados;

Cumprir as regras de Higiene e Segurança Alimentar.

Saídas Profissionais

- Diretor/a de Restauração e/ou Bar;
- Chefe de Mesa e/ou Bar;
- Empregado/a de Mesa e/ou Bar;
- Unidades Hoteleiras e/ou Bar;
- Estabelecimentos de Restauração e similares e/ou Bar.