Curso de 3 anos

Técnico de

Restaurante/ Bar

Duração
3 anos, com início em setembro
(data sujeita a autorização do IEFP)

Funcionamento das aulas:
- Dois dias por semana de qualificação teórica;
- Três dias de qualificação prática em empresas conceituadas na área de atuação (alemãs, portuguesas, e outras)
- Bloco intensivo de aulas.

Certificados
- Equivalência ao 12º ano de escolaridade;
- Certificado de Qualificação Profissional nível 4 do Instituto do Emprego e Formação Profissional;
- Diploma profissional alemão, da sede das Câmaras de Comércio Alemãs (D.I.H.K.).

Avaliações
- Contínua quer na qualificação teórica, quer na prática na empresa;
- Exame final.

Requisitos para entrada no curso
- 9º Ano;
- Idade inferior a 29 anos, inclusive;
- Ficar aprovado num processo de seleção que inclui testes psicotécnicos, provas em grupo e uma entrevista pessoal.

Apoio à qualificação
- Subsídio de Refeição (igual ao da função pública);
- Subsídio de Transporte (no valor do passe);
- Subsídio de Alojamento (carece de aprovação, para residentes a mais de 50 Kms);
- Bolsa de Qualificação;
- Bolsa para Material Escolar (no início de cada ano letivo).

Informações Específicas
O Técnico de Restaurante/Bar tem a possibilidade de aprender a 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 satisfação do cliente.

O Técnico de Restaurante/ Bar é responsável por:
- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar;
- Realizar o acolhimento e receção do cliente no serviço de restaurante/bar;
- Preparar e servir bebidas simples e compostas;
- Planear e executar os serviços de mesa regular e especial;
- Realizar o acompanhamento e a faturação do serviço prestado;
- Pesquisar as especificidades e as tendências de mercado associados à mesa e ao bar;
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar;
- Implementar normas de autocontrolo e HACCP;
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

DUAL
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

UM SERVIÇO AHK Deutsch-Portugiesische Industrie- und Handelskammer Câmara de Comércio e Indústria Luso-Alemã

Curso de 3 anos

Técnico/a de Restaurante/ Bar

Plano Curricular

Componentes / Domínios	1º Ano	2º Ano	3º Ano	Total
Qualificação Sócio Cultural	**350**	**225**	**200**	**775**
Línguas, Culturas e Comunicação	**200**	**150**	**125**	**475**
Português	100	100	75	275
Inglês	100	50	50	200
Línguas, Culturas e Comunicação	**150**	**75**	**75**	**300**
Mundo atual	50	25	25	100
Desenvolvimento social e pessoal	50	25	25	100
Tecnologias de informação e comunicação	50	25	25	100
Qualificação Científico-Tecnológica	**525**	**425**	**400**	**1350**
Ciências Básicas	**150**	**150**	**100**	**400**
Matemática	75	75	50	200
Economia	25	25	50	100
Psicologia	50	50	0	100
Tecnologias	**375**	**275**	**300**	**950**
Higiene e segurança alimentar na restauração	25	0	0	25
Turismo inclusivo – oportunidades e desafios	25	0	0	25
Turismo inclusivo na restauração	25	0	0	25
Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	0	0	50
Organização da cozinha	25	0	0	25
Controlo de custos na restauração	50	0	0	50
Serviço de bar	25	0	0	25
Serviço de pequenos-almoços	25	0	0	25
Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	0	0	50
Restauração – informação turística	25	0	0	25
Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25	0	0	25
Preparações e confeções básicas de cozinha	50	0	0	50
Língua alemã aplicada ao restaurante/bar – UFCD Bolsa	25	0	0	25
Higiene e segurança no trabalho na restauração	0	25	0	25
Princípios de nutrição e dietética	0	25	0	25
Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	0	25	0	25
Teoria de serviço de bebidas	0	25	0	25
Execução do serviço de restaurante/bar	0	50	0	50
Vinhos de Portugal e do mundo	0	25	0	25
Serviços de vinhos – preparação e execução	0	25	0	25
Gestão de equipas	0	25	0	25
Língua inglesa – o profissional na restauração	0	25	0	25
Serviço de bebidas simples	0	50	0	50
Serviço de bebidas composta	0	50	0	50
Serviço clássico de restaurante	0	50	0	50
Língua alemã – o profissional na restauração – UFCD Bolsa	0	25	0	25
Arte cisória	0	0	50	50
Confeções de sala	0	0	50	50
Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	0	0	50	50
Serviço casual de restaurante	0	0	50	50
Serviço fine dinning	0	0	50	50
Ideias e oportunidades de negócio – UFCD Bolsa	0	0	50	50
Formação Pólo	**925**	**800**	**600**	**2325**
Prática em contexto de trabalho	**300**	**450**	**750**	**1500**
TOTAL	**1225**	**1250**	**1350**	**3825**

INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL
DGERT ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA
2030 ALGARVE PROGRAMA REGIONAL DO ALGARVE
PORTUGAL 2030
Financiado pela União Europeia NextGenerationEU