



CURSO DE 3 ANOS

Técnico/a Restaurante / Bar

Duração

3 anos, com início em setembro de 2020
(data sujeita a autorização do IEFP)

Funcionamento das aulas

- ▶ Dois dias por semana de qualificação teórica;
- ▶ Três dias de qualificação prática em empresas portuguesas e/ou alemãs;
- ▶ 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 25 Anos;
- ▶ Ficar aprovado num processo de seleção que inclui testes psicotécnicos, provas em grupo e uma entrevista pessoal. A classificação final do processo de seleção é calculada da seguinte forma: 25% testes psicológicos, 30% provas de grupo e 45% entrevista, sendo que esta tem caráter eliminatório.

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.

Curso de 3 anos

Técnico/a 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
Cidadania e Sociedade	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	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 – <i>mise-en-place</i> 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
Língua Alemã aplicada ao Restaurante/ Bar	25	0	0	0
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
Serviço 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
Língua alemã – o profissional na restauração	0	25	0	25
Arte cívica	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 <i>fine dining</i>	0	0	50	50
Ideias e Oportunidades de Negócio	0	0	50	50
Formação pólo	875	650	600	2125
Prática em contexto de trabalho	300	550	650	1500
TOTAL	1175	1200	1250	3625