

Curso Técnico Restaurante Bar

Plano Curricular

Componente de Formação

		Carga horária			
Disciplinas		1º ano (10º)	2º ano (11º)	3º ano (12º)	Total
Sociocultural	Português	107	108	105	320
	Língua Estrangeira I, II ou III a)	75	72	73	220
	Área de Integração	74	74	72	220
	Educação Física	48	46	46	140
	Tecnol. Inform. e Comunicação	100	-	-	100
Científica	Economia	-	100	100	200
	Matemática	100	100	-	200
	Psicologia	100	-	-	100
Técnica	Tecnologia alimentar	75	-	-	75
	Gestão e Controlo	75	75	-	150
	Comunicar em... b)	50	25	-	75
	Serviços de Restaurante e Bar	350	275	225	850
	Formação Contexto Trabalho	-	245	355	600
		1129	1095	1076	3250

a) Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.
b) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da sua autonomia.

MD20/ V02 - 23/03/2017



escola profissional do montijo

Perfil de desempenho à saída do curso

Organizar, preparar 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, em cooperação com os demais elementos da equipa, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

As atividades principais a desempenhar por este técnico

- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas utilizadas no serviço de restaurante/ bar, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante/ bar.
- Recolher informações relativas à organização e execução do serviço de restaurante/ bar.
- Participar no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar.
- Atender os clientes e executar o serviço de restaurante/ bar, assegurando a ligação com os restantes serviços.
- Executar os diferentes serviços especiais em restaurante/ bar.
- Faturar os serviços prestados.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação

Curso Técnico Restaurante Bar

Plano Curricular

Componente de Formação

		Carga horária			
Disciplinas		1º ano (10º)	2º ano (11º)	3º ano (12º)	Total
Sociocultural	Português	107	108	105	320
	Língua Estrangeira I, II ou III a)	75	72	73	220
	Área de Integração	74	74	72	220
	Educação Física	48	46	46	140
	Tecnol. Inform. e Comunicação	100	-	-	100
Científica	Economia	-	100	100	200
	Matemática	100	100	-	200
	Psicologia	100	-	-	100
Técnica	Tecnologia alimentar	75	-	-	75
	Gestão e Controlo	75	75	-	150
	Comunicar em... b)	50	25	-	75
	Serviços de Restaurante e Bar	350	275	225	850
	Formação Contexto Trabalho	-	245	355	600
		1129	1095	1076	3250

a) Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.
b) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da sua autonomia.

MD20/ V02 - 23/03/2017



escola profissional do montijo

Perfil de desempenho à saída do curso

Organizar, preparar 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, em cooperação com os demais elementos da equipa, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

As atividades principais a desempenhar por este técnico

- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas utilizadas no serviço de restaurante/ bar, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante/ bar.
- Recolher informações relativas à organização e execução do serviço de restaurante/ bar.
- Participar no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar.
- Atender os clientes e executar o serviço de restaurante/ bar, assegurando a ligação com os restantes serviços.
- Executar os diferentes serviços especiais em restaurante/ bar.
- Faturar os serviços prestados.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação