

Plano Curricular

Disciplinas	Cargas Horárias / Anuais			
	1º Ano	2º Ano	3º Ano	TOTAIS
Componente de Formação Sociocultural				
Português	106	108	106	320
Inglês	75	73	72	220
Área de Integração	72	72	76	220
Educação Física	47	47	46	140
Tecnologias da Informação e Comunicação	100	-	-	100
Componente de Formação Científica				
Economia	75	63	62	200
Matemática	70	75	55	200
Psicologia	100	-	-	100
Componente de Formação Técnica				
Tecnologia Alimentar	90	50	-	140
Gestão e Controlo	-	56	84	140
Comunicar em Francês	60	30	-	90
Serviços de Restaurante – Bar	270	270	270	810
Formação em Contexto de Trabalho	-	160	260	420
Total de Horas / Curso	1065	1004	1031	3100

Saídas Profissionais

Perfil de saída

Recursos humanos aptos e qualificados a exercerem profissões ligadas a...

- ✓ Unidades Hoteleiras.
- ✓ Estabelecimentos de Restauração.
- ✓ Serviços de mesa e bar.
- ✓ Empreendimentos turísticos.
- ✓ Estabelecimentos Similares.

Saídas profissionais

- ✓ Técnico de restaurante-bar.
- ✓ Diretor(a) de restauração.
- ✓ Chefe de mesa.
- ✓ Empregado(a) de mesa.

Perfil do Curso

O **Técnico de Restauração / Variante Restaurante - Bar** é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

As atividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- ✓ Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- ✓ 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;
- ✓ Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- ✓ Obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- ✓ Acolher e atender os clientes, efetuado o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- ✓ Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- ✓ Efetuar a faturação do serviço prestado;
- ✓ Efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais;
- ✓ Estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar;
- ✓ Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à mesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- ✓ Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, *farewell parties*, Portos de Honra, etc.
- ✓ Preparar e executar o serviço de vinhos;
- ✓ Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros.);
- ✓ Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- ✓ Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confecção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- ✓ Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- ✓ Implementar normas de auto – controlo e HACCP;
- ✓ Pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

Outras informações

✓ Inserida na região da serra da estrela, a nossa escola forma os profissionais qualificados necessários à integração das equipas das variadas unidades hoteleiras, de restauração e bares.

✓ Devido à grande quantidade de entidades hoteleiras, estabelecimentos de restauração e bares inseridos na região - fundamentais para a economia regional, há falta de profissionais qualificados nesta área de formação, pelo que é frequente os nossos alunos terem propostas de trabalho assim que estão a finalizar o curso.