

UFCD'S segundo o referencial de formação da ANQEP do curso 811184

Técnico de Restaurante/Bar

Plano de estudos

Componentes de formação	Total de horas (a) (ciclo de formação)
Componente de formação sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
Área de Integração	220
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
<i>Subtotal</i>	1 000
Componente de formação científica	
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
<i>Subtotal</i>	500
Componente de Formação Técnica	
UFCD'S obrigatórias	1050h
UFCD'S bolsa	100h
UFCD'S complementares	175h
FCT—Estágio	600h
<i>Subtotal</i>	1925h

(a) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular e a formação em contexto de trabalho.

(b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

DESTINATÁRIOS:

Os Cursos Profissionais destinam-se a todos os jovens que tenham concluído o 9º ano de escolaridade.

São uma vertente do Ensino Secundário que privilegia a formação prática, concebida para uma eficaz profissionalização privilegiando o trabalho em equipa.

Com o objetivo de desenvolver nos alunos competências para o exercício de uma profissão, o ensino profissional distingue-se, nomeadamente, pela sua articulação com as empresas, garantindo uma forte ligação ao mundo do trabalho e permitindo o prosseguimento de estudos.

Existe ainda a possibilidade para alunos sem o 9º ano concluído de frequentarem o CEF de Restauração com a duração de 2 anos letivos e equivalência ao 9º ano.

ESCOLA BÁSICA 2,3 COM SECUNDÁRIO SANTO ANTÓNIO

Morada: Rua António Aleixo
2835-511 SANTO ANTÓNIO DA CHARNECA
Tel.: 21 215 00 72 - 21 215 00 76
info@escolasdestantonio.edu.pt



ANO LETIVO 2017/ 2020

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE SANTO ANTÓNIO

ESCOLA BÁSICA 2, 3 COM SECUNDÁRIO DE SANTO

**Técnico de Restauração
Restaurante-Bar**



O QUE É UM TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO?

Principais actividades

O Técnico de Restauração Restaurante-Bar é o profissional que, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, planifica, 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.

- Planificar e preparar o serviço de mesa/bar, assegurando a gestão corrente de aprovisionamento e armazenamento do restaurante/bar;
- Realizar o acolhimento e receção do cliente no serviço mesa/bar;
- Preparar e servir bebidas simples e compostas;
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Planear e executar serviços de mesa regulares e especiais,
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efectuar 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.



SAÍDAS PROFISSIONAIS :

Empregado(a) de mesa;

Chefe de Mesa;

Empregado(a) de Bar;

Diretor(a) de Restauração;

Ecónomo;

Ajudante de Cozinha.



DURAÇÃO

Duração de 3 anos lectivos (2017/2020);

Inclui formação em contexto de trabalho, distribuída pelos 3 anos.

Com possibilidade de realização de Estágio no Grupo Pestana e outras empresas hoteleiras.



CERTIFICAÇÃO:

12º ANO DE ESCOLARIDADE (NÍVEL 3)

CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL (NÍVEL 4)

O nosso curso é uma referência no mercado de trabalho com elevada taxa de empregabilidade.

Sete anos de experiência comprovada na formação de jovens nesta área. **JUNTA-TE A NÓS!**