

Empregado/a de Restaurante/Bar

Plano de Estudos

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	DISCIPLINAS
Sócio-Cultural	Português
	Inglês
	Cidadania e Mundo Atual
	Educação Física
	Higiene Saúde e Segurança no Trabalho
	Tecnologia da Informação e Comunicação
Científica	Espanhol
	Matemática Aplicada
Tecnológica	Gestão, Higiene e Segurança na Restauração
	Técnica e Qualidade nos Serviços de Restaurante/Bar
	Inglês Técnico
	Espanhol Técnico

DESTINATÁRIOS:

Os Cursos de Educação Formação (CEF) destinam-se a todos os jovens com 15 anos que tenham concluído o 6º ano de escolaridade ou com frequência do 8ºano.

São uma vertente do Ensino Básico 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, este ensino distingue-se, nomeadamente, pela sua articulação com as empresas, garantindo uma forte ligação ao mundo do trabalho e permitindo o prosseguimento de estudos.

Curso de Dupla Certificação

9º Ano e/ou Nível 2



**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 2018/ 2020

**AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE
SANTO ANTÓNIO**

**ESCOLA BÁSICA 2, 3 COM
SECUNDÁRIO DE SANTO**

811 - Hotelaria e Restauração

**Empregado/a de
Restaurante/Bar**

CEF T2 - Curso de Educação Formação



Bon escolha



O que é um EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR?

Principais actividades

profissional que organiza, prepara e executa o serviço de restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, em cooperação com os demais elementos da equipa, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.



- 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.
- Proceder à reposição do stock das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de restaurante/bar



SAÍDAS PROFISSIONAIS :

Técnico/a de restaurante/bar;

Empregado/a de mesa;

Bar Manager;

Empregado/a de bar;

Hotéis, restaurantes e empresas na área de hotelaria.



DURAÇÃO

2 anos letivos (2018/2020);

Inclui formação em contexto de trabalho, no final do 2º ano - 210 horas

Com possibilidade de realização de Estágio em Empresas cotadas nos serviços de Restauração.



CERTIFICAÇÃO:

9º ANO DE ESCOLARIDADE

CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL (NÍVEL 2)

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

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