

Este curso pode ser indicado para ti se:

- Concluístes o 9º ano;
- Pretendes ingressar no mercado de trabalho, adquirindo uma qualificação profissional de Nível 4;
- Pretendes uma habilitação académica que te permita a candidatura ao ensino superior.

A conclusão do curso confere-te:

Certificação profissional de nível 4 e certificação escolar equivalente ao 12º ano de escolaridade;

Possibilidade de ingressares no ensino superior, através da realização de exames nacionais e o cumprimento dos restantes requisitos previstos na regulamentação de acesso ao ensino superior.

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

Estágio integrado

(Formação em Contexto de Trabalho)



Site:

www.aecoimbraoeste.pt

Email:

aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt

Facebook:

facebook.com/aecoimbraoeste

Tlf: 239802310

Rua António Augusto Gonçalves
3040-901 COIMBRA



Os Fundos Europeus mais próximos de si.

Escola Secundária de D. Duarte

Curso Profissional de Técnico/a de Restaurante e Bar



Inscribe-te já!



Os Fundos Europeus mais próximos de si.

Curso Profissional de Técnico/a de Restaurante e Bar

Principais atividades do/a técnico/a de Restaurante e Bar:

- Y verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Y 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;
- Y assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Y obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- Y acolher e atender os clientes, efetuando 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;
- Y efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Y efetuar a faturação do serviço prestado;
- Y efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais;
- Y preparar e executar o serviço de vinhos;
- Y preparar e executar o serviço de cozinha de sala;
- Y colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Y prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas.

Plano de estudos - 3 anos

Sociocultural	Nº horas
Português	320
Língua Estrangeira	220
Área de Integração	220
Tec. da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
Científica	
Psicologia	100
Economia	200
Matemática	200
Tecnológica	
Serviços de Restaurante-Bar	825
Tecnologia Alimentar	225
Comunicar em Francês/Inglês/Espanhol	100
Formação em contexto de trabalho	600



Saídas profissionais

O Técnico de Restaurante e Bar poderá desempenhar funções de:

- 1001 Diretor/a de Restauração;
- 1002 Chef de Sala;
- 1003 Empregado/a de Mesa;
- 1004 Supervisor/a de bares;
- 1005 Chef de Bar;
- 1006 Empregado/a de Bar;
- 1007 Ecónomo/a.

Requisitos

Fortes competências sociais (gostar de comunicar e de estar com pessoas), muita criatividade, dinamismo e empatia.

