

## Conclusão de um Curso Profissional confere:

- 12º Ano de Escolaridade
- Certificação de Qualificação Profissional, de Nível IV (Técnico Qualificado)

## Duração do Curso Profissional:

- 3 anos letivos

## Condições de Acesso:

- Possuir o 9º ano de escolaridade
- Não ter concluído o ensino secundário
- Não ter mais de 25 anos

## Prosseguimento de Estudos após conclusão deste curso:

A conclusão de um Curso Profissional permite o prosseguimento de estudos/formação num CTeSP ou o acesso ao ensino superior, mediante o cumprimento dos requisitos previstos no regulamento de acesso ao ensino superior.

- (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.
- (c) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da autonomia

## Plano de estudos

Componentes de Formação (a)	Disciplinas	Total de horas (3 anos)
Sociocultural	Português	320
	Língua Estrangeira - Inglês	220
	Área de Integração	220
	Educação Física	140
	TIC	100
	Subtotal	1000
Científica	Economia	200
	Psicologia	200
	Matemática	100
	Subtotal	500
Técnica	Organizado em UFCDs Gestão e Controlo Tecnologia Alimentar Serviços de Restaurante/Bar Comunicar em Francês	1200
	Formação em contexto de trabalho (Estágio)	600
	Subtotal	1800
	TOTAL DE HORAS DO CURSO	3300

Nota. A disciplina de **EMRC é opcional** e acresce 81 horas, ou seja, o número total de horas do curso passa a **3381 horas**.

### AGRUPAMENTO DE ESCOLAS D. ANTÓNIO TAIPA FREAMUNDE

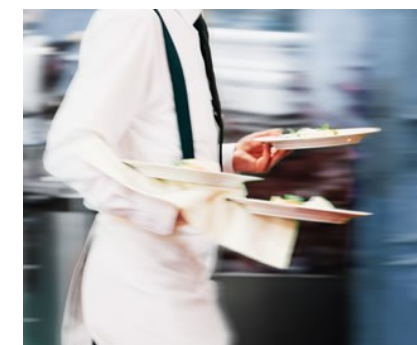
Praceta da Escola Secundária, 21  
4590-314 FREAMUNDE

Tel: 255 880 510 - 255 880 730  
Fax: 255 870 280  
Correio eletrónico:  
[ebsfreamunde@gmail.com](mailto:ebsfreamunde@gmail.com)



## Curso Profissional Nível IV (Secundário) Técnico de Restauração: Restaurante/Bar

### AGRUPAMENTO DE ESCOLAS D. ANTÓNIO TAIPA FREAMUNDE



Serviço de Psicologia e Orientação  
(SPO)

# Técnico de Restauração – Restaurante/Bar

## Perfil de desempenho

O curso de restaurante/bar é um curso profissional que permite ao aluno(a), depois de concluído o 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, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

## Saídas Profissionais

O Técnico de Restaurante/Bar poderá exercer funções em estabelecimentos hoteleiros, de bebidas e/ou na restauração, tais como:

- ☞ Diretor(a) de Restauração;
- ☞ Chef de Sala;
- ☞ Chef de Mesa;
- ☞ Chef de Bar;
- ☞ Empregado(a) de Mesa;
- ☞ Empregado(a) de Bar;
- ☞ Ecónomo.

## As atividades principais desempenhadas 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, 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 seções;
- ☞ 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/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 inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- ☞ Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, 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 confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- ☞ Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- ☞ Pesquisar novas técnicas e tendências da área;
- ☞ Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à sua atividade profissional.

