ESJS

CURSO PROFISSIONAL

TÉCNICO de RESTAURANTE-BAR

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL 4

PRINCIPAIS ATIVIDADES DESEMPENHADAS

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.

PERFIL PROFISSIONAL

Planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e 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.

CONDIÇÕES DE ACESSO:

- POSSUIR O 9º ANO DE ESCOLARIDADE OU FORMAÇÃO EQUIVALENTE
- NÃO TER CONCLUÍDO O ENSINO SECUNDÁRIO

PERMITE A CANDIDATURA AO ENSINO SUPERIOR

PLANO CURRICULAR

	DISCIPLINAS	HORAS
SOCIOCULTURAL	PORTUGUÊS	320
	LÍNGUA ESTRANGEIRA I OU II	220
	ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
	EDUCAÇÃO FÍSICA	140
CIENTIFICA	ECONOMIA	200
	MATEMÁTICA	200
	PSICOLOGIA	200
TECNOLÓGICA	TECNOLOGIA E GESTÃO EM RESTAURAÇÃO LÍNGUAS ESTRANGEIRAS APLICADAS RESTAURANTE BAR	1150
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	600
	TOTAL HORAS CURSO:	3250

Culmina com a apresentação de um projeto, designado por Prova de Aptidão Profissional (PAP) na qual serão demonstradas competências e saberes desenvolvidos ao longo da formação.

Tel: +351 **261 811 194** | **servicosadministrativos@esjs-mafra.net**
Avenida da Cidade de Leimen 4
2640 Mafra , Portugal
escola.esjs-mafra.net

ESJS