



ESCOLA SECUNDÁRIA JOSÉ SARAMAGO - MAFRA

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR

**Curso do Nível Secundário de Educação
Qualificação Profissional de Nível 4**

CONDIÇÕES DE ACESSO:

- Possuir o 9º ano de escolaridade ou formação equivalente
- Não ter concluído o ensino secundário
- Pré-inscrição disponível em
<https://goo.gl/forms/LwqOITegTT73WDVr1> (facultativa)



MAIS INFORMAÇÕES:

261 811 194

<http://escola.esjs-mafra.net>

servicosadministrativos@esjs-mafra.net

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE - BAR

PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

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.

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.

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	100
TÉCNICA (ÁREAS DE ESTUDO)	TECNOLOGIA ALIMENTAR	1100
	GESTÃO E CONTROLO	
	COMUNICAR EM FRANCÊS	
	SERVIÇOS RESTAURANTE-BAR	
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	600
TOTAL HORAS CURSO:		3200

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.