

Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Restaurante Bar
2019 - 2022

		Disciplinas	Carga Horária Anual							Total		
			1º ano 2019-2020		2º ano 2020-2021		3º ano 2021-2022					
			Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas			Módulo
Componentes de Formação	Sociocultural	Português	120	3	120	3	110	3	350	9	1000	
		Língua Estrangeira I	90	3	90	3	90	3	270	9		
		Área Integração	90	2	90	2	90	2	270	6		
		Tec. Informação e Comunicação			40	1	70	2	110	3		
		Educação Física										
	Científica	Economia	90	4	60	2	50	2	200	8	500	
		Matemática	90	3	110	4			200	7		
		Psicologia			50	2	50	2	100	4		
	Tecnológica	UFCD nucleares										
		01 – O sector do Turismo em Portugal	25						25	1	925	
		02 – A actividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25						25	1		
		03 – Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25						25	1		
		04 – Qualidade em restauração	25						25	1		
		05 – Qualidade e higiene em restauração	25						25	1		
		06 – Nutrição e dietética	25						25	1		
		07 – Técnicas de comunicação e interacção interpessoal em turismo	25						25	1		
08 – Colaboração e trabalho em equipa em turismo		25						25	1			
09 – Turismo inclusivo: conceitos e princípios		25						25	1			
10 – Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar		75						75	1			
11 – Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço restaurante/bar				25				25	1			
12 – Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento		75						75	1			
13 – Planeamento e execução do serviço de restaurante		75						75	1			
14 – Preparações e confecções de sala à vista do cliente						50		50	1			
15 – Arte cisória – técnicas básicas				50				50	1			
16 – Planeamento e execução do serviço de vinhos			50				50	1				

Componentes de Formação	Tecnológica	17 – Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante			25	25	1	275	
		18 – Preparação e serviço de iguarias simples		25		25	1		
		19 – Preparações e confeções básicas de cozinha	25			25	1		
		20 – Preparação e serviço de refeições ligeiras		25		25	1		
		21 – Preparação e serviço de pequenos-almoços		25		25	1		
		22 – Preparação e serviço de bebidas simples e compostas		75		75	1		
		23 – Planeamento e execução de serviços especiais de bar			25	25	1		
		24 – Coordenação das actividades das equipas de trabalho do restaurante/bar			25	25	1		
		25 – Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50			50	1		
	UFCD opcionais								
			28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar			50	50	1	275
			8340 – Serviço clássico de restaurante			50	50	1	
			8352 – Novas tendências na restauração			25	25	1	
			7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25	25	1	
			8600 – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego			25	25	1	
		8331 – Gastronomia e cultura			25	25	1		
		8339 – Serviço casual de restaurante			50	50	1		
		8353 – Novas tendências de bar			25	25	1		
FCT	Formação em Contexto de Trabalho								
		Formação em Contexto de Trabalho		350	250	600		600	
Total de horas do curso			1005	1185	1110	3300		3300	

UFCD's - 2019 / 2022

Disciplinas	UFCD's Restaurante Bar	1º ano	2º ano	3º ano	Total
Tecnologia Alimentar	03 – Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25			75
	05 – Qualidade e higiene em restauração	25			
	06 – Nutrição e dietética	25			
Gestão em restauração	01 – O sector do Turismo em Portugal	25			150
	02 – A actividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25			
	04 – Qualidade em restauração	25			
	07 – Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo	25			
	08 – Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25			
	09 – Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25			
Línguas estrangeiras	25 – Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50			100
	28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar			50	
Serviços de Restaurante Bar	10 – Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar	75			875
	11 – Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço restaurante/bar		25		
	12 – Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento	75			
	13 – Planeamento e execução do serviço de restaurante	75			
	14 – Preparações e confecções de sala à vista do cliente		50		
	15 – Arte cisória – técnicas básicas		50		
	16 – Planeamento e execução do serviço de vinhos		50		
	17 – Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante			25	
	18 – Planeamento e confecção de iguarias das novas tendências de cozinha		25		
	19 – Preparações e confecções básicas de cozinha	25			
	20 – Preparação e serviço de refeições ligeiras		25		
	21 – Preparação e serviço de pequenos-almoços		25		
	22 – Preparação e serviço de bebidas simples e compostas		75		
	23 – Planeamento e execução de serviços especiais de bar			25	
	24 – Coordenação das actividades das equipas de trabalho do restaurante/bar			25	
	8340 – Serviço clássico de restaurante			50	
8352 – Novas tendências na restauração			25		

Serviços de Restaurante Bar	7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25
	8600 – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego			25
	8331 – Gastronomia e cultura			25
	8339 – Serviço casual de restaurante			50
	8353 – Novas tendências de bar			25