

**Plano Curricular - Cursos Profissionais**  
**Técnico de Restauração / Restaurante Bar**  
**2020 - 2023**

|   |                      | Disciplinas   | Carga Horária Anual |        |                     |        |                     |        |       | Total |             |        |
|---|----------------------|---|---------------------|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|-------|-------|-------------|--------|
|   |                      |   | 1º ano<br>2020-2021 |        | 2º ano<br>2021-2022 |        | 3º ano<br>2022-2023 |        |       |       |             |        |
|   |                      |   | Horas               | Módulo | Horas               | Módulo | Horas               | Módulo | Horas |       |             | Módulo |
| <b>Componentes de Formação</b>  | <b>Sociocultural</b> | Português   | 120                 | 3      | 120                 | 3      | 110                 | 3      | 350   | 9     | <b>1000</b> |        |
|   |                      | 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   |                     |        |                     |        |                     |        |       |       |             |        |
|   | <b>Científica</b>    | Economia  | 90                  | 4      | 60                  | 2      | 50                  | 2      | 200   | 8     | <b>500</b>  |        |
|   |                      | Matemática  | 90                  | 3      | 110                 | 4      |                     |        | 200   | 7     |             |        |
|   |                      | Psicologia  |                     |        | 50                  | 2      | 50                  | 2      | 100   | 4     |             |        |
|   | <b>Tecnológica</b>   | <b>UFCD nucleares</b>   |                     |        |                     |        |                     |        |       |       |             |        |
|   |                      | 01 – O sector do Turismo em Portugal                              | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1     | <b>925</b>  |        |
|   |                      | 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      |       |       |             |        |

|                                |   |   |  |             |             |             |    |             |            |
|--------------------------------|---|---|--|-------------|-------------|-------------|----|-------------|------------|
| <b>Componentes de Formação</b> | <b>Tecnológica</b>                      | 17 – Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante            |  |             | 25          | 25          | 1  | <b>275</b>  |            |
|                                |   | 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  |             |            |
|                                | <b>UFCD opcionais</b>                   |   |  |             |             |             |    |             |            |
|                                |   |   | 28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar        |             |             | 50          | 50 | 1           | <b>275</b> |
|                                |   |   | 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  |             |            |
| <b>FCT</b>                     | <b>Formação em Contexto de Trabalho</b> |   |  |             |             |             |    |             |            |
|                                |   | Formação em Contexto de Trabalho  |  | 350         | 250         | 600         |    | <b>600</b>  |            |
| <b>Total de horas do curso</b> |   |   | <b>1005</b>  | <b>1185</b> | <b>1110</b> | <b>3300</b> |    | <b>3300</b> |            |

**UFCD's - 2020 / 2023**

| 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     |        |        | <b>75</b>  |
|                             | 05 – Qualidade e higiene em restauração   | 25     |        |        |            |
|                             | 06 – Nutrição e dietética   | 25     |        |        |            |
| Gestão em restauração       | 01 – O sector do Turismo em Portugal  | 25     |        |        | <b>150</b> |
|                             | 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     |        |        | <b>100</b> |
|                             | 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     |        |        | <b>875</b> |
|                             | 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<br>Restaurante Bar | <b>7854</b> – Plano de negócios – criação de micro negócios                     |  |  | 25 |  |
|                                | <b>8600</b> – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego |  |  | 25 |  |
|                                | <b>8331</b> – Gastronomia e cultura   |  |  | 25 |  |
|                                | <b>8339</b> – Serviço casual de restaurante                                     |  |  | 50 |  |
|                                | <b>8353</b> – Novas tendências de bar   |  |  | 25 |  |