

**Plano Curricular - Cursos Profissionais**  
*Técnico de Restauração / Restaurante/bar*  
2022 - 2025

| Disciplinas                              |   | Carga Horária Anual |        |                     |        |                     |        |       |        |             |
|--|---|---------------------|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|-------|--------|-------------|
|  |   | 1º ano<br>2022-2023 |        | 2º ano<br>2023-2024 |        | 3º ano<br>2024-2025 |        | Total |        |             |
|  |   | Horas               | Módulo | Horas               | Módulo | Horas               | Módulo | Horas | Módulo | Horas       |
| <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                           |                     |        | 50                  | 2      | 60                  | 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>Componentes de Formação</b>           | <b>UFCD nucleares</b>                                   |                     |        |                     |        |                     |        |       |        |             |
|  | 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração     | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração   | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 8259 – Princípios de nutrição e dietética               | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 7297 – Turismo Inclusivo- oportunidades e desafios      |                     |        |                     |        | 25                  |        | 25    | 1      |             |
|  | 7298 – Turismo inclusivo na Restauração                 |                     |        |                     |        | 25                  |        | 25    | 1      |             |
|  | 8260 – Comunicação, vendas e reclamações na restauração |                     |        | 50                  |        |                     |        | 50    | 1      |             |
|  | 8332 – Confeções de sala                                |                     |        | 50                  |        |                     |        | 50    | 1      |             |
|  | 8333 – Arte cisória                                     |                     |        | 50                  |        |                     |        | 50    | 1      |             |
|  | 8287- Captações, fichas técnicas, cartas e ementas      |                     |        |                     |        | 25                  |        | 25    | 1      |             |
|  | 7844 – Gestão de Equipas                                |                     |        |                     |        | 25                  |        | 25    | 1      |             |
|  | 8271 – Serviço de restaurante/bar- serviços especiais   |                     |        |                     |        | 50                  |        | 50    | 1      |             |
|  | 3353 – Serviço de pequenos-almoços                      | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 4214– Língua Inglesa- aplicada ao restaurante/bar       | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 8317– Língua Inglesa – o profissional na restauração    | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 8329 – Restauração informação turística                 | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
|  | 8283 – Organização da cozinha                           | 25                  |        |                     |        |                     |        | 25    | 1      |             |
| 8286 – Controlo de custos na restauração | 50  |                     |        |                     |        |                     | 50     | 1     |        |             |

|                                  |   |   |             |             |             |    |             |      |     |
|----------------------------------|---|---|-------------|-------------|-------------|----|-------------|------|-----|
| <b>Componentes de Formação</b>   | <b>Tecnológica</b>  | 8334 – Teoria de serviços de bebidas                                    | 25          |             |             | 25 | 1           | 1050 |     |
|                                  |   | 8335 – Serviço de bar   | 25          |             |             | 25 |             |      |     |
|                                  |   | 8288 – Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço | 50          |             |             | 50 |             |      |     |
|                                  |   | 8336 – Serviço de vinhos- preparação e execução                         | 25          |             |             | 25 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8337 – Vinhos de Portugal e do mundo                                    |             |             | 25          | 25 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8338 – Execução do serviço de restaurante/bar                           |             | 50          |             | 50 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8339 – Serviço casual de restaurante                                    |             |             | 50          | 50 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8340 – Serviço clássico de restaurante                                  |             |             | 50          | 50 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8341 – Serviço fine dining  |             |             | 50          | 50 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8342 – Serviço de bebidas simples                                       | 50          |             |             | 50 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8343 – Serviço de bebidas compostas                                     |             | 50          |             | 50 | 1           |      |     |
|                                  |   | 8297 – Preparação e confeções básicas de cozinha                        | 50          |             |             | 50 | 1           |      |     |
|                                  | <b>UFCD opcionais</b>   |   |             |             |             |    |             |      | 150 |
|                                  | 4215– A - Língua francesa - aplicada ao restaurante/bar               |   | 25          |             | 25          | 1  |             |      |     |
|                                  | 8318– B - Língua francesa – o profissional na restauração             |   |             | 25          | 25          | 1  |             |      |     |
|                                  | 3297- C – Sistemas HACCP  | 25  |             |             | 25          | 1  |             |      |     |
|                                  | 8331- C – Gastronomia e cultura                                       |   |             | 25          | 25          | 1  |             |      |     |
|                                  | 7854- C – Plano de negócio – criação de micro negócios                |   |             | 25          | 25          | 1  |             |      |     |
|                                  | 8600- C- Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego |   |             | 25          | 25          | 1  |             |      |     |
|                                  | <b>FCT</b>  | <b>Formação em Contexto de Trabalho</b>                                 |             |             |             |    |             |      |     |
| Formação em Contexto de Trabalho |   |   | 350         | 250         | 600         |    | 600         |      |     |
| <b>Total de horas do curso</b>   |   | <b>980</b>  | <b>1195</b> | <b>1125</b> | <b>3300</b> |    | <b>3300</b> |      |     |

**Componente de Formação Tecnológica**
**2022 / 2025**

| Disciplinas                              | UFCD's Restaurante Bar  | 1º ano | 2º ano | 3º ano | Total      |
|--|---|--------|--------|--------|------------|
| Tecnologia Alimentar                     | 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração                     | 25     |        |        | <b>100</b> |
|  | 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração                   | 25     |        |        |            |
|  | 8259 – Princípios de nutrição e dietética                               | 25     |        |        |            |
|  | 3297- C – Sistemas HACCP  | 25     |        |        |            |
| Gestão e Empreendedorismo em Restauração | 7297 – Turismo Inclusivo- oportunidades e desafios                      |        |        | 25     | <b>300</b> |
|  | 7298 – Turismo inclusivo na Restauração                                 |        |        | 25     |            |
|  | 8329 – Restauração informação turística                                 | 25     |        |        |            |
|  | 8260 – Comunicação, vendas e reclamações na restauração                 |        | 50     |        |            |
|  | 8287- Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas                     |        |        | 25     |            |
|  | 7844 – Gestão de Equipas  |        |        | 25     |            |
|  | 8286 – Controlo de custos na restauração                                | 50     |        |        |            |
|  | 8331- C – Gastronomia e cultura   |        |        | 25     |            |
|  | 7854- C – Plano de negócio – criação de micro negócios                  |        |        | 25     |            |
|  | 8600- C- Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego   |        |        | 25     |            |
| Línguas Estrangeiras                     | 4214– Língua Inglesa- aplicada ao restaurante/bar                       | 25     |        |        | <b>100</b> |
|  | 8317– Língua Inglesa – o profissional na restauração                    | 25     |        |        |            |
|  | 4215– A - Língua francesa - aplicada ao restaurante/bar                 |        | 25     |        |            |
|  | 8318– B - Língua francesa – o profissional na restauração               |        |        | 25     |            |
| Serviços de Restaurante Bar              | 3353 – Serviço de pequenos-almoços                                      | 25     |        |        | <b>700</b> |
|  | 8271 – Serviço de restaurante/bar- serviços especiais                   |        |        | 50     |            |
|  | 8283 – Organização da cozinha   | 25     |        |        |            |
|  | 8288 – Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço | 50     |        |        |            |
|  | 8297 – Preparação e confeções básicas de cozinha                        | 50     |        |        |            |
|  | 8332 – Confeções de sala  |        | 50     |        |            |
|  | 8333 – Arte cisória   |        | 50     |        |            |
|  | 8334 – Teoria de serviços de bebidas                                    | 25     |        |        |            |
|  | 8335 – Serviço de bar   | 25     |        |        |            |

|  |   |    |    |    |  |
|--|---|----|----|----|--|
|  | 8336 – Serviço de vinhos- preparação e execução | 25 |    |    |  |
|  | 8337 – Vinhos de Portugal e do mundo            |    |    | 25 |  |
|  | 8338 – Execução do serviço de restaurante/bar   |    | 50 |    |  |
|  | 8339 – Serviço casual de restaurante            |    |    | 50 |  |
|  | 8340 – Serviço clássico de restaurante          |    |    | 50 |  |
|  | 8341 – Serviço fine dining                      |    |    | 50 |  |
|  | 8342 – Serviço de bebidas simples               | 50 |    |    |  |
|  | 8343 – Serviço de bebidas compostas             |    | 50 |    |  |