

Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Restaurante Bar
2017-2020

| Componentes de formação | Disciplinas | Carga horária | Total |
|-------------------------|----------------------------------|---------------|-------|
| Sociocultural | Língua Portuguesa | 350 | 1000 |
| | Língua Inglesa I | 270 | |
| | Área de Integração | 270 | |
| | Tecnol. Informação e Comunicação | 110 | |
| Científica | Economia | 200 | 500 |
| | Matemática | 200 | |
| | Psicologia | 100 | |
| Técnica | Tecnologia alimentar | 75 | 1800 |
| | Gestão em restauração | 150 | |
| | Línguas estrangeiras | 100 | |
| | Serviços de Restaurante Bar | 725 | |
| | Formação em Contexto de Trabalho | 750 | |
| Total | | | 3300 |



Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Restaurante Bar
2017-2020

| Disciplinas | | Carga Horária Anual | | | | | | | | |
|--|---|---------------------|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|-------|--------|-------|
| | | 1º ano 2017-2018 | | 2º ano 2018-2019 | | 3º ano 2019-2020 | | Total | | |
| | | Horas | Módulo | Horas | Módulo | Horas | Módulo | Horas | Módulo | Horas |
| Sociocultural | Português | 120 | 3 | 120 | 3 | 110 | 3 | 350 | 9 | 1000 |
| | Língua Estrangeira I | 110 | 4 | 90 | 3 | 70 | 2 | 270 | 9 | |
| | Área Integração | 110 | 2 | 80 | 2 | 80 | 2 | 270 | 6 | |
| | Tec. Informação e Comunicação | | | 40 | 1 | 70 | 2 | 110 | 3 | |
| | Educação Física | | | | | | | | | |
| Científica | Economia | 100 | 4 | 50 | 2 | 50 | 2 | 200 | 8 | 500 |
| | Matemática | 120 | 4 | 80 | 3 | | | 200 | 7 | |
| | Psicologia | | | 50 | 2 | 50 | 2 | 100 | 4 | |
| Componentes de Formação | 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 alimentar em restauração | 25 | | | | | | 25 | 1 | |
| | 06 – Nutrição e dietética | 25 | | | | | | 25 | 1 | |
| | 07 – Técnicas de comunicação e interação 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 | |
| 17 – Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante | | | | | 25 | | 25 | 1 | | |



| | | | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|---|-------------|
| 18 – Preparação e serviço de iguarias simples | | 25 | | 25 | 1 | |
| 19 – Preparações e confecções 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 | 125 |
| 8340 – Serviço clássico de restaurante | | | 50 | 50 | 1 | |
| 8352 – Novas tendências na restauração | | | 25 | 25 | 1 | |
| Formação em contexto de trabalho | | | | | | |
| 7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios | | | 25 | 25 | 1 | 750 |
| 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 | |
| Formação em Contexto de Trabalho | | 350 | 250 | 600 | | |
| Total de horas do curso | 1085 | 1160 | 1055 | 3300 | | 3300 |