

**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	
Tecnológica	<b>UFCD nucleares</b>									
	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	
<b>UFCD opcionais</b>						
28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar			50	50	1	<b>125</b>
8340 – Serviço clássico de restaurante			50	50	1	
8352 – Novas tendências na restauração			25	25	1	
<b>Formação em contexto de trabalho</b>						
7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25	25	1	<b>750</b>
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		
<b>Total de horas do curso</b>	<b>1085</b>	<b>1160</b>	<b>1055</b>	<b>3300</b>		<b>3300</b>