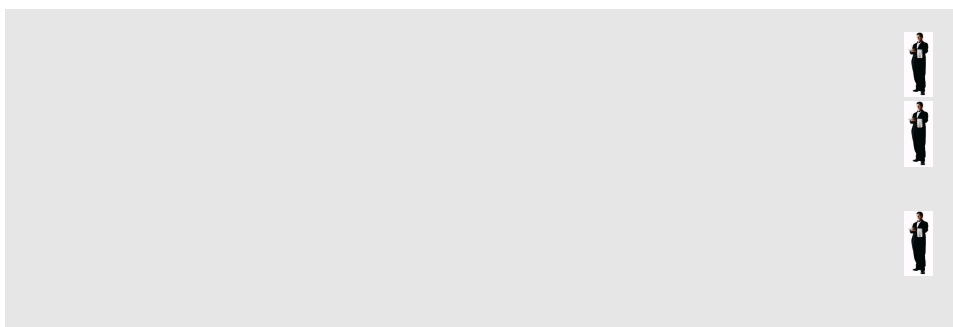




REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

811 . Hotelaria e Restauração

811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de Educação e Formação

Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

193,50

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 31 de 22 de agosto de 2018 com entrada em vigor a 22 de agosto de 2018.

Observações

8335

Serviço de bar

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as regras de organização e funcionamento do serviço de bar.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar.
- Identificar as regras e técnicas de elaboração de uma carta de bar.
- Identificar os procedimentos inerentes à produção no bar.
- Caracterizar os diferentes serviços especiais de bar.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento do serviço de bar
 - Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento
 - Características e normas de funcionamento
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Roupas / indumentária
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar
 - Características
 - Princípios de funcionamento e formas de utilização
 - Higienização, manutenção e conservação
- Cartas de bar
 - Ficha técnica
 - Estrutura
 - Composição
- Procedimentos de organização do serviço de bar
 - Processo e suporte documental
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Planeamento da produção
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Organização de eventos e serviços especiais
- Normas de higiene e segurança