



RESTAURANTE / BAR

O que é?

O Técnico de Restaurante/Bar é o profissional qualificado apto a planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

O que faz?

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança;
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar;
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria;
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas;
- Executar confeções de sala e arte cisória;
- Planear e executar os diferentes serviços especiais;
- Faturar os serviços prestados;
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas;
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar;
- Atender e resolver reclamações de clientes;
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.



Plano de Estudos

COMPONENTE	DISCIPLINA	DURAÇÃO (horas)
Sociocultural	Português	320
	Inglês	220
	Integração	220
	TIC	100
	Educação Física	140
Científica	Matemática	200
	Psicologia	100
	Economia	200
Técnica	Serviços de Restaurante/Bar	725
	Tecnologia Alimentar	125
	Gestão e Controlo	150
	Comunicar em Língua Estrangeira	100
Estágio	Formação em Contexto de Trabalho	650
TOTAL		3250

Cofinanciado por:

