

## PERFIL PROFISSIONAL

O técnico de Restaurante/Bar, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão



### Competências

- Planificar e preparar o serviço de mesa/bar, assegurando a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante/bar
- Realizar o acolhimento e receção do cliente no serviço de mesa/bar
- Preparar e servir bebidas simples e compostas
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos
- Planificar e executar serviços de mesa regulares e especiais
- Preparar e executar o serviço de vinhos



**AEJBV**  
Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas  
São Brás de Alportel

Informações:  [geral@aejbv.pt](mailto:geral@aejbv.pt)  
 289 840 110  
 [www.aejbv.pt](http://www.aejbv.pt)

ESCOLA SECUNDÁRIA JOSÉ BELCHIOR VIEGAS

Oferta Formativa 2018 / 2019

# CURSO PROFISSIONAL Técnico de Restauração Restaurante-Bar

**AEJBV**  
Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas  
São Brás de Alportel





## CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO RESTAURANTE-BAR

Se concluíste o 9º ano, há um novo desafio para ti na Escola Secundária José Belchior Viegas: o Curso Profissional Técnico de Restauração

O Curso Profissional Técnico de Restauração proporciona-te o 12º ano, um certificado profissional e a possibilidade de prosseguires estudos

### SAÍDAS PROFISSIONAIS:

- Barman
- Empregado de Mesa

### Exemplos de locais de emprego:

- Restaurantes
- Bares
- Hotéis
- Empresas de catering
- ...



## CARGA HORÁRIA

	Disciplinas	Horas
SOCIOCULTURAL	Português	320
	Inglês	220
	Área de Integração	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100
	Educação Física	140
CIENTÍFICA	Economia	200
	Matemática	200
	Psicologia	100
TÉCNICA	Informação Turística na Restauração	75
	Comunicar em Inglês e Francês	100
	Serviços de Restaurante/Bar	675
	Formação em Contexto de Trabalho	600
	<b>TOTAL</b>	<b>3200</b>

Duração: 3 anos letivos

