

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE-BAR

Portaria nº1319/2006 de 23 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

Saída profissional: Técnico(a) de Restaurante - Bar

Família profissional: hotelaria e turismo

Área de educação e formação: 811 – Hotelaria e Restauração

Perfil de desempenho à saída do curso

O(A). Técnico(a) de Restaurante - Bar é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

As **atividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Efetuar a faturação do serviço prestado;
- Efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais;
- Estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar;
- Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à mesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, Portos de Honra, etc.

- Preparar e executar o serviço de vinhos;
- Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros.);
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- Implementar normas de auto – controlo e HACCP;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

Certificação escolar e profissional

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV de Técnico/a de Restaurante/Bar

Técnico(a) de Restaurante - Bar

Portaria nº1319/2006 de 23 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
				1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total
			Português	133	107	80	320
			Língua Estrangeira I- Inglês	100	72	48	220
			Área de Integração	76	72	72	220
			Tecnologias da Informação e Comunicação	50	50	0	100
			Educação Física	52	51	37	140
		Científica	Economia	75	72	53	200
			Matemática	63	63	74	200
			Psicologia	45	55	0	100
	Técnica		Tecnologia Alimentar	50	50	0	100
			Gestão e Controlo	25	50	50	125
			Língua Estrangeira II- Francês	50	0	0	50
			Serviços de Restaurante - Bar	225	250	400	875
			Formação em contexto de Trabalho	140	210	280	630
			Educação Moral e Religiosa (g)	30	30	30	90
			TOTAL HORAS ANO / CURSO	1084	1102	1094	3280

- f) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.
g) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.