



Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Restaurante Bar
2018-2021

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	650	
	Formação em Contexto de Trabalho	750	
Educação Moral e Religiosa *		135	135
Total			3435

* - oferta obrigatória de frequência facultativa.

Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Restaurante Bar
2018-2021

Disciplinas		Carga Horária Anual									
		1º ano 2018-2019		2º ano 2019-2020		3º ano 2020-2021		Total			
		Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	
Sociocultural	Português	120	3	120	3	110	3	350	9	1000	
	Língua Estrangeira I	90	3	90	3	90	3	270	9		
	Área Integração	90	2	90	2	90	2	270	6		
	Tec. Informação e Comunicação			40	1	70	2	110	3		
	Educação Física										
Científica	Economia	90	4	60	2	50	2	200	8	500	
	Matemática	90	3	110	4			200	7		
	Psicologia			50	2	50	2	100	4		
Componentes de Formação	UFCD nucleares										
	Tecnológica	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		
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	
UFCD opcionais						
28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar			50	50	1	125
8340 – Serviço clássico de restaurante			50	50	1	
8352 – Novas tendências na restauração			25	25	1	
Formação em contexto de trabalho						
7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25	25	1	750
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		
Educação Moral e Religiosa *	45	45	45	135		135
Total de horas do curso	1050	1230	1155	3435		3435

* - oferta obrigatória de frequência facultativa.