

**Plano Curricular - Cursos Profissionais**  
**Técnico de Restauração / Restaurante Bar**  
**2021 - 2024**

		Disciplinas	Carga Horária Anual									
			1º ano 2021-2022		2º ano 2022-2023		3º ano 2023-2024		Total			
			Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	
<b>Componentes de Formação</b>	<b>Sociocultural</b>	Português	120	3	120	3	110	3	350	9	<b>1000</b>	
		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										
	<b>Científica</b>	Economia	90	4	60	2	50	2	200	8	<b>500</b>	
		Matemática	90	3	110	4			200	7		
		Psicologia			50	2	50	2	100	4		
	<b>Tecnológica</b>	<b>UFCD nucleares</b>										
		01 – O sector do Turismo em Portugal	25						25	1	<b>925</b>	
		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 em restauração	25						25	1		
		06 – Nutrição e dietética	25						25	1		
		07 – Técnicas de comunicação e interacção 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				

<b>Componentes de Formação</b>	<b>Tecnológica</b>	17 – Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante			25	25	1	<b>275</b>
		18 – Preparação e serviço de iguarias simples		25		25	1	
		19 – Preparações e confeções 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	1	
		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	
	<b>UFCD opcionais</b>							
			28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar			50	50	1
			8340 – Serviço clássico de restaurante			50	50	1
			8352 – Novas tendências na restauração			25	25	1
			7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25	25	1
			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
<b>FCT</b>	<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>							
	Formação em Contexto de Trabalho		350	250	600		<b>600</b>	
<b>Total de horas do curso</b>		<b>1005</b>	<b>1185</b>	<b>1110</b>	<b>3300</b>		<b>3300</b>	

UFCD's - 2021 / 2024

Disciplinas	UFCD's Restaurante Bar	1º ano	2º ano	3º ano	Total
Tecnologia Alimentar	03 – Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25			75
	05 – Qualidade e higiene em restauração	25			
	06 – Nutrição e dietética	25			
Gestão em restauração	01 – O sector do Turismo em Portugal	25			150
	02 – A actividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25			
	04 – Qualidade em restauração	25			
	07 – Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo	25			
	08 – Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25			
	09 – Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25			
Línguas estrangeiras	25 – Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50			100
	28 – Comunicação em língua francesa no serviço de restaurante/bar			50	
Serviços de Restaurante Bar	10 – Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar	75			875
	11 – Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço restaurante/bar		25		
	12 – Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento	75			
	13 – Planeamento e execução do serviço de restaurante	75			
	14 – Preparações e confecções de sala à vista do cliente		50		
	15 – Arte cisória – técnicas básicas		50		
	16 – Planeamento e execução do serviço de vinhos		50		
	17 – Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante			25	
	18 – Planeamento e confecção de iguarias das novas tendências de cozinha		25		
	19 – Preparações e confecções básicas de cozinha	25			
	20 – Preparação e serviço de refeições ligeiras		25		
	21 – Preparação e serviço de pequenos-almoços		25		
	22 – Preparação e serviço de bebidas simples e compostas		75		
	23 – Planeamento e execução de serviços especiais de bar			25	
	24 – Coordenação das actividades das equipas de trabalho do restaurante/bar			25	
	8340 – Serviço clássico de restaurante			50	
8352 – Novas tendências na restauração			25		

Serviços de Restaurante Bar	<b>7854</b> – Plano de negócios – criação de micro negócios			25
	<b>8600</b> – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego			25
	<b>8331</b> – Gastronomia e cultura			25
	<b>8339</b> – Serviço casual de restaurante			50
	<b>8353</b> – Novas tendências de bar			25