

Atividades Principais

- Planifica e prepara o serviço de restaurante/bar, assegurando a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem dos produtos;
- Acolhe e atende o cliente no serviço de restaurante/bar;
- Prepara e serve bebidas simples e compostas;
- Fatura os serviços prestados;
- Colabora na elaboração de cartas de restaurante, vinhos e bar;
- Planifica e executa serviços de mesa regulares e especiais.

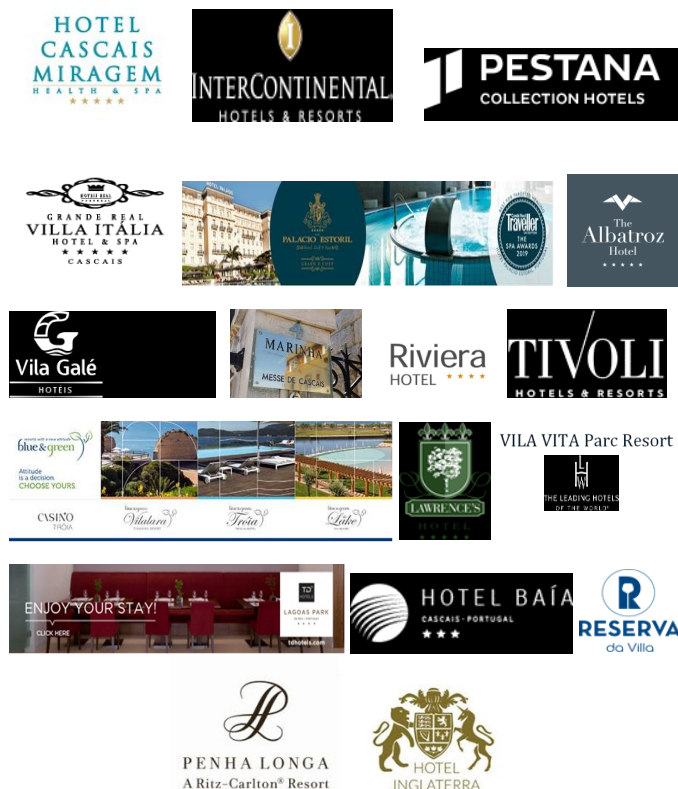
Perfil de Saída

Recursos humanos aptos e qualificados a exercerem profissões ligadas a Estabelecimentos Hoteleiros, de Restauração ou Similares, a Serviços de Catering e Cruzeiros.

Atribui:

- Certificação Profissional: Diploma de Qualificação Profissional de nível IV;
- Acesso ao Ensino Superior: Diploma

Parceiros



Escola Sede

Rua 1º de Maio |
2785-260 São Domingos de Rana
Cascais



T: 214480760
Fax: 214480768
e-mail: servicosadministrativos@esfga.pt
WWW.esfga.pt

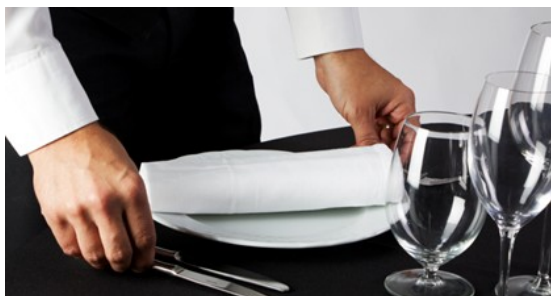


CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
FREI GONÇALO DE AZEVEDO

Descrição Geral

O **Curso Profissional Técnico de Restauração** tem por objetivo formar profissionais modernos e eficientes, que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, coordena e executa o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos hoteleiros e de restauração, com vista a garantir um excelente serviço e a



Perfil de Competências

- Responsabilidade e integridade
- Adaptabilidade e Iniciativa
- Relacionamento Interpessoal
- Tolerância e Empatia

Plano de Estudos

Componente de formação Sociocultural

Disciplinas:	Anos:	Carga Horária Total:
Ed. Física	1º, 2º, 3º	140h
Português	1º, 2º, 3º	320h
Língua Estrangeira - Inglês	1º, 2º, 3º	220h
Área de Integração	1º, 2º, 3º	220h
TIC - Tec. Infor. e Comunicação	2º, 3º	100h

Componente de formação Científica

Disciplinas:	Anos:	Carga Horária Total:
Economia	1º, 2º, 3º	200h
Matemática	1º, 2º, 3º	200h
Psicologia	3º	100h

Componente de formação Técnica

Disciplinas:	Anos:	Carga Horária Total:
Serviços Específicos (Restaurante/Bar)	1º, 2º, 3º	725h
Francês Técnico	2º	75h
Inglês Técnico	3º	75h
Gestão e Controlo	1º, 2º, 3º	275h
Formação em Contexto de Trabalho	2º, 3º	400h + 320h