

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.

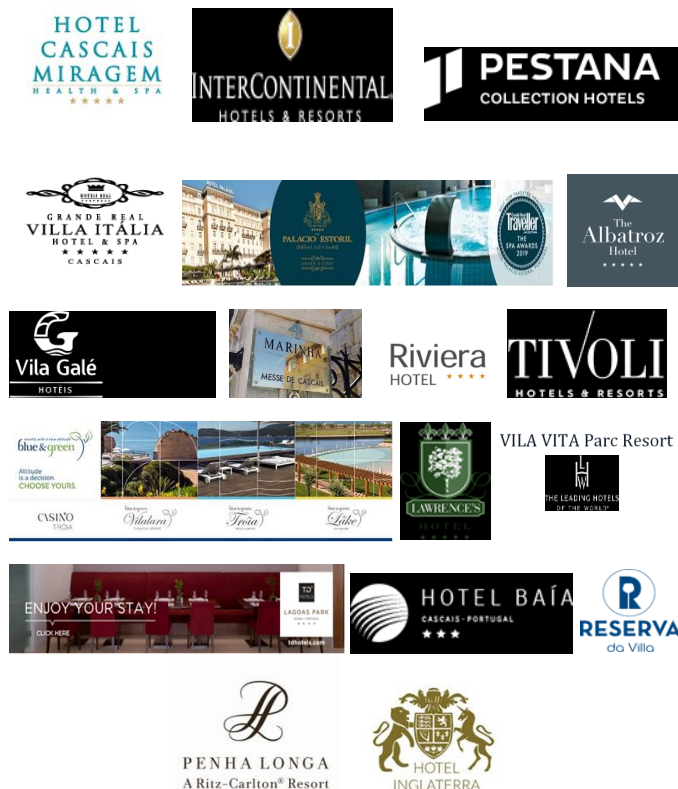
Perfil de Saída

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 de Estudos Secundários (12ºano).

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

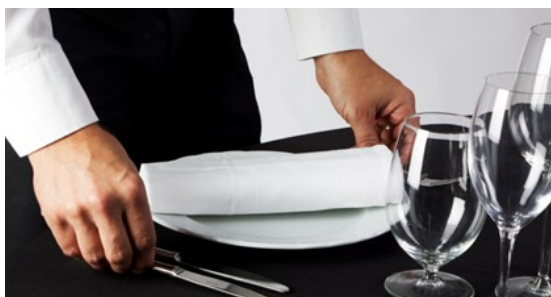


CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

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 satisfação do cliente.



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 | 1º, 2º | 100h |

Componente de formação Científica

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