

cursos de Aprendizagem | Plano curricular

(de acordo com a Portaria n.º 70/2022, de 2 de fevereiro)

Área de educação e formação	811. Hotelaria e Restauração		
Curso	Técnico/a de Restaurante/Bar		
Nível QNQ/QEQ	Nível 4		

Componentes de formação	Domínios de formação	UFCD	Períodos de formação (horas)			
		5.52		1.°	2.°	3.°
Sociocultural		6651	Portugal e a Europa	50		
		6652	Os media hoje	25		
Duração: 775 horas		6653	Portugal e a sua História	25		
,	Viver em	6654	Ler a imprensa escrita		25	
		6655	A literatura do nosso tempo		50	
	português	6656	Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657	Diversidade linguística e cultural			25
		6658	Procurar emprego			50
		6659	Ler documentos informativos	25		
		6660	Conhecer os problemas do mundo atual	50		
	Comunicar em	6661	Viajar na Europa	25		
	língua inglesa*	6662	Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
	illigua iligiesa	6663	Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
		6664	Realizar uma exposição sobre as		50	
			instituições internacionais		30	
		6665	O homem e o ambiente	25		
	Mundo atual	6666	Publicidade: um discurso de sedução	25		
	Muliuo atuai	6667	Mundo atual – tema opcional		25	
		6668	Uma nova ordem económica mundial			25
	Desenvolvimento	6669	Higiene e prevenção no trabalho	50		
	pessoal e social	6670	Promoção da saúde		25	
	P00000	6671	Culturas, etnias e diversidades			25
		0755	Processador de texto – funcionalidades avançadas	25		
	Tecnologias de	0767	Internet - navegação	25		
	informação e comunicação	0757	Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25	
	-	0792	Criação de páginas para a web em hipertexto			25
Científica		6672	Organização, análise da informação e probabilidades	50		
Duração: 400 boras	Matemática e realidade	6673	Operações numéricas e estimação	25		
Duração: 400 horas		6674	Geometria e trigonometria		50	
		6675	Padrões, funções e álgebra		25	
		6676	Funções, limites e cálculo diferencial			50
	Economia	6700	Agentes económicos e atividades económicas	25		
		6701	Funcionamento da atividade económica		25	
		6702	Estado como regulador da atividade económica			25
		6703	Economia portuguesa em contexto internacional			25
	Psicologia	6687	Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50		
		6688	Diferença de comportamento e diferença de intervenção		50	

^{*} Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.

Componentes de		UFCD	Períodos de formação (horas)		
formação		0.05	1.º	2.°	3.°
Tecnológica	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		
	7297	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25		
Duração: 1150 horas	7298	Turismo inclusivo na restauração	25		
(inclui 100 horas, respeitante às UFCD da bolsa)	8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de servico	50		
	8283	Organização da cozinha	25		
,	8286	Controlo de custos na restauração	50		
	8335	Serviço de bar	25		
	3353	Serviço de pequenos-almoços	25		
	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50		
	8329	Restauração - informação turística	25		
	4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25		
	8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50		
	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	
	8259	Princípios de nutrição e dietética		25	
	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas		25	
	8334	Teoria de serviço de bebidas		25	
	8338	Execução do serviço de restaurante/bar		50	
	8337	Vinhos de Portugal e do mundo		25	
	8336	Serviço de vinhos - preparação e execução		25	
	7844	Gestão de Equipas		25	
	8317	Língua inglesa – o profissional na restauração		25	
	8342	Servico de bebidas simples		50	
	8343	Serviço de bebidas composta		50	
	8340	Serviço clássico de restaurante		50	
_	8333	Arte cisória		30	50
	8332	Confeções de sala			50
	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais			50
	8339	Serviço casual de restaurante			50
	8341	Serviço fine dinning			50
	0041	Bolsa de UFCD (carga horária total de 100 h: 25 horas o	la Área A de	UFCD e 25	
		Área B de UFCD e 50 horas da Área			norus uu
Contexto de					
trabalho					
			300	450	750
Ouração: 1500 horas					
			1200	1225	1300
	Carga horária por período de formação		а	a	а
ou.guo.u.u po.		an Om a market has an analysis	1250	1275	1350
		Carga horária total		3825	

^{**} Para efeitos de qualificação em **Técnico/a de Restaurante/ Bar** é obrigatória a frequência de um conjunto de UFCD disponíveis na **bolsa de UFCD do respetivo referencial de formação de dupla certificação**, constante do **CNQ**, com uma carga horária total de **100 horas.** Estas UFCD devem ser **selecionadas** em função das necessidades do mercado de trabalho da região e da especificidade técnica das entidades de apoio à alternância, onde decorre a formação em contexto de trabalho, **respeitando sempre as cargas horárias definidas para cada período de formação**. Assim, neste caso, a **carga horária das UFCD da bolsa não deverá exceder**, para cada período de formação, as **50 horas.**

Informação complementar

À duração total do curso podem acrescer as seguintes cargas horárias:

	Perío	Períodos de formação (horas)		
	1.°	2.°	3.°	
Atividades de recuperação		30		
Atividades de cariz desportivo, cultural, ambiental e de intervenção cívica ou comunitária	90	90	40	
Prova de avaliação final (PAF) (1)			12 a 18	

^(*) carga horária obrigatória.