



Curso Profissional

Técnico de Restauração | Variante: Restaurante – Bar (Nível 4)

Plano de Estudos - Componentes de Formação

Sociocultural	Científica	Técnica
Português		Tecnologia Alimentar
Inglês	Economia	Gestão e Controlo
Área de Integração	Matemática	Comunicar em Espanhol
Educação Física	Psicologia	Serviços de Restaurante-Bar
Tecnol. Inform. Comunicação		Formação Contexto Trabalho

Total de horas/curso: 3 200h

1 turma de continuidade | 12º ano | 2016/2017

Curso Profissional

Técnico de Restauração | Variante: Restaurante - Bar

Perfil de desempenho

O Técnico de Restauração: Variante Restaurante - Bar é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras (ex: Restauração clássica, Fast-food, Restauração hospitalar, Catering, ...).

Algumas das atividades a desempenhar por este técnico:

- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Colaborar na elaboração de ementas, cartas de restaurante, cartas de vinho e de bar;
- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar a faturação do serviço prestado;
- Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à sua atividade profissional.