



CURSO DUPLA CERTIFICAÇÃO – NÍVEL 4

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE / BAR

PLANO CURRICULAR

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

1º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	1º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	30	45	75
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	45	30	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		185	160	345
Formação Científica	Língua Estrangeira II	30	45	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total		95	100	195
Formação Tecnológica	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar			
	Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	25		25
	Informação Turística ao Cliente		25	25
	Organização do serviço de restaurante			
	Serviço de restaurante	25	25	50
	Serviço de cozinha		25	25
	Organização do serviço de bar		25	25
	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25		25
	Preparação e serviço de bebidas de cafetaria	25		25
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restaurante		25	25
Ética profissional e pessoal no setor da hotelaria e restauração	25		25	
Total		175	125	300
Total do 1º Ano		455	385	840
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Global			1340	

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

2º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	30	45	75
	Educação Física	20	20	40
	Área de Integração	45	30	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		170	145	315
Formação Científica	Língua Estrangeira II	30	45	75
	Geografia	25	-	25
	Matemática	30	30	60
Total		85	75	160
Formação Tecnológica	Preparação e realização do serviço de restaurante	25		25
	Arte cisória		25	25
	Preparação e serviço de bebidas simples	50		50
	Preparação e serviço de composições de bar			
	Misturas simples		25	25
	Misturas complexas		25	25
	Elaboração de cartas e menus		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Turismo acessível e inclusivo	25		25
	Comunicação em língua inglesa em restaurante/bar	25	25	50
Mixologia de bar/Refeições ligeiras (Bolsa B)	25		25	
Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25	
Total		175	175	350
Total do 2º Ano		430	395	825
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Global			1325	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA B: Escolha de uma UFCD de 25h

Refeições ligeiras

Mixologia avançada de bar

BOLSA C: Técnicas artísticas - Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD - 9642 - Música

UFCD 9840 - Escrita criativa

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

3º ANO					
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas	
		1º Sem	2º Sem		
Formação Sociocultural	Português	50	50	100	
	Inglês	30	40	70	
	Educação Física	25	25	50	
	Área de Integração	40	30	70	
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	25	50	
Total		170	170	340	
Formação Científica	Língua Estrangeira II	25	25	50	
	Geografia	25	-	25	
	Matemática	40	30	70	
Total		90	55	145	
Formação Tecnológica	Promoção da oferta gastronómica do estabelecimento		25	25	
	Serviço à carta	25		25	
	Confeções de sala	25		25	
	Serviços especiais de restaurante		25	25	
	Preparação e serviço de vinhos				
	Preparação de vinhos	25		25	
	Enologia	25		25	
	Técnicas de enogastronomia		25	25	
	Plano de negócio na hotelaria e restauração				
	Plano de ação para o negócio	25		25	
	Plano de comercialização do negócio		25	25	
	Estratégia profissional e liderança pessoal		25	25	
	Comunicação em língua estrangeira em restaurante-bar (Bolsa A)	25	25	50	
Técnicas especiais de bar com animação		25	25		
Criatividade e storytelling (oferta TP)	25		25		
Total		175	175	350	
Total do 3º Ano		435	400	845	
Total Global		845			

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em restaurante/bar

(selecionar uma das línguas do CNQ)