

11º ANO – OTJ TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

PLANO DE FORMAÇÃO

Período Escolar Inicial

1º TRIMESTRE – 3 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Créditos
		Teórica	Prática	
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Português.....	22½		1½
	Cidadania e Sociedade.....	22½	15	1½
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		1
Total Formação Sociocultural		60	15	4½
Formação Científica	Matemática.....	45		3
	Língua Estrangeira I - Inglês.....	45		3
Total Formação Científica		90		6
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol I.....	45		3
	Técnicas de Comunicação.....	15		1
	Aplicações Informáticas I – Word e PowerPoint.....	15		1
	Empreendedorismo I.....	15		1
	Gestão da Carreira I.....	15		1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I.....	45		3
	Serviço de Restauração e Bebidas I – Serviço de <i>Buffet</i>		45	1
	Serviço de Restaurante e Bebidas II – Serviço de Cafeteria.....		45	1
	Bar I.....	15		1
	Controlo de Custos I.....	15		1
Atendimento e Vendas.....	15		1	
Total Formação Técnica		195	90	15
Total Global do 1º Trimestre		345	105	25½

Período em Alternância

2º e 3º TRIMESTRES – 6 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Créditos
		Teórica	Prática	
Formação Sociocultural	Português.....	22½		1½
	Cidadania e Sociedade.....	22½	15	1½
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		1
Total Formação Sociocultural		60	15	4½
Formação Científica	Matemática.....	45		3
	Língua Estrangeira I - Inglês.....	45		3
Total Formação Científica		90		6
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol II.....	45		3
	Regras e Protocolo Empresarial.....	15		1
	Aplicações Informáticas II – Excel.....	15		1
	Empreendedorismo II.....	15		1
	Gestão da Carreira II.....	15		1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II.....	45		3
	Serviço de Restauração e Bebidas III – Serviço de <i>Brasserie</i>		90	2
	Serviço de Restaurante e Bebidas IV – Serviço de Clássico.....		90	2
	Bar II.....	45		3
	Controlo de Custos II.....	15		1
Formação Prática em Contexto de Trabalho.....		364	2	
Total Formação Técnica		210	544	20
Total Global do 2º Trimestre		360	559	30½

Período Exclusivo na Unidade

4º TRIMESTRE – 2½ Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Créditos
		Teórica	Prática	
Formação Prática	Estágio em Contexto de Trabalho.....		210	2
	Estágio Complementar Pós-formação.....		175	

Oferta formativa própria no quadro do Despacho conjunto n.º 453/2004, de 27 de julho

12º ANO – OTJ TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

PLANO DE FORMAÇÃO

1º TRIMESTRE – 3 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Créditos
		Teórica	Prática	
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Cidadania e Sociedade.....	15	22½	1½
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		1
Total Formação Sociocultural		30	22½	2½
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira I - Inglês I.....	45		3
	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol I.....	45		3
	Técnicas de Comunicação.....	15		1
	Aplicações Informáticas I – Word e PowerPoint.....	15		1
	Empreendedorismo I.....	15		1
	Gestão da Carreira I.....	15		1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I.....	45		3
	Serviço de Restauração e Bebidas I – Serviço de <i>Buffet</i>		45	1
	Serviço de Restaurante e Bebidas II – Serviço de Cafeteria.....		45	1
	Bar I.....	15		1
	Controlo de Custos I.....	15		1
Atendimento e Vendas.....	15		1	
Total Formação Técnica		240	90	18
Total Global do 1º Trimestre		270	112½	20½

2º e 3º TRIMESTRES – 6 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Créditos
		Teórica	Prática	
Formação Sociocultural	Cidadania e Sociedade.....	15	22½	1½
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		1
Total Formação Sociocultural		30	22½	2½
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira I - Inglês II.....	45		3
	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol II.....	45		3
	Regras e Protocolo Empresarial.....	15		1
	Aplicações Informáticas II – Excel.....	15		1
	Empreendedorismo II.....	15		1
	Gestão da Carreira II.....	15		1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II.....	45		3
	Serviço de Restauração e Bebidas III – Serviço de <i>Brasserie</i>		90	2
	Serviço de Restaurante e Bebidas IV – Serviço de Clássico.....		90	2
	Bar II.....	45		3
	Controlo de Custos II.....	15		1
Formação Prática em Contexto de Trabalho.....		364	2	
Total Formação Técnica		255	544	23
Total Global do 2º Trimestre		285	566½	25½

4º TRIMESTRE – 2½ Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Créditos
		Teórica	Prática	
Formação Prática	Estágio em Contexto de Trabalho.....		210	2
	Estágio Complementar Pós-formação.....		175	

Oferta formativa própria no quadro do Despacho conjunto n.º 453/2004, de 27 de julho