

TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

PLANO DE FORMAÇÃO

1º ANO						
1º SEMESTRE						
Componente	Módulo	Carga Horária			Total	Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática		
Introdução Semestral - 5 dias						
Formação Sociocultural	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I - Inglês I	45			45	3
	Integração Social e Cultural I	30		30	60	2½
Total		120		30	150	8½
Formação Científica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol I	45			45	3
	Matemática I	15	15		30	1½
Total		60	15		75	4½
Formação Técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria I - Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I - Serviço de <i>Buffet</i>			45	45	1
	Teoria do Alojamento I	15			15	1
	Alojamento I - <i>Front Office</i> e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo I	7½			7½	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
Aplicações Informáticas I - Word e PowerPoint	15			15	1	
Total		82½		112½	195	8
Total Global do 1º Semestre		262½	15	142½	420	21

2º SEMESTRE						
Componente	Módulo	Carga Horária			Total	Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática		
Introdução Semestral - 1 dia						
Formação Sociocultural	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I - Inglês II	45			45	3
	Integração Social e Cultural II	30		30	60	2½
Total		120		30	150	8½
Formação Científica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol II	45			45	3
	Matemática II	15	15		30	1½
Total		60	15		75	4½
Formação Técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria II - Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II - Serviço de Cafeteria			45	45	1
	Teoria do Alojamento II	15			15	1
	Alojamento II - <i>Front Office</i> e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo II	7½			7½	½
	Atendimento e Vendas	15			15	1
Aplicações Informáticas II – Excel	15			15	1	
Total		82½		112½	195	8
Total Global do 2º Semestre		262½	15	142½	420	21

1º ESTAGIO CURRICULAR						
Componente	Formação Prática em Contexto de Trabalho	Carga Horária			Total	Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática		
Formação Técnica	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas			480		
	Acompanhamento de Estágio		2			
	Elaboração do Relatório de Estágio			20		
	Apresentação do Projecto de Estágio		1			
					503	7

2º ANO

3º SEMESTRE

Componente	Módulo	Carga Horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Introdução Semestral - 3 dias						
Formação Sociocultural	Português III	45			45	3
	Língua Estrangeira I - Inglês III	45			45	3
	Integração Social e Cultural III	30		30	60	2½
	Total	120		30	150	8½
Formação Científica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol III	45			45	3
	Matemática III	15	15		30	1½
	Total	60	15		75	4½
Formação Técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas III	30			30	2
	Serviço de Restauração e Bebidas III - Serviço de <i>Brasserie</i>			90	90	2
	Serviço de Restauração e Bebidas III - Serviço Clássico I			90	90	2
	Bar I	15			15	1
	Controlo de Custos I	15			15	1
	Total	60		180	240	8
Total Global do 3º Semestre		240	15	210	465	21

4º SEMESTRE

Componente	Módulo	Carga Horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Introdução Semestral - 1 dia						
Formação Sociocultural	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I - Inglês IV	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural IV	30		30	60	2½
	Total	120	30	30	180	9½
Formação Científica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol IV	45			45	3
	Matemática IV	15	15		30	1½
	Total	60	15		75	4½
Formação Técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas IV	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas IV - Serviço de Clássico II			90	90	2
	Bar II	15	30		45	2
	Controlo de Custos II	15			15	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	Total	60	30	90	180	7
Total Global do 4º Semestre		240	75	120	435	21

2º ESTAGIO CURRICULAR

Componente	Formação Prática em Contexto de Trabalho	Carga Horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação Técnica	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas			480		
	Acompanhamento de Estágio		2			
	Elaboração do Relatório de Estágio			20		503
	Apresentação do Projecto de Estágio		1			

3º ANO

5º SEMESTRE

Componente	Módulo	Carga Horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Introdução Semestral - 3 dias						
Formação Sociocultural	Português V	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I - Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	30		30	60	2½
Total		120	45	30	195	10
Formação Científica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol V	30	30		60	3
	Matemática V	15	30		45	2
Total		45	60		105	5
Formação Técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas V	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas V - Serviço de Clássico III			90	90	2
	Controlo de Custos III	15			15	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
Total		60		90	150	6
Total Global do 5º Semestre		225	105	120	450	21

6º SEMESTRE

Componente	Módulo	Carga Horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Introdução Semestral - 1 dia						
Formação Sociocultural	Português VI	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I - Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	30		30	60	2½
Total		120	45	30	195	10
Formação Científica	Língua Estrangeira II - Alemão, Francês ou Espanhol VI	30	30		60	3
	Matemática VI	15	30		45	2
Total		45	60		105	5
Formação Técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas VI	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas VI - Serviço de Clássico IV			45	45	1
	Serviço de Restauração e Bebidas VI - Serviços Especiais			90	90	2
	Empreendedorismo II	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
Total		45		135	180	6
Total Global do 6º Semestre		210	105	165	480	21

Oferta formativa criada pela Portaria nr.º 57/2009, de 21 de janeiro