



Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca

Curso Profissional - 2021/2024 Técnico/a Restaurante/Bar

Nível de qualificação do QNQ/QEQ: 4 (Equivalente ao 12º Ano)

O que é?

Este técnico planifica, coordena e executa o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

O que irei aprender a fazer?

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Executar confeções de sala e arte cisória.
- Planear e executar os diferentes serviços especiais.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Onde poderei trabalhar com este curso?

Poderás trabalhar em bares, discotecas, empresas de catering, restaurantes e serviço de hotel.
Poderás ascender a chefe de sala e F & B Director.

Poderei dar continuidade aos meus estudos com este curso profissional?

Sim. Poderás preparar-te para a realização das provas de ingresso para o/s curso/s superior/es que pretendes ou investir num curso técnico superior profissional nos institutos politécnicos.

Certificação:

Os alunos obtêm dupla certificação: certificado de nível 4 de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações e o diploma do 12º ano.

Garantimos:

Senha de almoço diária gratuita, transporte gratuito (passes escolares), alojamento, visitas de estudo subsidiadas na totalidade, manuais escolares e materiais de apoio gratuitos, estágios locais e internacionais.



Plano de Estudos:

Disciplinas	
Sociocultural	Português
	Língua Estrangeira
	Área de Integração
	Tecnologias da Informação e Comunicação
	Educação Física
Científica	Psicologia
	Economia
	Matemática
Tecnológica	Turismo, Gestão e Marketing
	Serviço de Restaurante e Bar
	Língua Técnica
	Cozinha de Restaurante

Nesta profissão há que ser dinâmico, culto e simpático. Saber ouvir é essencial na relação com o cliente. A formação é uma mais valia no sector da restauração e hotelaria e há uma grande procura de pessoas certificadas. Mercado não falta!
João Cardoso, 31 anos - Técnico de Restaurante/Bar

Agrupamento de Escolas de Proença-a-Nova
Escola Básica e Secundária Pedro da Fonseca

Av. do Colégio, 26 - 6150-401 Proença-a-Nova

Telefone 274.670.080 - E-mail: direcao@aeproencaanova.pt - secretaria@aeproencaanova.pt