

## CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE-BAR

Saída profissional: Técnico de Restaurante - Bar

Família profissional: hotelaria e turismo

Área de educação e formação: 811 – Hotelaria e Restauração

### *Perfil de desempenho à saída do curso*

O **Técnico de Restaurante - Bar** é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e 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.

As **atividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- 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 o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Efetuar a faturação do serviço prestado;
- Efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais:
- Estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar;
- Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à mesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, Portos de Honra, etc.
- Preparar e executar o serviço de vinhos;

- Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros.);
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- 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;
- Implementar normas de auto – controlo e HACCP;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

### ***Certificação escolar e profissional***

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV de Técnico/a de Restaurante/Bar
- Certificação parcial em Serviço de Restaurante.
- Certificação parcial em Serviço de Snack-Bar.
- Certificação parcial em Serviço de Bar.
- Certificação de Especialização em Escanção.

## Técnico de Restaurante - Bar

Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro, alterada pela circular nº 3/ANQEP/2018

Componentes de Formação	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
			1º	2º	3º	Total
			(10º)	(11º)	(12º)	
		Português	110	100	110	320
		Língua Estrangeira I	70	70	80	220
		Área de Integração	80	70	70	220
		Tecnologias da Informação e Comunicação	50	50	0	100
		Educação Física	50	40	50	140
	Científica	Economia	60	60	80	200
		Matemática	70	70	60	200
		Psicologia	50	50	0	100
	Técnica	Tecnologia Alimentar	50	50	50	150
		Gestão e Controlo	50	50	50	150
		Comunicar em Francês	50	25	0	75
		Serviços de Restaurante - Bar	225	225	275	725
		Formação em contexto de Trabalho	210	280	280	770
	<b>TOTAL HORAS ANO / CURSO</b>		<b>1125</b>	<b>1140</b>	<b>1105</b>	<b>3370</b>