

Área de formação **811. Hotelaria e Restauração**Curso de formação **Técnico/a de Restaurante/Bar**Nível de qualificação do QNQ **4****Plano Curricular** *Plano Curricular* *Plano Curricular*

Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
<b>Sociocultural</b> Duração: 775 horas	Viver em português	6651	Portugal e a Europa	50		
		6652	Os media hoje	25		
		6653	Portugal e a sua História	25		
		6654	Ler a imprensa escrita		25	
		6655	A literatura do nosso tempo		50	
		6656	Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657	Diversidade linguística e cultural			25
	Comunicar em língua Inglesa *	6658	Procurar emprego			50
		6659	Ler documentos informativos	25		
		6660	Conhecer os problemas do mundo atual	50		
		6661	Viajar na Europa	25		
		6662	Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
		6663	Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
	Mundo atual	6664	Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais		50	
		6665	O homem e o ambiente	25		
		6666	Publicidade: um discurso de sedução	25		
		6667	Mundo atual – tema opcional		25	
	Desenvolvimento social e pessoal	6668	Uma nova ordem económica mundial			25
		6669	Higiene e prevenção no trabalho	50		
		6670	Promoção da saúde		25	
TIC	6671	Culturas, etnias e diversidades			25	
	0755	Processador de texto – funcionalidades avançadas	25			
	0767	Internet - navegação	25			
	0757	Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25		
<b>Científica</b> Duração: 400 horas	Matemática e realidade	0792	Criação de páginas para a Web em hipertexto			25
		-	Organização, análise da informação e probabilidades	50		
		-	Operações numéricas e estimação	25		
		-	Geometria e trigonometria		50	
		-	Padrões, funções e álgebra		25	
	Economia	-	Funções, limites e cálculo diferencial			50
		-	Agentes económicos e atividades económicas	25		
		-	Funcionamento da atividade económica		25	
		-	Estado como regulador da atividade económica			25
	Psicologia	-	Economia portuguesa em contexto internacional			25
-		Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50			
-		Diferença de comportamento e diferença de intervenção		50		

\* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.



Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
<b>Tecnológica</b>  Duração: 950 horas  (inclui a carga horária, de 100 horas, respeitante às UFCD das áreas da Bolsa)	Tecnologias Específicas	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		
		7297	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25		
		7298	Turismo inclusivo na restauração	25		
		8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50		
		8283	Organização da cozinha	25		
		8286	Controlo de custos na restauração	50		
		8335	Serviço de bar	25		
		3353	Serviço de pequenos-almoços	25		
		8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50		
		8329	Restauração - informação turística	25		
		4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25		
		8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	
		8259	Princípios de nutrição e dietética		25	
		8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas		25	
		8334	Teoria de serviço de bebidas		25	
		8338	Execução do serviço de restaurante/bar		50	
		8337	Vinhos de Portugal e do mundo		25	
		8336	Serviço de vinhos - preparação e execução		25	
		7844	Gestão de Equipas		25	
		8317	Língua inglesa – o profissional na restauração		25	
		8333	Arte cisória			50
		8332	Confeções de sala			50
		8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais			50
8339	Serviço casual de restaurante			50		
8341	Serviço <i>fine dining</i>			50		
<b>Bolsa de UFCD</b> (selecionar, obrigatoriamente, 25 horas da Área A, 25 horas da Área B e 50 horas da Área C da Bolsa de UFCD) **						
<b>Prática</b>  Duração: 1500 horas	Contexto de Trabalho	8297	Preparações e confeções básicas de cozinha (50)	300	550	650
		8342	Serviço de bebidas simples (50)			
		8343	Serviço de bebidas compostas (50)			
		8340	Serviço clássico de restaurante (50)			
		Ver orientações para o desenvolvimento desta componente de formação.				
<b>Duração/Período de formação</b>			<b>1150</b> a <b>1200</b>	<b>1175</b> a <b>1225</b>	<b>1200</b> a <b>1250</b>	
<b>Duração total</b>			<b>3625</b>			

\*\* Para efeitos de qualificação em Técnico/a de Restaurante/Bar é obrigatória a frequência de um conjunto de UFCD, disponíveis na **Bolsa de UFCD do respetivo referencial de formação**, constante do CNQ, com uma carga horária total de **100 horas**. Estas UFCD devem ser **selecionadas** em função das necessidades do mercado de trabalho da região e da especificidade técnica das entidades de apoio à alternância, onde decorre a formação prática em contexto de trabalho, **respeitando sempre as cargas horárias definidas para cada período de formação**. Assim, neste caso, a **carga horária das UFCD da Bolsa não deverá exceder**, para cada período de formação as 50 horas.



<b>Área de formação</b>	<b>811. Hotelaria e Restauração</b>
<b>Curso de formação</b>	<b>Técnicola de Restaurante/Bar</b>
<b>Nível de qualificação do QNQ</b>	<b>4</b>

### **Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho**

#### **Orientações para o desenvolvimento**

A **Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho** (FPCT) visa o **desenvolvimento** e a **aquisição** de conhecimentos e competências técnicas, relacionais e organizacionais **relevantes para o exercício da atividade profissional**.

Esta componente, realizada numa entidade enquadradora, tem como **objetivos**, proporcionar:

- A realização de novas aprendizagens e o contacto com tecnologias e técnicas que se encontram para além das situações simuláveis durante a formação;
- Oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos a atividades concretas em contexto real de trabalho;
- Desenvolvimento de hábitos de trabalho, espírito empreendedor e sentido de responsabilidade profissional;
- Vivências inerentes às relações humanas no trabalho;
- Conhecimento da organização empresarial.

A **FPCT** pressupõe, assim, que o seu desenvolvimento se processe num quadro de **interatividade** e de **complementaridade** com as **restantes componentes e contextos de formação**.

Neste sentido, para além da **consolidação das aprendizagens realizadas em contexto de formação**, esta componente **deve garantir**, igualmente, a **aquisição de novas aprendizagens**, traduzidas nos resultados de aprendizagem abaixo identificados, que concorram, de forma efetiva, para o **cumprimento do perfil associado a esta saída profissional**.

#### **Resultados de Aprendizagem da FPCT**

- Executa as principais preparações e confeções de base de cozinha.
- Prepara, apresenta e serve bebidas simples.
- Prepara, apresenta e serve bebidas compostas.
- Executa o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento.
- Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café.