



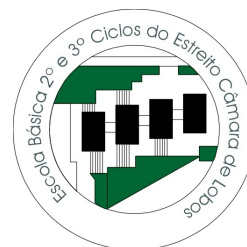
Actividades Principais

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efectuar 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 efectuar;
- Acolher e atender os clientes, efectuando 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;

Escola Básica 2+3 Ciclos do Estreito de Câmara de Lobos

Rua João Augusto de Ornelas 2
Estreito de Câmara de Lobos

Tel: 291945614 / 963736150
Pág. Web.: <http://www.ebecl.com>
Email: ebeclobos@madeira-edu.pt



Curso Técnico de Restauração Variante Bar

Protocolo Escola Profissional Atlântico

Escola Básica 2+3 Ciclos do Estreito de Câmara de Lobos

PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Restaurante-Bar** é o profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.



Plano de Estudos

Componente de Formação Sociocultural

Português	320 H
Língua Estrangeira I (Alemão N1)	220 H
Área de Integração	220 H
Tecnologias da Informação e Comunicação	100 H
Projecto a)	140 H

Componente de Formação Científica

Economia	200 H
Matemática	200 H
Psicologia	100 H

Componente de Formação Técnica

Serviços de Restaurante - Bar	810 H
Tecnologia Alimentar	140 H
Gestão e Controlo	140 H
Comunicar em Inglês	90 H
Formação em Contexto de Trabalho	420 H
Total de horas/ curso	3100

Condições de Acesso: 9º Ano de Escolaridade

Idade Mínima: 15 anos