

PLANO CURRICULAR Componentes de Formação

▪ Sociocultural	Horas
Português	320
Língua Estrangeira - Inglês	220
Área de Integração	220
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
TOTAL COMPONENTE SOCIOCULTURAL	1000
▪ Científica	Horas
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
TOTAL COMPONENTE CIENTÍFICA	500
▪ Técnica	Horas
Tecnologia Alimentar	75
Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
Higiene e segurança alimentar na restauração	25
Princípios de nutrição e dietética	25
Gestão e Controlo	125
Restauração - Informação turística	25
Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25
Turismo inclusivo na restauração	25
Controlo de custos na restauração	50
Serviços de Restaurante/Bar	850
Execução do serviço de restaurante/bar	50
Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	50
Serviço casual de restaurante	50
Serviço clássico de restaurante	50
Serviço de bar	25
Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
Organização da cozinha	25
Gestão de equipas	25
Preparações e confeções básicas de cozinha	50
Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
Serviço de restaurante/bar - serviços especiais	50
Serviço de pequenos-almoços	25
Serviço de bebidas simples	50
Teoria do serviço de bebidas	25
Vinhos de Portugal e do mundo	25
Serviço de vinhos - preparação e execução	25
Confeções de sala	50
Arte Císeria	50
Serviço fine dining	50
Novas tendências na restauração	25
Serviço de bebidas compostas	50
Comunicar em Língua Estrangeira	100
Língua inglesa - o profissional na restauração	25
Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25
Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25
Língua francesa - o profissional na restauração	25
Formação em Contexto de Trabalho	650
TOTAL COMPONENTE TÉCNICA	1800
HORAS TOTAIS DO CURSO	3300

Cofinanciado por:

