

# Técnico de Restaurante/ Bar

**Perfil Profissional:** Técnico intermédio, qualificado com o nível 4. É o profissional que 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.

## Referencial de Competências/Tarefas a Desempenhar por este/a Técnico/a:

- 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;

## Plano Curricular

Componente de Formação	Disciplinas	Plano de Estudos (horas)		
		1º ano	2º ano	3º ano
Sociocultural	Português	100	100	120
	Inglês	75	72	73
	Integração	74	73	73
	TIC	60	40	
	Educação Física	50	50	40
Científica	Economia	77	48	75
	Matemática	99	48	53
	Psicologia	45	55	
Técnica	Gestão e Controlo	100	50	75
	Serviço de Restaurante/Bar	275	200	250
	Comunicar em Língua Estrangeira	75	50	
	Tecnologia Alimentar	50	25	
	Formação em Contexto Trabalho		280	322
Total de Horas		1080	1091	1081