

Curso de Técnico/a de Restaurante/Bar (nível IV)

2025/2028

Plano Curricular

		DISCIPLINAS	1º Ano 10º	2º Ano 11º	3º Ano 12º	TOTAL	Cidadania e Desenvolvimento
COMPONENTES DE FORMAÇÃO	FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL	Português	100	100	120	320	
		Língua Estrangeira	80	70	70	220	
		Área de Integração	80	60	80	220	
		Tecnologias da Informação e Comunicação	30	40	30	100	
		Educação Física	0	60	80	140	
	FORMAÇÃO CIENTÍFICA	Economia	60	60	80	200	
		Matemática	75	75	50	200	
		Psicologia	40	30	30	100	
	FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Bolsa de UFCD	525	400	225	1150	
		Formação em Contexto de Trabalho	150	250	309	709	
		Educação Moral e Religiosa	27	27	27	81	
	Total horas/ano curso		1167	1172	1101	3440	

De acordo com o Decreto-Lei n.º55/2018 de 06 de julho, com a Portaria n.º235-A/2018 de 23 de agosto e com a Circular n.º I/ANQEP/2019.

A disciplina de Educação Moral e Religiosa apesar de obrigatória no plano curricular é facultativa aos formandos. Desta forma, e por não haver interesse por parte dos mesmos na disciplina referida, a carga horária total a considerar é de 3359 horas.

		UFCD	CÓDIGO	1º Ano 10º	2º Ano 11º	3º Ano 12º	TOTAL	Cidadania e Desenvolvimento
COMPONENTES DE FORMAÇÃO	FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Confeções de sala	8332		50		50	
		Arte cisória	8333		50		50	
		Serviço de restaurante/bar - serviços especiais	8271		50		50	
		Serviço de pequenos - almoços	3353	25			25	
		Teoria de serviço de bebidas	8334	25			25	
		Serviço de bar	8335		25		25	
		Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	8288	50			50	
		Serviço de vinhos - preparação e execução	8336	25			25	
		Vinhos de Portugal e do mundo	8337		25		25	
		Execução do serviço de restaurante/bar	8338	50			50	
		Serviço casual de restaurante	8339	50			50	
		Serviço clássico de restaurante	8340	50			50	
		Serviço fine dining	8341			50	50	
		Serviço de bebidas simples	8342	50			50	
		Serviço de bebidas compostas	8343		50		50	
		Organização da cozinha	8283	25			25	
		Preparações e confeções básicas de cozinha	8297		50		50	
		Higiene e segurança alimentar na restauração	7731	25			25	
		Higiene e segurança no trabalho na restauração	8211	25			25	
		Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	7297	25			25	
		Turismo inclusivo na restauração	7298		25		25	
		Restauração - informação turística	8329	25			25	
		Princípios de nutrição e dietética	8259	25			25	
		Controlo de custos na restauração	8286			50	50	
		Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	8287		25		25	
		Comunicação, vendas e reclamações na restauração	8260			50	50	
		Gestão de equipas	7844	25			25	
		Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	4214	25			25	
		Língua inglesa - o profissional na restauração	8317			25	25	
		Língua alemã aplicada ao restaurante/bar	8345		25		25	
		Língua alemã - o profissional na restauração	8320			25	25	
		Novas tendências de bar	8353			25	25	
		Flair Bartender - animação, exibição e espetáculo	8282		25		25	
		Total horas por ano formativo		525	400	225	1150	

De acordo com o Decreto-Lei n.º55/2018 de 06 de julho, com a Portaria n.º235-A/2018 de 23 de agosto e com a Circular n.º I/ANQEP/2019.