



CURSO DUPLA CERTIFICAÇÃO – NÍVEL 4

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE / BAR

PLANO CURRICULAR

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

1º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	1º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	30	45	75
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	45	30	75
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		185	160	345
Formação Científica	Língua estrangeira II	30	45	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total		95	100	195
	Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	25		25
	Informação turística ao cliente		25	25
	Serviço de restaurante	25	25	50
	Serviço de cozinha		25	25
	Organização do serviço de bar		25	25
	Preparação e serviço de pequenos-almoços		25	25
	Preparação e serviço de bebidas de cafetaria	25		25
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restaurante		25	25
	Ética profissional e pessoal no setor da hotelaria e restauração	25		25
	Total		150	150
Total do 1º Ano		430	410	840
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Global			1340	

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

2º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	30	45	75
	Educação física	20	20	40
	Área de integração	45	30	75
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		170	145	315
Formação Científica	Língua estrangeira II	30	45	75
	Geografia	25	-	25
	Matemática	30	30	60
Total		85	75	160
Formação Tecnológica	Preparação e realização do serviço de restaurante	25		25
	Arte cisória		25	25
	Preparação e serviço de bebidas simples	25	25	50
	Preparação e serviço de composições de bar- misturas simples		25	25
	Preparação e serviço de composições de bar- misturas complexas		25	25
	Elaboração de cartas e menus		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Turismo acessível e inclusivo	25		25
	Comunicação em língua inglesa em restaurante/bar	25	25	50
	Mixologia de bar/Refeições ligeiras (Bolsa B)	25		25
Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25	
Total		150	200	350
Total do 2º Ano		405	420	825
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Global			1325	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA B: Escolha de uma UFCD de 25h

Refeições ligeiras

Mixologia avançada de bar

BOLSA C: Técnicas artísticas - Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD - 9642 - Música

UFCD 9840 - Escrita criativa

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

3º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	30	40	70
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	40	30	70
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25	25	50
Total		170	170	340
Formação Científica	Língua estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25	-	25
	Matemática	40	30	70
Total		90	55	145
Formação Tecnológica	Promoção da oferta gastronómica do estabelecimento		25	25
	Serviço à carta	25		25
	Confeções de sala	25		25
	Serviços especiais de restaurante		50	50
	Preparação de vinhos	25		25
	Enologia	25		25
	Técnicas de enogastronomia		25	25
	Plano de negócio na hotelaria e restauração	25	25	50
	Estratégia profissional e liderança pessoal		25	25
	Comunicação em língua estrangeira em restaurante-bar (Bolsa A)	25	25	50
Técnicas especiais de bar com animação		25	25	
Criatividade e storytelling (oferta TP)	25		25	
Total		175	200	375
Total do 3º Ano		435	425	860
Total Global		860		

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em restaurante/bar
(selecionar uma das línguas do CNQ)