



Perfil Profissional – Restaurante/Bar

Planear, coordenar e executar 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.



Atividades Principais – Restaurante/Bar

1. Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
2. Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
3. Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
4. Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
5. Executar confeções de sala e arte cisória.
6. Planear e executar os diferentes serviços especiais.
7. Faturar os serviços prestados.
8. Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
9. Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
11. Atender e resolver reclamações de clientes.
12. Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.



Plano de Estudos

Componente de Formação Sociocultural	Total
Português	320
Língua Estrangeira I	220
Área de Integração	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
Componente de Formação Técnica	
Tecnologia Alimentar	125
Gestão e Controlo	150
Comunicar em Língua Estrangeira	100
Restaurante/Bar	725
Formação em Contexto de Trabalho	650
Total de Horas de Curso	3250

Escola Profissional do Vale do Tejo
Largo Pedro Álvares Cabral, nº1 - 2000-091 Santarém
Telefone: 243 328 441 Fax: 243 327 453
geral@epvt.pt