

O **Curso Profissional Técnico de Restauração** (variante Restaurante - Bar) tem por objetivo formar profissionais que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planificam, dirigem e efetuam o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

● **Saídas Profissionais**

Técnico Restaurante/Bar, Hotelaria, Estabelecimento de bebidas integradas, Chefe de Mesa, Chefe de Restauração, Empregado de mesa.

● **Plano Curricular**

SOCIO-CULTURAL

Português - 320h

Inglês - 220h

Área de Integração - 220h

Educação Física - 140h

Tecnologias de Informação - 100h

CIENTIFICA

Economia - 200

Matemática - 200h

Psicologia - 100h

TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA

Tecnologia Alimentar - 134h

Gestão e Controlo - 125h

Serviços de Restaurante e Bar - 754h

Francês - 87h

Estágio - 650h

TOTAL - 3250h

PORTARIA Nº 1319/2006
DE 23 DE NOVEMBRO

RESTAURAÇÃO
Variante Restaurante - Bar

Consulta os polos onde este curso está disponível em www.proffitecra.pt

