O Técnico de Restaurante/Bar tem por objetivo formar profissionais que planifiquem, organizem e executam técnicas relacionadas com as praticas de restauração, afetas ao serviço de Banquetes, Catering, Room-service, Bar e Restaurante.

Onde? Procura informações no nosso site

Quando? Duração Laboral 3 Anos

profitecla.pt

⑤ f in ☑ ¥ □ ♂





Curso profissional

Restaurante /Bar











No final do curso estarás apto para trabalhar como

- Bartender
- Empregado(a) de Mesa
- · Chefe de Mesa
- Ecónomo

OU

Candidatas-te ao Ensino Superior

ASSISTE AO VÍDEO

Curso profissional

Restaurante/Bar

5 Razões para escolher este curso

01

A indústria da Restauração/hotelaria é a área de maior crescimento (período Pré-covid) e com elevadas expetativas de crescimento nos próximos anos.

02

Poderás prosseguir estudos no Ensino Superior e com resultados de excelência.

03

Os nossos alunos realizam estágios nos melhores Hotéis em Portugal e no Estrangeiro.

04

Muitos dos nossos diplomados escolhem trabalhar em Navios Cruzeiros, podendo conhecer o mundo.

05

Durante o curso vais contactar com os melhores especialistas do País em organização de eventos, Bartenders, Chefes de Cozinha, Chefes de Mesa e Gestores Hoteleiros.