

## APRESENTAÇÃO DO PLANO DE FORMAÇÃO - CURSOS PROFISSIONAIS

DISCIPLINAS	CURSO TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/BAR (Ciclo de formação - 2016/2019) Código Administrativo 8510494															
	1.º ANO			2.º ANO			3.º ANO			TOTAL						
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT				
PORTUGUÊS	100	0	100	0	100	0	100	0	120	0	120	0	320	0	320	0
LÍNGUA ESTRANGEIRA I, II	76	76	152	0	72	72	144	0	72	72	144	0	220	220	440	0
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	74	0	74	0	74	0	74	0	72	0	72	0	220	0	220	0
TIC/OFERTA DE ESCOLA	40	0	40	0	30	0	30	0	30	0	30	0	100	0	100	0
EDUCAÇÃO FÍSICA	50	0	50	0	50	0	50	0	40	0	40	0	140	0	140	0
ECONOMIA	75	0	75	0	75	0	75	0	50	0	50	0	200	0	200	0
MATEMÁTICA	75	0	75	0	75	0	75	0	50	0	50	0	200	0	200	0
PSICOLOGIA	30	0	30	0	30	0	30	0	40	0	40	0	100	0	100	0
TEC. ALIMENTAR	125	0	125	0	25	0	25	0	0	0	0	0	150	0	150	0
GESTÃO E CONTROLO	125	0	125	0	0	0	0	0	50	0	50	0	175	0	175	0
COMUNICAR EM INGLÊS	25	0	25	0	25	0	25	0	0	0	0	0	50	0	50	0
SERVIÇOS REST./BAR	200	0	200	0	375	0	375	0	150	0	150	0	725	0	725	0
FORM. CONTEXTO TRAB.	0	0	0	0	160	0	160	160	440	0	440	440	600	0	600	600
UFCD - F.C.T.	50	0	50	50	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	50	50
			0				0						0	0	0	0
			0				0						0	0	0	0
<b>Total</b>	1045	76	1121	50	1091	72	1163	160	1114	72	1186	440	3250	220	3470	650

FCT - Formação em Contexto de Trabalho

Este quadro deverá ser preenchido para cada curso proposto.

Curso - Técnico(a) de Restaurante/Bar

Formação Tecnológica – UFCD

1º Ano

Código UFCD pré –definidas Horas

Disciplina: Tecnologia Alimentar

7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
8259	Princípios de nutrição e dietética	25
7297	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25
7298	Turismo inclusivo na restauração	25

Disciplina: Gestão e Controlo

8286	Controlo de custos na restauração	50
7844	Gestão de Equipas	25
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50

Disciplina: Comunicar em Inglês

4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25
------	--	----

Disciplina: Serviços de Cozinha/Pastelaria

8332	Confeções de sala	50
8333	Arte cisória	50
8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50
3353	Serviço de pequenos-almoços	25
8283	Organização da cozinha	25

2º Ano

Código UFCD pré –definidas Horas

Disciplina: Tecnologia Alimentar

8329	Restauração informação turística	25
------	----------------------------------	----

Disciplina: Comunicar em Inglês

8317	Língua inglesa – o profissional na restauração	25
------	--	----

Disciplina: Serviços de Restaurante/Bar

8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
8334	Teoria de serviço de bebidas	25
8335	Serviço de bar	25
8288	Serviço de restaurante/bar – <i>mise en place</i> e técnicas de serviço	50
8336	Serviço de vinhos preparação e execução	25
8337	Vinhos de Portugal e do mundo	25
8338	Execução do serviço de restaurante/bar	50
8339	Serviço casual de restaurante	50
8340	Serviço clássico de restaurante	50
8341	Serviço fine dining	50

**3º Ano**

Código	UFCD pré –definidas	Horas
--------	---------------------	-------

Disciplina: Gestão e Controlo

*7853	Ideias e oportunidades de negócio	50
-------	-----------------------------------	----

Disciplina: Serviços de Restaurante/Bar

8342	Serviço de bebidas simples	50
8343	Serviço de bebidas compostas	50
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50

Total: 1100 horas

Código	Bolsa de UFCD (Componente de Formação em Contexto de Trabalho)	Horas
--------	--	-------

**1º Ano**

4215	Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25
8318	Língua francesa – o profissional na restauração	25

Total: 50 horas

\*7853 – UFCD da Bolsa - a carga do referencial é de 1050 (para perfazer as 1100 da matriz curricular)