



Plano curricular

Técnico/a de Restauração

(Restaurante/Bar ou Cozinha/Pastelaria)

Coordenador de curso: Professor Paulo Bessa

E. Mail: paulobessa@etpzp.pt



Inscrição on-line

Disciplinas	Total de Horas (*)
Sociocultural	
Português	320
Língua Estrangeira	220
Área de Integração	220
Educação Física	140
Tecnologias de Informação e Comunicação	100
Científica	
Matemática	200
Economia	200
Psicologia	100
Técnica, Tecnológica e Prática	
Serviço de Restaurante/Bar ou Cozinha/Pastelaria	745
Tecnologia Alimentar	132
Gestão e Controlo	133
Comunicar em Inglês	90
Formação em Contexto de Trabalho	600
Total	3200

Poderás exercer funções nos setores de restaurante/ bar e cozinha/ pastelaria ao nível da planificação, coordenação e execução do trabalho, segundo as normas de higiene e segurança alimentar, gestão e controlo, em unidades hoteleiras ou estabelecimentos de restauração e bebidas.

O curso de técnico de restauração apresenta elevados índices de empregabilidade, tendo presentemente alguns dos seus ex-alunos colocados em unidades de referência nacional e internacional, na área da hotelaria e da restauração.

Saídas profissionais

Enquanto técnico/a deste curso poderás exercer funções nos setores de distribuição de uma unidade de hotelaria, fazer a gestão técnica de unidades de restauração, e calcular brigadas e serviços e controlar custos e receitas.

Competências adquiridas:

Restaurante/ Bar

- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de alimentos e bebidas, nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos;
- Efetuar o serviço de aperitivos;
- Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Preparar e executar o serviço de vinhos;
- Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar);
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante bar e vinhos.

Cozinha/ Pastelaria

- Preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- Preparar, confeccionar e empratrar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- Preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Articular com o serviço de mesa com o objetivo de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais.