



ESCOLA COMERCIAL E INDUSTRIAL DE FORMAÇÃO



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO E BAR



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO E BAR

FINALIDADE

No final da formação, os formandos deverão ser capazes de exercer serviços de restauração e bar, aplicando as técnicas mais adequadas aos diferentes serviços

REQUISITOS DE ACESSO

Idade igual ou superior a 18 anos.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

Documento de identificação pessoal (BI ou CC);
Número de Contribuinte (NIF);

METODOLOGIA DE ENSINO DE APRENDIZAGEM

O processo de ensino-aprendizagem privilegia uma metodologia centrada nas necessidades específicas e nas expectativas dos formandos. Neste sentido, tendo por base o perfil da turma, as técnicas pedagógicas incidem na exploração de casos práticos e simulações de casos de interesse para as diferentes temáticas, permitindo que os formandos coloquem em prática os conhecimentos adquiridos.

A metodologia a adotar assenta na articulação da componente teórica (através do recurso a manuais de formação e outros recursos pedagógicos de apoio) com a componente prática (mediante simulações de ensino-aprendizagem em contexto de sala e da formação em contexto de trabalho). O formador adota, desta forma, uma atitude de mediador no decorrer da ação, assumindo o papel de consultor e organizador de ideias e métodos de trabalho.

RESULTADOS ESPERADOS APÓS A FORMAÇÃO

Pretende-se que, no final do curso, os formandos sejam capazes de preparar e organizar os serviços de restaurante e bar, aplicando as técnicas mais adequadas na execução dos diferentes serviços.

OBJETIVOS

No final da formação os formandos deverão adquirir conhecimentos sobre:

- › Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço do restaurante e bar;
- › Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- › Identificar o serviço de alimentos e bebidas, nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;

- Efetuar o serviço de bar, à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou com postas e pequenas refeições;
- Apurar a faturação do serviço prestado;
- Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- Executar os serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, portos de honra, entre outros;
- Preparar e executar o serviço de vinhos;
- Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);
- Elaborar cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

CONTEÚDOS DA FORMAÇÃO

Módulo 1	10h
O Técnico de Restaurante e Bar	
Módulo 2	15h
Funcionamento Geral do Restaurante	
Módulo 3	10h
Higiene e Segurança no Trabalho	
Módulo 4	40h
Serviços de Mesa	
Módulo 5	25h
O Bar e os Seus Serviços	
Módulo 6	20h
Contexto de Vendas na Restauração	
Formação Modular	Total 120h

Formação em contexto de trabalho	Total 280h

Total	400h

RECURSOS PEDAGÓGICOS E DIDÁTICOS

Os principais recursos a utilizar na componente modular são manuais, artigos específicos, exercícios pedagógicos e documentos formais exemplificativos dos diferentes conteúdos.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

O curso será dividido em sessões e está de acordo com as especificações e os standards de e-learning. (Além disso, estará sempre disponível, podendo o formando aceder aos seus conteúdos a qualquer hora (e em qualquer lugar, de acordo com a sua disponibilidade, não necessitando, por isso, de interromper “o seu horário de trabalho normal. Os conteúdos do curso são disponibilizados, na sua totalidade, na plataforma e-teaming. Ao formando é, assim, possível frequentar o curso desde o dia em que tem início até ao último dia de formação. Este curso possui tutoria assíncrona. Na tutoria online assíncrona o formando tem o apoio do tutor ou formador responsável, que responderá às suas questões ou esclarecerá as suas dúvidas através de email, no prazo máximo de 48 horas, após a receção dos mesmos.



ESCOLA COMERCIAL E INDUSTRIAL DE FORMAÇÃO

www.ecif.pt

961 926 240 / 271 100 017

ecif@comunilog.com

FORMAÇÃO À
MEDIDA DAS
EMPRESAS

Comunilog
FORMAÇÃO PROFISSIONAL

www.comunilog.com

TIRE UM CURSO
TOTALMENTE
ONLINE

iLearning

www.ilearning.pt

CURSOS DE
DESPORTO

FITMASTER
ACADEMY FORMAÇÃO DESPORTIVA
by Comunilog

www.fitmaster.pt