

# Cursos de Aprendizagem



INSTITUTO DO EMPREGO  
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Centro de Emprego e Formação  
Profissional de Leiria



## Constrói o teu Futuro

Os Cursos de **Aprendizagem**  
conferem **certificação profissional**  
(nível 4 de qualificação) e  
**12º ano de escolaridade**)

Morada: Rua de S. Francisco, n.º 32 1º  
Dto , 2400-230 Leiria

Telefone: 244 239 750  
Fax: 244 239 775  
Email: [sfp.leiria@iefp.pt](mailto:sfp.leiria@iefp.pt)

**Técnico/a de  
Restaurante/Bar  
Leiria**

Início Previsto: setembro 2017

# Técnico/a de Restaurante/Bar

## O que são Cursos de Aprendizagem?

Os cursos de aprendizagem permitem obter uma certificação escolar e profissional, privilegiando a inserção no mercado de trabalho, potenciada por uma forte componente de formação realizada em contexto de empresa, e possibilitam o prosseguimento de estudos de nível superior.

Possuem a duração\* de 3700 horas (2,5 anos), e englobam estágio com a duração\* de 1500 horas

## Destinatários:

Jovens com idade inferior a 25 anos

Detentores do 9.º ano de escolaridade ou superior, sem conclusão do 12.º ano

**Apoios** (Variáveis face à situação do agregado familiar, dentro dos limites legalmente estabelecidos):

- Bolsa de formação
- Subsídio de refeição
- Bolsa para material de estudo
- Despesas de transporte ou Subsídio de transporte
- Subsídio de acolhimento

\*Duração aproximada, variável consoante a área profissional

## Descrição da Profissão:

O/a Técnico/a de Restaurante/Bar é o profissional que planeia, coordena e executa o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

## Saídas Profissionais:

- Unidades hoteleiras, restaurantes, bares.



## Competências a adquirir no percurso formativo:

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Executar confeções de sala e arte cisória.
- Planear e executar os diferentes serviços especiais.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Cofinanciado por:

