



Área de formação	811. Hotelaria e Restauração
Curso de formação	Técnico/a de Mesa-Bar
Nível de qualificação do QNQ	4

Plano Curricular Plano Curricular Plano Curricular

Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Sociocultural Duração: 775 horas	Viver em português	6651	Portugal e a Europa	50		
		6652	Os media hoje	25		
		6653	Portugal e a sua História	25		
		6654	Ler a imprensa escrita		25	
		6655	A literatura do nosso tempo		50	
		6656	Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657	Diversidade linguística e cultural			25
	Comunicar em língua Inglesa *	6658	Procurar emprego			50
		6659	Ler documentos informativos	25		
		6660	Conhecer os problemas do mundo atual	50		
		6661	Viajar na Europa	25		
		6662	Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
		6663	Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
	Mundo atual	6664	Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais		50	
		6665	O homem e o ambiente	25		
		6666	Publicidade: um discurso de sedução	25		
		6667	Mundo atual – tema opcional		25	
	Desenvolvimento social e pessoal	6668	Uma nova ordem económica mundial			25
		6669	Higiene e prevenção no trabalho	50		
		6670	Promoção da saúde		25	
6671		Culturas, etnias e diversidades			25	
TIC	0755	Processador de texto – funcionalidades avançadas	25			
	0767	Internet - navegação	25			
	0757	Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25		
	0792	Criação de páginas para a Web em hipertexto			25	
Científica Duração: 400 horas	Matemática e realidade	-	Organização, análise da informação e probabilidades	50		
		-	Operações numéricas e estimação	25		
		-	Geometria e trigonometria		50	
		-	Padrões, funções e álgebra		25	
		-	Funções, limites e cálculo diferencial			50
	Francês **	-	Informação e atualidade	25		
		-	Vida quotidiana		25	
		-	Divulgação de um produto/serviço			25
	Psicologia	-	Diversidade cultural			25
		-	Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50		
		-	Diferença de comportamento e diferença de intervenção		50	

* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.

** Pode optar-se pelo desenvolvimento da língua inglesa, sempre que as necessidades regionais ou locais o justifiquem.



Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Tecnológica Duração: 1000 horas	Tecnologias Específicas	3296	Higiene e segurança alimentar	25		
		3297	Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)	25		
		3308	Cuidados básicos de saúde	25		
		3328	Princípios da nutrição	25		
		4210	Organização e gestão da mesa/bar	50		
		4211	Preparação do serviço de mesa/bar	50		
		4213	Normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de mesa/bar	25		
		3804	Atendimento e gestão de reclamações	50		
		3331	Informação turística e hoteleira	25		
		3333	Preparação e serviço de aperitivos sólidos, refeições ligeiras e produtos de cafetaria	50		
		4214	Língua inglesa no serviço de mesa/bar	25		
		4215	Língua francesa no serviço de mesa/bar	25		
		4212	Comunicação interpessoal		25	
		3337	Serviço de vinhos		25	
		3339	Serviço de aperitivos, entradas e bebidas diversas		50	
		3340	Serviço de pratos principais e bebidas de acompanhamento		50	
		3341	Serviço de sobremesas e respetivas bebidas		50	
		3369	Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>short drinks</i>		50	
		3370	Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>hot drinks</i>		50	
		3298	Gestão da qualidade			25
		3348	Arte cisória			25
		3349	Confeções em sala - entradas			25
		3350	Confeções em sala - pratos de peixe e marisco			25
		3351	Confeções em sala - pratos de carne			25
		3352	Confeções em sala - sobremesas doces e frutas			25
		3353	Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service			25
		3354	Serviço de banquetes			25
3355	Serviço de <i>buffets</i>			25		
3356	Serviços volantes			25		
4217	Implementação de práticas de gestão de recursos humanos			25		
4218	Documentação laboral e comercial			25		
Prática Duração: 1100 horas	Contexto de Trabalho	3334	Requisições, controle de custos e faturação de serviços (25)	200	400	500
		3371	Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>long drinks</i> (50)			
		3372	Preparação e serviço de bebidas compostas do tipo <i>medium drinks</i> (50)			
		4216	Liderança e gestão de equipas (50)			
		Ver orientações para o desenvolvimento desta componente de formação.				
Duração/Período de formação			1100	1075	1100	
Duração total			3275			



Aprendizagem

COM TEORIA E PRÁTICA NAS EMPRESAS
FORMAMOS PROFISSIONAIS

Área de formação 811. Hotelaria e Restauração

Curso de formação Técnico/a de Mesa-Bar

Nível de qualificação do QNQ 4

Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho

Orientações para o desenvolvimento

A **Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho (FPCT)** visa o **desenvolvimento** e a **aquisição** de conhecimentos e competências técnicas, relacionais e organizacionais **relevantes para o exercício da atividade profissional**.

Esta componente, realizada numa entidade enquadradora, tem como **objetivos**, proporcionar:

- A realização de novas aprendizagens e o contacto com tecnologias e técnicas que se encontram para além das situações simuláveis durante a formação;
- Oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos a atividades concretas em contexto real de trabalho;
- Desenvolvimento de hábitos de trabalho, espírito empreendedor e sentido de responsabilidade profissional;
- Vivências inerentes às relações humanas no trabalho;
- Conhecimento da organização empresarial.

A **FPCT** pressupõe, assim, que o seu desenvolvimento se processe num quadro de **interatividade** e de **complementaridade** com as **restantes componentes e contextos de formação**.

Neste sentido, para além da **consolidação das aprendizagens realizadas em contexto de formação**, esta componente **deve garantir**, igualmente, a **aquisição de novas aprendizagens**, traduzidas nos resultados de aprendizagem abaixo identificados, que concorram, de forma efetiva, para o **cumprimento do perfil associado a esta saída profissional**.

Resultados de Aprendizagem da FPCT

- Efetua requisições, controlo de custos e fatura e cobra serviços prestados.
- Prepara/confeciona, apresenta e serve bebidas compostas do tipo *long drinks*.
- Prepara/confeciona, apresenta e serve bebidas compostas do tipo *medium drinks*.
- Organiza e gere equipas de trabalho.