

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR
CICLO DE FORMAÇÃO 2022-2025

PLANO CURRICULAR				
COMPONENTE DE FORMAÇÃO			CARGA HORÁRIA TOTAL (a)	
SOCIOCULTURAL	Português	Cidadania e Desenvolvimento	320	
	Língua Estrangeira I, II ou III (b)		220	
	Área de Integração		220	
	Tecnologias da Informação e Comunicação		100	
	Educação Física		140	
SUB-TOTAL			1000	
CIENTÍFICA	Matemática			200
	Economia			200
	Psicologia			100
SUB-TOTAL			500	
TECNOLÓGICA			1200	
Formação em Contexto de Trabalho			600	
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)			81	
TOTAL DE HORAS/CURSO			3381	

- (a) Carga horária não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação a gerir pela escola, no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular, a formação em contexto de trabalho e o seu projeto de flexibilidade.
- (b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário.

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR
CICLO DE FORMAÇÃO 2022-2025

PLANO CURRICULAR								
COMPONENTE DE FORMAÇÃO					Cargas Horárias Anuais			CARGA HORÁRIA TOTAL (a)
					1.º Ano	2.º Ano	3.º Ano	
SOCIOCULTURAL	Português	Cidadania e Desenvolvimento	105	110	105	320		
	Língua Estrangeira I, II ou III (b)		75	70	75	220		
	Área de Integração		85	70	65	220		
	Tecnologias da Informação e Comunicação		50	50	0	100		
	Educação Física		60	40	40	140		
SUB-TOTAL				375	340	285	1000	
CIENTÍFICA	Matemática			70	65	65	200	
	Economia			75	50	75	200	
	Psicologia			50	50	0	100	
SUB-TOTAL				195	165	140	500	
TECNOLÓGICA			525	300	375	1200		
Formação em Contexto de Trabalho			0	300	300	600		
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)			27	27	27	81		
TOTAL DE HORAS/CURSO			1122	1132	1127	3381		

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR
CICLO DE FORMAÇÃO 2022-2025

ELENCO MODULAR - 1.º Ano

COMPONENTE / DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	HORAS
SOCIOCULTURAL	Português	M1 - Poesia Trovadoresca / Fernão Lopes M2 - Gil Vicente / Luís de Camões - Rimas, Redondilhas e Sonetos M3 - Luís de Camões, Os Lusíadas / História Trágico-Marítima		105
	Língua Estrangeira I Inglês (b)	M1 - Eu e o mundo profissional M2 - Um mundo de muitas línguas M3 - O mundo tecnológico		75
	Área de Integração	M1 - 1.2. - Pessoa e cultura 4.1.- A identidade regional 7.1.- Cultura Global ou Globalização das Culturas? M2 - 1.3.- A comunicação e a construção do indivíduo 5.1.- A integração no espaço europeu 7.2.- Um desafio global: o desenvolvimento sustentável		85
	Tecnologias Informação e Comunicação	M1 - Organização e Tratamento de Dados M2 - Aquisição e Tratamento de Imagem M3 - Edição de Som e Vídeo		50
	Educação Física	M1 - Jogos Desportivos Coletivos I (basquetebol/futsal) M2 - Ginástica I M3 - Atletismo/Raquetas/Patinagem I M4 - Dança I M5 - Atividades Físicas / Contextos e Saúde I M6 - Aptidão Física		60
			SUB - TOTAL	375
CIENTÍFICA	Matemática	M1 - A2 - Funções polinomiais M2 - B1 - Funções periódicas e não periódicas		70
	Economia	M1 - A economia e o problema económico M2 - Os agentes económicos e as atividades económicas M3 - Mercados de bens e serviços e de fatores produtivos		75
	Psicologia	M1 - Descobrimo a psicologia M2 - O desenvolvimento humano		50
			SUB - TOTAL	195
TECNOLÓGICA	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração		7731	25
	Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração		8211	25
	Língua Espanhola Aplicada ao Restaurante Bar		8346	25
	Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas		8287	25
	Gestão de Equipas		7844	25
	Turismo Inclusivo Oportunidades e Desafios		7297	25
	Turismo Inclusivo na Restauração		7298	25
	Teoria do Serviço de Bebidas		8334	25
	Serviço Restaurante/bar Mise-en-Place e Técnicas de Serviço		8288	50
	Execução do Serviço de Restaurante Bar		8338	50
	Serviço Casual de Restaurante		8339	50
	Serviço Fine Dinning		8341	50
	Organização da Cozinha		8283	25
	Serviço de Bebidas Simples		8342	50
Serviço de Restaurante Bar - Serviços Especiais		8271	50	
			SUB - TOTAL	525
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
TOTAL DE HORAS DO 1.º ANO				1122

**CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR
CICLO DE FORMAÇÃO 2022-2025**

ELENCO MODULAR - 2.º Ano

COMPONENTE / DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	Horas
SOCIOCULTURAL	Português	M4 - Padre António Vieira / Almeida Garrett M5 - Camilo Castelo Branco / Eça de Queirós M6 - Antero de Quental / Cesário Verde		110
	Língua Estrangeira I Inglês (b)	M4 - Os media e a comunicação global M5 - Os jovens na era global M6 - Os jovens e o meio envolvente		70
	Área de Integração	M3 - 1.1. A construção do conhecimento; 5.2. A cidadania europeia; 9.1. Os fins e os meios: que Ética para a vida humana? M4 - 3.3. Homem-Natureza: uma relação sustentável?; 4.3. Desequilíbrios regionais; 7.3. O papel das organizações		70
	Tecnologias Informação e Comunicação	M4 - Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais		50
	Educação Física	M7 - Jogos Desportivos Coletivos II (voleibol) M8 - Ginástica II M9 - Atletismo/Raquetas/Patinagem II M10 - Atividade Física / Contextos e Saúde II M11 - Dança II		40
			SUB - TOTAL	340
CIENTÍFICA	Matemática	M3 - A3 - Estatística M4 - A7 - Probabilidade M5 - A6 - Taxas de Variação		65
	Economia	M4 - Moeda e Financiamento da Atividade Económica M5 - O Estado e a Atividade Económica		50
	Psicologia	M3 - Processos cognitivos, emocionais e motivacionais M4 - Processos relacionais e comportamento profissional		50
			SUB - TOTAL	165
TECNOLÓGICA	Princípios de Nutrição e Dietética		8259	25
	Língua Espanhola - O Profissional na Restauração		8321	25
	Comunicação Vendas e Reclamações na Restauração		8260	50
	Restauração - Informação Turística		8329	25
	Serviço de Bar		8335	25
	Serviço de Vinhos - Preparação e Execução		8336	25
	Serviço Clássico de Restaurante		8340	50
	Preparação e Confeções Básicas de Cozinha		8297	50
Serviço de Pequenos Almoços		3353	25	
			SUB - TOTAL	300
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
			TOTAL DE HORAS DO 2.º ANO	1132

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR
CICLO DE FORMAÇÃO 2022-2025

ELENCO MODULAR - 3.º Ano

COMPONENTE / DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	HORAS
SOCIOCULTURAL	Português	M7 - Fernando Pessoa / Bernardo Soares M8 - Mensagem / Poetas contemporâneos M9 - Contos / José Saramago		105
	Língua Estrangeira I Inglês (b)	M7 - Os jovens e o consumo M8 - O mundo do trabalho M9 - A comunicação no mundo profissional		75
	Área de Integração	M5 - 2.1. Estrutura familiar e dinâmica social; 6.1. O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; 8.1. Das Economias-mundo à Economia Global M6 - 2.3. A construção da democracia; 6.2. O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo; 8.2. Da multiplicidade dos saberes à Ciência como construção racional do real		65
	Educação Física	M12 - Jogos Desportivos Coletivos III (andebol) M13 - Ginástica III M14 - Atividades de Exploração da Natureza M15 - Atividade Física / Contextos e Saúde III M16 - Dança III		40
			SUB - TOTAL	285
CIENTÍFICA	Matemática	M6 - A9 - Funções de Crescimento M7 - A10 - Otimização		65
	Economia	M6 - A Interdependência das Economias Atuais M7 - Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica M8 - A Economia Portuguesa na Atualidade		75
			SUB - TOTAL	140
TECNOLÓGICA	Língua Inglesa Aplicada ao Restaurante/Bar		4214	25
	Língua Inglesa - O profissional na Restauração		8317	25
	Controlo de Custos na Restauração		8286	50
	Confeções de Sala		8332	50
	Arte Cítrica		8333	50
	Vinhos de Portugal e do Mundo		8337	25
	Serviço de Bebidas Compostas		8343	50
	Novas Tendências na Restauração		8352	25
	Novas Tendências de Bar		8353	25
	Plano de Negócios - Criação de Pequenos e Médios Negócios		7855	50
			SUB - TOTAL	375
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
TOTAL DE HORAS DO 3.º ANO				1127