



# Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

O/a Técnico/a de Restaurante e Bar, é o/a profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou em unidades hoteleiras.

**Inscribe-te já!**

[www.aecoimbraoste.pt](http://www.aecoimbraoste.pt)  
[aecoimbraoste@aecoimbraoste.pt](mailto:aecoimbraoste@aecoimbraoste.pt)  
Tel.: 239 802 310

# Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

## Plano de Estudos

Sociocultural	Nº horas
Português	320
Língua Estrangeira	220
Área de Integração	220
Tec. da Informação e Comunicação	100
Educação física	140
Científica	
Psicologia	100
Economia	200
Matemática	200
Tecnológica	
Serviços de Restaurante e Bar	825
Tecnologia Alimentar	225
Comunicar em Francês/Inglês/Espanhol	100
Formação em Contexto de Trabalho	600

[www.aecoimbraoste.pt](http://www.aecoimbraoste.pt)  
[aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt](mailto:aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt)  
Tel.: 239 802 310



## Saídas profissionais

O Técnico de Restaurante e Bar poderá, entre outras, desempenhar funções em:

- Director/a de Restauração;
- Chefe de sala;
- Empregado/a de mesa;
- Supervisor/a de bares;
- Chefe de Bar;
- Empregado/a de Bar;
- Económico.

## Porquê?

- Ensino prático;
- Taxa de empregabilidade elevada;
- Estágios em empresas de referência;
- Experiências internacionais, no programa Erasmus+;
- Ensino completamente gratuito;
- Escola com selo de qualidade EQAVET;
- Restaurante e Bar de aplicação.