

Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar

PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O Técnico de Restaurante/Bar é o profissional qualificado apto a Planear, coordenar e executar 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.

PERFIL PROFISSIONAL

O Técnico de Restaurante/Bar realizará atividades como:

- 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.

Saídas profissionais

Técnico de Restauração,

Diretor de Restauração ou Chefe de Sala em: Unidades hoteleiras; Restaurantes; Bares; Cruzeiros; Cafetarias; Pastelarias; Empresas de eventos e *catering*;

- Chef de Mesa;

Cofinanciado por:





- Chef de Bar;
- Empregado(a) de Mesa;
- Empregado(a) de Bar;
- Ecónomo.

Cofinanciado por:

