

Serviço de Mesa - PROFIJ II

Portaria nº n.º 72 / 2003 de 28 de Agosto

Equivalência ao 9.º ano

Perfil Profissional

O **Empregado de Mesa** é o profissional que, no respeito das normas de higiene e segurança, organiza/prepara o serviço de restaurante, acolhe e atende os clientes, efectua o serviço de mesa, aconselhando na escolha de pratos e bebidas, executa serviços especiais e procede à facturação do serviço prestado em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. Como actividades principais, está apto a organizar/preparar o serviço de restaurante; proceder ao acolhimento e atendimento dos clientes; executar os diferentes serviços de mesa: à inglesa, à francesa, à americana e à russa; executar o serviço de mesa em situações especiais - *buffets*, banquetes, *cocktails*, pequenos-almoços, *room-service*, confecções de sala – e o serviço de bar e efectuar o acompanhamento e a facturação do serviço prestado

Referencial de Emprego

Empregado de Mesa

Plano Curricular

Componentes de formação	Áreas de competência	Domínios de formação	Durações mínimas
SOCIOCULTURAL	LÍNGUAS, CULTURA E COMUNICAÇÃO	Viver em Português	300
		Comunicar em Língua Estrangeira	150
	CIDADANIA E SOCIEDADE	Mundo Actual	300
		Formação para a Cidadania	150
MATEMÁTICA	Matemática e Realidade	250	
CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO	Tecnologias de Informação e Comunicação	40
	TECNOLOGIAS ESPECÍFICAS	Serviço de restaurante	315
		Serviço de mesa e bar Serviço em “cozinha de sala”	300 225
PRÁTICA	CONTEXTO DE TRABALHO		240
TOTAL			2270



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Rua Eng. José Maria de Melo 9800-566 Velas
Telef 295 432 341 Fax 295 432 343
Email: escolasaojorge@gmail.com