

**CURSO TÉCNICO DE MESA/BAR**  
**PORTARIA N.º 1068/2003, DE 26 DE SETEMBRO**



**CARACTERÍSTICAS GERAIS**

**Área de Formação** Hotelaria e Restauração

**Saída Profissional** Técnico/a de Mesa/Bar

**PROFIJ III** (Equivalência ao 12º Ano)

**PLANO CURRICULAR**

	<b>Componentes de Formação</b>	<b>Total de Horas</b>
<b>Sócio-Cultural</b>	Língua Portuguesa	275
	Língua Inglesa	200
	TIC	100
	Mundo Actual	100
	Desenvolvimento Social e Pessoal	100
	Educação Física	225
<b>Científica</b>	Matemática e Realidade	200
	Francês	100
	Psicologia	100
<b>Tecnológica</b>	Tecnologias Específicas (Higiene e Segurança Alimentar; Organização, Gestão e Preparação do Serviço de Mesa/Bar; Preparação e Serviço de Aperitivos Sólidos, Refeições Ligeiras e Produtos de Cafeteria; Serviço de Aperitivos, Entradas, Pratos Principais, Bebidas de Acompanhamento e Serviço de Sobremesas; Preparação e Serviço de Bebidas do Tipo Short/Long Drinks; Confecções em Sala: Entradas, Pratos de Peixe, Carne e Marisco, Sobremesas Doces e Frutas; Preparação e Serviço de Pequenos – Almoços, Banquetes, Buffets e Serviços Volantes.	1050
<b>Prática</b>	Formação em Contexto de Trabalho	1200
	<b>Carga Horária Total/Curso</b>	<b>3650</b>

**PERFIL DE SAÍDA**

**Descrição Geral**

O/A Técnico/a de Mesa-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 não em unidades hoteleiras.

**Actividades Principais**

1. Planear e preparar o serviço de mesa/bar;
2. Realizar o acolhimento e recepção do cliente no serviço de mesa/bar;
3. Preparar e servir bebidas simples e compostas;
4. Planear e executar os serviços de mesa regular e especial;
5. Efectuar o acompanhamento e facturação do serviço prestado;
6. Pesquisar as especificidades e as tendências de mercado associados à mesa e ao bar;
7. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar;
8. Implementar normas de auto-controlo e HACCP;
9. Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à actividade desenvolvida.