

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 17/20

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
---------------------------------	----------	-----------

1º Ano

Componente Sociocultural	651	651
Português	102	102
M1 Módulo 1	34	34
M2 Módulo 2	34	34
M3 Módulo 3	34	34
Inglês	76	76
M1 Eu e o Mundo Profissional	27	27
M2 Um Mundo de Muitas Línguas	25	25
M3 O Mundo Tecnológico	24	24
Francês - Iniciação	76	76
M1 Vivre en Français	38	38
M2 Organiser le quotidien	38	38
Área de Integração	75	75
M1 1.2 / 4.2 / 7.1	38	38
M2 2.1 / 6.1 / 7.3	37	37
Educação Física	70	70
M1 Aptidão Física I	10	10
M2 Jogos Desportivos Colectivos I – Basquetebol (Introdutório)	13	13
M3 Outras Actividades Físicas Desportivas I – Atletismo	12	12
M4 Ginástica I - Solo	14	14
M5 Actividades Físicas / Contextos e Saúde I	8	8
M6 Jogos Desportivos Colectivos II – Andebol	13	13
Tecnologias de Informação e Comunicação	100	100
M1 Folha de Cálculo	34	34
M2 Sistema Operativo Linux	33	33
M3 Criação de Páginas Web	33	33
Francês - Continuação	76	76
M1 Parcours Personnels	27	27
M2 Parcours Professionels	25	25
M3 Autour D'Un Film	24	24
Inglês Iniciação	76	76
M1 O mundo pessoal e quotidiano	38	38
M2 Vivências e convívências	38	38
Componente Científica	116	116
Matemática	70	70
M1 A2 - Funções Polinomiais	35	35
M2 B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas	35	35

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 17/20

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
Psicologia	46	46
M1 Descobrimdo a Psicologia	24	24
M2 O Desenvolvimento Humano	22	22
Componente Técnica	325	325
Serviço Restaurante - Bar	250	250
M1 8288 - Serviço de restaurante/bar - mise en place e técnicas de serviço	50	50
M2 8339 - Serviço casual de restaurante	50	50
M3 8340 - Serviço clássico de restaurante	50	50
M4 8341 - Serviço fine dining	50	50
M5 8342 - Serviço de bebidas simples	50	50
Tecnologia Alimentar	75	75
M1 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M2 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
M3 8259 - RB - Princípios de nutrição e dietética	25	25
Componente FCT	300	300
Formação em Contexto de Trabalho	300	300
M1 8346 - RB - Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25	25
M2 8321 - RB - Língua espanhola - o profissional da restauração	25	25
M3 FCT - RB - Empresas I	250	250
Total ano	1240	1392
2º Ano		
Componente	205	205
Psicologia	54	54
M3 Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4 Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
Componente Sociocultural	458	458
Português	100	100
M4 Módulo 4	33	33
M5 Módulo 5	34	34
M6 Módulo 6	33	33
Inglês	72	72
M4 Os Média e a Comunicação Global	24	24
M5 Os Jovens na Era Global	24	24
M6 O Mundo à Nossa Volta	24	24
Área de Integração	72	72
M3 1.3 / 4.1 / 8.2	36	36
M4 2.3 / 5.1 / 8.1	36	36
Educação Física	70	70
M7 Aptidão Física II	10	10

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 17/20

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
M8	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	13	13
M9	Outras Actividades Físicas Desportivas – Desportos de raquete (ténis / badminton)	14	14
M10	Ginástica II - Acrobática	12	12
M11	Actividades Físicas / Contextos e Saúde II	8	8
M12	Jogos Desportivos Colectivos IV – Voleibol	13	13
Francês - Continuação		72	72
M4	Médias et Societé	24	24
M5	Communication et Globalization	24	24
M6	Autour D'Un Oeuvre Intégrale	24	24
Inglês Iniciação		72	72
M3	Padrões de vida	36	36
M4	Comunicação e sociedade	36	36
Componente Científica		205	205
Matemática		50	50
M3	A3 - Estatística	28	28
M4	A7 - Probabilidade	22	22
Economia		101	101
M1	A Economia e o problema económico	20	20
M2	Agentes económicos e actividades económicas	33	33
M3	Mercados de bens e serviços e de factores produtivos	24	24
M4	Moeda e financiamento da actividade económica	24	24
Componente Técnica		325	325
Serviço Restaurante - Bar		275	275
M6	8333 - Arte cisória	50	50
M7	3353 - Serviço de pequenos-almoços	25	25
M8	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	25
M9	8337 - Vinhos de Portugal e do mundo	25	25
M10	8338 - Execução do serviço de restaurante/bar	50	50
M11	8343 - Serviço de bebidas compostas	50	50
M12	8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha	50	50
Tecnologia Alimentar		50	50
M4	4214 - RB - Língua inglesa aplicada ao restaurante-bar	25	25
M5	8317 - RB - Língua inglesa - O profissional na restauração	25	25
Gestão e Controlo		75	75
M1	7297 - RB - Turismo inclusivo - oportunidades e desafios	25	25
M2	7298 - RB - Turismo inclusivo na restauração	25	25
M3	8329 - RB - Restauração - informação turística	25	25
Componente FCT		250	250

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 17/20

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
Formação em Contexto de Trabalho	250	250
M7 FCT - RB - Empresas II	250	250
Total ano	1241	1313
3º Ano		
Componente Sociocultural		
Português	118	118
M7 Módulo 7	39	39
M8 Módulo 8	40	40
M9 Módulo 9	39	39
Inglês	72	72
M7 O Jovem e o Consumo	24	24
M8 O Mundo do Trabalho	24	24
M9 A Comunicação no Mundo Profissional	24	24
Área de Integração	73	73
M5 1.1 / 6.3 / 9.1	37	37
M6 3.3 / 6.2 / 9.2	36	36
Francês - Continuação	72	72
M7 Recherche et Avenir	24	24
M8 Ethique et Qualité de Vie	24	24
M9 Autour D'Un Project	24	24
Inglês Iniciação	72	72
M5 A vida profissional	36	36
M6 O ambiente e o consumo	36	36
Componente Científica		
Matemática	80	80
M5 A6 - Taxa de Variação	27	27
M6 A9 - Funções de Crescimento	26	26
M7 A10 - Optimização	27	27
Economia	99	99
M5 Estado e a actividade económica	24	24
M6 A Interdependência das economias actuais	24	24
M7 Crescimento, desenvolvimento e flutuações da Actividade	27	27
M8 A economia portuguesa na actualidade	24	24
Componente Técnica		
Serviço Restaurante - Bar	275	275
M13 8332 - Confeções de sala	50	50
M14 8271 - Serviço de restaurate/bar - Serviços especiais	50	50
M15 8283 - Organização da cozinha	25	25
M16 7844 - Gestão de equipas	25	25

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 17/20

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
M17	8334 - Teoria de serviço de bebidas	25	25
M18	8335 - Serviço de bar	25	25
M19	8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução	25	25
M20	8353 - Novas tendências de bar	25	25
M21	8282 - Flair bartender - animação, exibição e espetáculo	25	25
Gestão e Controlo		100	100
M4	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50
M5	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
Componente FCT		290	290
Formação em Contexto de Trabalho		290	290
M9	7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M11	FCT - RB - Empresas III	265	265
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
Total ano		1179	1251
Total Curso		3660	3660