

## Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 18/21

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa	<b>H</b>	<b>TL</b>
---------------------------------	----------	-----------

### 1º Ano

#### Componente Sociocultural

<b>Português</b>	<b>651</b>	<b>651</b>
------------------	------------	------------

M1	Módulo 1	34	34
M2	Módulo 2	34	34
M3	Módulo 3	34	34

<b>Inglês</b>	<b>76</b>	<b>76</b>
---------------	-----------	-----------

M1	Eu e o Mundo Profissional	27	27
M2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	25
M3	O Mundo Tecnológico	24	24

<b>Francês - Iniciação</b>	<b>76</b>	<b>76</b>
----------------------------	-----------	-----------

M1	0 - Vivre en Français	38	38
M2	1 - Organiser le quotidien	38	38

<b>Área de Integração</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
---------------------------	-----------	-----------

M1	1.2 / 4.2 / 7.1	38	38
M2	2.1 / 6.1 / 7.3	37	37

<b>Educação Física</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
------------------------	-----------	-----------

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

<b>Tecnologias de Informação e Comunicação</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
--	------------	------------

M1	Folha de Cálculo	34	34
M2	Sistema Operativo Linux	33	33
M3	Criação de Páginas Web	33	33

<b>Francês - Continuação</b>	<b>76</b>	<b>76</b>
------------------------------	-----------	-----------

M1	Parcours Personnels	27	27
M2	Parcours Professionnels	25	25
M3	Autour D'Un Film	24	24

<b>Inglês Iniciação</b>	<b>76</b>	<b>76</b>
-------------------------	-----------	-----------

M1	O mundo pessoal e quotidiano	38	38
M2	Vivências e convívências	38	38

#### Componente Científica

<b>Matemática</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
-------------------	-----------	-----------

M1	A2 - Funções Polinomiais	35	35
M2	B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas	35	35

## Elenco Modular

### Técnico de Restaurante-Bar - 18/21

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa	<b>H</b>	<b>TL</b>
<b>Psicologia</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
M1 Descobrimdo a Psicologia	24	24
M2 O Desenvolvimento Humano	22	22
<b>Componente Técnica</b>	<b>325</b>	<b>325</b>
<b>Serviço Restaurante - Bar</b>	<b>250</b>	<b>250</b>
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
<b>Tecnologia Alimentar</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
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
<b>Componente FCT</b>	<b>300</b>	<b>300</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>	<b>300</b>	<b>300</b>
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
<b>Total ano</b>	<b>1240</b>	<b>1392</b>
<b>2º Ano</b>		
<b>Componente</b>		
<b>Psicologia</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
M3 Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4 Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
<b>Componente Sociocultural</b>	<b>530</b>	<b>530</b>
<b>Português</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
M4 Módulo 4	33	33
M5 Módulo 5	34	34
M6 Módulo 6	33	33
<b>Inglês</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
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
<b>Francês - Iniciação</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
M3 2 - Choisir un Espace de Vie	36	36
M4 3 - Chercher du Travail	36	36
<b>Área de Integração</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
M3 1.3 / 4.1 / 8.2	36	36

## Elenco Modular

### Técnico de Restaurante-Bar - 18/21

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa		<b>H</b>	<b>TL</b>
M4	2.3 / 5.1 / 8.1	36	36
<b>Educação Física</b>		<b>70</b>	<b>70</b>
M7	Aptidão Física II	10	10
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
<b>Francês - Continuação</b>		<b>72</b>	<b>72</b>
M4	Médias et Societé	24	24
M5	Communication et Globalization	24	24
M6	Autour D'Un Oeuvre Intégrale	24	24
<b>Inglês Iniciação</b>		<b>72</b>	<b>72</b>
M3	Padrões de vida	36	36
M4	Comunicação e sociedade	36	36
<b>Componente Científica</b>		<b>178</b>	<b>178</b>
<b>Matemática</b>		<b>77</b>	<b>77</b>
M3	A3 - Estatística	28	28
M4	A7 - Probabilidade	22	22
M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
<b>Economia</b>		<b>101</b>	<b>101</b>
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
<b>Componente Técnica</b>		<b>400</b>	<b>400</b>
<b>Serviço Restaurante - Bar</b>		<b>275</b>	<b>275</b>
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
<b>Tecnologia Alimentar</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
M4	4214 - RB - Língua inglesa aplicada ao restaurante-bar	25	25
M5	8317 - RB - Língua inglesa - O profissional na restauração	25	25
<b>Gestão e Controlo</b>		<b>75</b>	<b>75</b>
M1	7297 - RB - Turismo inclusivo - oportunidades e desafios	25	25
M2	7298 - RB - Turismo inclusivo na restauração	25	25

## Elenco Modular

### Técnico de Restaurante-Bar - 18/21

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa		<b>H</b>	<b>TL</b>
M3	8329 - RB - Restauração - informação turística	25	25
<b>Componente FCT</b>		<b>250</b>	<b>250</b>
Formação em Contexto de Trabalho		250	250
M4	FCT - RB - Empresas II	250	250
<b>Total ano</b>		<b>1268</b>	<b>1412</b>
<b>3º Ano</b>			
<b>Componente Sociocultural</b>		<b>479</b>	<b>479</b>
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
Francês - Iniciação		72	72
M5	4 - Être au Courant	36	36
M6	5 - Profiter de la Vie	36	36
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 Projet	24	24
Inglês Iniciação		72	72
M5	A vida profissional	36	36
M6	O ambiente e o consumo	36	36
<b>Componente Científica</b>		<b>152</b>	<b>152</b>
Matemática		53	53
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
<b>Componente Técnica</b>		<b>375</b>	<b>375</b>

## Elenco Modular

### Técnico de Restaurante-Bar - 18/21

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa		<b>H</b>	<b>TL</b>
<b>Serviço Restaurante - Bar</b>		<b>275</b>	<b>275</b>
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
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
<b>Gestão e Controlo</b>		<b>100</b>	<b>100</b>
M4	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50
M5	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
<b>Componente FCT</b>		<b>290</b>	<b>290</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>		<b>290</b>	<b>290</b>
M5	7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M6	FCT - RB - Empresas III	265	265
<b>Prova de Aptidão Profissional</b>			<b>0</b>
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
<b>Total ano</b>		<b>1152</b>	<b>1296</b>
<b>Total Curso</b>		<b>3660</b>	<b>3660</b>