

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 21/24

1º Ano

H
TL

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
Inglês Iniciação		76	76
M1	O mundo pessoal e quotidiano	38	38
M2	Vivências e convivências	38	38
Francês - Continuação		76	76
M1	Parcours Personnels	27	27
M2	Projects de Vie	25	25
M3	Médias et Societé	24	24
Francês - Iniciação		76	76
M1	0 - Vivre en Français	38	38
M2	1 - Organiser le quotidien	38	38
Tecnologias de Informação e Comunicação		100	100
M1	Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais	30	30
M2	Organização e Tratamento de Dados	30	30
M3	Aquisição e Tratamento de Imagem	20	20
M4	Criação de Páginas Web	20	20
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

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 21/24

M6	Jogos Desportivos Colectivos II – Andebol	13	13
Componente Científica		116	116
Psicologia		46	46
M1	Descobrimdo a Psicologia	24	24
M2	O Desenvolvimento Humano	22	22
Matemática		70	70
M1	A2 - Funções Polinomiais	35	35
M2	B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas	35	35
Componente Técnica		325	325
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
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
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		1392	1392
2º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		530	530
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

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 21/24

M6	O Mundo à Nossa Volta	24	24
Inglês Iniciação		72	72
M3	Padrões de vida	36	36
M4	Comunicação e sociedade	36	36
Francês - Continuação		72	72
M4	Défis de la Mondialisation	24	24
M5	Autour D'Un Film	24	24
M6	Recherche et Avenir	24	24
Francês - Iniciação		72	72
M3	2 - Profiter de la vie	36	36
M4	3 - Choisir un espace de vie	36	36
Área de Integração		72	72
M3	1.1 / 5.2 / 9.1	36	36
M4	3.3 / 4.3 / 7.3	36	36
Educação Física		70	70
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
Componente Científica		208	208
Psicologia		54	54
M3	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4	Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
Matemática		77	77
M3	A3 - Estatística	28	28
M4	A7 - Probabilidade	22	22
M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
Economia		77	77
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
Componente Técnica		400	400

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 21/24

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
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
Componente FCT	250	250
Formação em Contexto de Trabalho	250	250
M4 FCT - RB - Empresas II	250	250
Total Ano	1388	1388
3º Ano	H	TL
Componente Sociocultural	479	479
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
Inglês Iniciação	72	72
M5 A vida profissional	36	36
M6 O ambiente e o consumo	36	36
Francês - Continuação	72	72
M7 Ethique et Qualité de Vie	24	24

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 21/24

M8	Parcours Professionels	24	24
M9	Autour D'Un Projet	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	2.1 / 6.1 / 8.1	37	37
M6	2.3 / 6.2 / 8.2	36	36
Componente Científica		176	176
Matemática		53	53
M6	A9 - Funções de Crescimento	26	26
M7	A10 - Optimização	27	27
Economia		123	123
M4	Moeda e financiamento da actividade económica	24	24
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		375	375
Gestão e Controlo		100	100
M4	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50
M5	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
Serviço Restaurante - Bar		275	275
M13	8332 - Confeções de sala	50	50
M14	8271 - Serviço de restaurete/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
Componente FCT		290	290

Elenco Modular

Técnico de Restaurante-Bar - 21/24

Formação em Contexto de Trabalho	290	290
M5 7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M6 FCT - RB - Empresas III	265	265
Prova de Aptidão Profissional		0
M1 Prova de Aptidão Profissional		0
Total Ano	1320	1320
Total Curso	4100	4100