

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2021-2024							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I		25	Isabel Fortunato	
	1				10	Elsa Monteiro	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas		25	Isabel Fortunato	
	1				15	Elsa Monteiro	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho		25	Isabel Fortunato	
	1				10	Elsa Monteiro	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa		35	110	
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias		40		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo		35		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos		35	100	
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos		35		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis		30		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional		25	TCP TC PI	
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas		25	TCP TC PI	
	1	3	O Mundo tecnológico		25	TCP TC PI	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global		25	75	
	2	5	Os Jovens na era global		25		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta		25		
	3	7	Os Jovens e o Consumo		25	70	
	3	8	O Mundo do Trabalho		20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional		25		
Francês - 220h	1	1	Percursos Pessoais		25	TCP TC PI	
	1	2	Percursos Profissionais		25	TCP TC PI	
	1	3	Em torno de um filme		25	TCP TC PI	
	2	4	Os media e a Sociedade		25	75	
	2	5	Comunicação e globalização		25		
	2	6	Obra Integral		25		
	3	7	A pesquisa no futuro		25	70	
	3	8	Ética e qualidade de vida		25		
	3	9	Em torno de um projecto		20		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos		50	Ana Galante	
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas		25	Ana Galante	
	2	3	Tecido empresarial envolvente		25	25	
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?		38	Marina Nascimento	
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.		37	Marina Nascimento	
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais		38	75	
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.		37		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?		35	70	
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.		35		
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I		17	João Alexandrino	

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2021-2024						
EF - 140h	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	4			João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		50
	2	7	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		
	2	8				
	2	9				
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		40
	3	12	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		
	3	13				
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Bom Jesus	75
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	Ana Bom Jesus	
	2	3	Estatística	27		75
	2	4	Probabilidades	21		
	2	5	Taxa de Variação	27		
	3	6	Funções de Crescimento	25		50
	3	7	Optimização	25		
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais	100
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Cecília Carvalhais	
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25		100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25		
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25		
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25		
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais	50
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais	
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais	
	2	4	O desenvolvimento Humano	10		50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10		
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15		
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15		
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25	José Graça	
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	Ana Cláudio	
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	Clara Amaral	
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	Ana Cláudio	
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	Ana Cláudio	
	1	6 - 10	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar			
	1	6 - 10	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar			

1 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2021-2024					
CFT (1025h)	1	6 - 10	Subunidade 1. Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	50	José Graça
					300
	1	6 - 10	Subunidade 2. Informação turística ao cliente	25	Clara Amaral
	1	7 - 11	Acolher e atender o cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar		
	1	7 - 11	Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar	25	José Graça
	1	8 - 12	Planear e organizar o serviço de restaurante/bar		
	1	8 - 12	Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento		
	1	8 - 12	Subunidade 1. Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25	Lídia Figueira
	1	8 - 12	Subunidade 2. Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	1	8 - 12	Subunidade 3. Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	2	9 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	
	2	10 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	
	2	11- 13	Planear e executar o serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Planeamento e execução do serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Subunidade 1. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50	
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dining)	25	
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos		
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50	
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	
	2	14 - 18	Preparar e servir iguarias simples		
	2	14 - 18	Preparação e serviço de iguarias simples	25	
	2	15 - 19	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha		
	2	15 - 19	Preparações e confeções básicas de cozinha	25	
	2	16 - 20	Preparar e servir refeições ligeiras		
	2	16 - 20	Preparação e serviço de refeições ligeiras	25	
	3	17 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	
	3	18- 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
		19- 21	Preparar e servir pequenos- almoços		
	3	19- 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25	
		20- 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente		
	3	20- 14	Preparações e confeções de sala à vista do cliente	50	
		21- 15	Executar arte cisória, em sala, à vista do cliente		
	3	21- 15	Arte cisória – técnicas básicas	50	



2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2020-2023							
1º Desd.	75			1º Ano - Carga Horária	910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75			2º Ano - Carga Horária	835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70			3º Ano - Carga Horária	780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Fátima Fiel		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Fátima Fiel		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Fátima Fiel		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Fátima Fiel		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Fátima Fiel		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35			
3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35	100			
3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30				
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TDCC TCP		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TDCC TCP		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TDCC TCP		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TDCC TCP		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TDCC TCP		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TDCC TCP		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25			
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	70		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Francês - 220h	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TDCC TCP		
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TDCC TCP		
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TDCC TCP		
	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TDCC TCP		
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TDCC TCP		
	2	6	Obra Integral	25	TC TDCC TCP		
	3	7	A pesquisa no futuro	25			
	3	8	Ética e qualidade de vida	25	70		
	3	9	Em torno de um projecto	20			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
AI - 220h	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Luísa Leitão		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Luísa Leitão		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Luísa Leitão		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Luísa Leitão		
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70		

2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2020-2023					
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	70
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino
	1	2			João Alexandrino
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino
	1	4			João Alexandrino
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino
	2	7			João Alexandrino
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino
	2	9			João Alexandrino
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Cunha
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	Ana Cunha
	2	3	Estatística	27	Ana Cunha
	2	4	Probabilidades	21	Ana Cunha
	2	5	Taxa de Variação	27	Ana Cunha
	3	6	Funções de Crescimento	25	50
	3	7	Optimização	25	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Marina Nascimento
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Marina Nascimento
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Marina Nascimento
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Marina Nascimento
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Marina Nascimento
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Marina Nascimento
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Marina Nascimento
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Marina Nascimento
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	Cecília Carvalhais
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	Cecília Carvalhais
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	Cecília Carvalhais
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	Cecília Carvalhais
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25	José Graça
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	Ana Cláudio
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	Clara Amaral
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	Ana Cláudio



2 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2020-2023					
CFT (1025h)	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	Ana Cláudio
	1	6 - 10	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar		
	1	6 - 10	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar		
	1	6 - 10	Subunidade 1. Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	50	José Graça
	1	6 - 10	Subunidade 2. Informação turística ao cliente	25	Clara Amaral
	1	7 - 11	Acolher e atender o cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar		
	1	7 - 11	Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar	25	José Graça
	1	8 - 12	Planear e organizar o serviço de restaurante/bar		
	1	8 - 12	Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento		
	1	8 - 12	Subunidade 1. Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25	Lídia Figueira
	1	8 - 12	Subunidade 2. Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	1	8 - 12	Subunidade 3. Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	2	9 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	Clara Amaral
	2	10 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	Clara Amaral
	2	11- 13	Planear e executar o serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Planeamento e execução do serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Subunidade 1. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50	José Graça
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dining)	25	José Graça
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos		
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50	José Graça
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	José Graça
	2	14 - 18	Preparar e servir iguarias simples		
	2	14 - 18	Preparação e serviço de iguarias simples	25	Clara Amaral
	2	15 - 19	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha		
	2	15 - 19	Preparações e confeções básicas de cozinha	25	Clara Amaral
	2	16 - 20	Preparar e servir refeições ligeiras		
	2	16 - 20	Preparação e serviço de refeições ligeiras	25	Clara Amaral
	3	17 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	
	3	18 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
		19- 21	Preparar e servir pequenos- almoços		
	3	19- 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25	
		20- 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente		

300

275



Cofinanciado por:







3 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2019-2022							
1º Desd.	75	1º Ano - Carga Horária			910	1º Ano - Carga Horária com FCT	910
2º Desd.	75	2º Ano - Carga Horária			835	2º Ano - Carga Horária com FCT	1185
3º Desd.	70	3º Ano - Carga Horária			780	3º Ano - Carga Horária com FCT	1060
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Elsa Monteiro		
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato		
	1			15	Elsa Monteiro		
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato		
	1			10	Elsa Monteiro		
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Elsa Monteiro		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato		
	2			15	Elsa Monteiro		
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato		
	2			10	Elsa Monteiro		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	25	Isabel Fortunato		
	3			10	Elsa Monteiro		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	25	Isabel Fortunato		
	3			10	Elsa Monteiro		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	20	Isabel Fortunato		
	3			10	Elsa Monteiro		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TRB		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TRB		
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TRB		
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TRB		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TC TCP		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TC TCP		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TC TCP		
Francês - 220h	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TRB		
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TRB		
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TRB		
	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TRB		
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TRB		
	2	6	Obra Integral	25	TC TRB		
	3	7	A pesquisa no futuro	25	TC TCP		
	3	8	Ética e qualidade de vida	25	TC TCP		
	3	9	Em torno de um projecto	20	TC TCP		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Cecília Carvalhais		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante		
	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	Sandra Mesquita		
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	Sandra Mesquita		

3 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2019-2022						
AI - 220h	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Sandra Mesquita	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	Sandra Mesquita	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	Cecília Carvalhais	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	Cecília Carvalhais	
EF - 140h	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	50
	1	2			João Alexandrino	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	4			João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	João Alexandrino	50
	2	7			João Alexandrino	
	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino	
	2	9			João Alexandrino	
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	João Alexandrino	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	João Alexandrino	40
	3	12			João Alexandrino	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	João Alexandrino	
	3	14			João Alexandrino	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	João Alexandrino	
	3	16			João Alexandrino	
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Cunha	75
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	Ana Cunha	
	2	3	Estatística	27	Ana Cunha	75
	2	4	Probabilidades	21	Ana Cunha	
	2	5	Taxa de Variação	27	Ana Cunha	
	3	6	Funções de Crescimento	25	Ana Cunha	50
	3	7	Optimização	25	Ana Cunha	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais	100
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Cecília Carvalhais	
	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Cecília Carvalhais	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Cecília Carvalhais	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Cecília Carvalhais	
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais	50
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais	
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais	
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	Cecília Carvalhais	50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	Cecília Carvalhais	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	Cecília Carvalhais	
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	Cecília Carvalhais	
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25	José Graça	

3 Ano Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2019-2022					
CFT (1025h)	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	Ana Cláudio
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	Clara Amaral
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	Ana Cláudio
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	Ana Cláudio
	1	6 - 10	Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar		
	1	6 - 10	Acolhimento e atendimento ao cliente no restaurante/bar		
	1	6 - 10	Subunidade 1. Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar	50	José Graça
	1	6 - 10	Subunidade 2. Informação turística ao cliente	25	Clara Amaral
	1	7 - 11	Acolher e atender o cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar		
	1	7 - 11	Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar	25	José Graça
	1	8 - 12	Planear e organizar o serviço de restaurante/bar		
	1	8 - 12	Serviço de restaurante/bar: planeamento, organização e funcionamento		
	1	8 - 12	Subunidade 1. Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25	Lídia Figueira
	1	8 - 12	Subunidade 2. Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	1	8 - 12	Subunidade 3. Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25	José Graça
	2	9 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	Clara Amaral
	2	10 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	Clara Amaral
	2	11- 13	Planear e executar o serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Planeamento e execução do serviço de restaurante		
	2	11 - 13	Subunidade 1. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50	José Graça
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dining)	25	José Graça
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos		
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50	José Graça
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	José Graça
	2	14 - 18	Preparar e servir iguarias simples		
	2	14 - 18	Preparação e serviço de iguarias simples	25	Lídia Figueira
	2	15 - 19	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha		
	2	15 - 19	Preparações e confeções básicas de cozinha	25	Lídia Figueira
	2	16 - 20	Preparar e servir refeições ligeiras		
	2	16 - 20	Preparação e serviço de refeições ligeiras	25	Lídia Figueira
	3	17 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	Clara Amaral
	3	18 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	Clara Amaral

3	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar   Triénio 2019-2022
---	-----	--

		19- 21	Preparar e servir pequenos- almoços			
	3	19- 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25	Clara Amaral	
		20- 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente			
	3	20- 14	Preparações e confeções de sala à vista do cliente	50	José Graça	
		21- 15	Executar arte cisória, em sala, à vista do cliente			
	3	21- 15	Arte cisória – técnicas básicas	50	José Graça	
		22 - 22	Preparar e servir bebidas simples e compostas			
		22 - 22	Preparação e serviço de bebidas simples e compostas			
	3	22 - 22	Subunidade 1. Serviço de bar: organização e funcionamento	25	José Graça	450
	3	22 - 22	Subunidade 2. Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50	José Graça	
		23 - 23	Planear e executar serviços especiais de bar			
	3	23 - 23	Planeamento e execução de serviços especiais de bar	25	José Graça	
		24- 24	Coordenar as atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar			
	3	24 - 24	Coordenação das atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar	25	José Graça	
		25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa no serviço de restaurante/bar (nível B2 do QECRL)			
	3	25 - 25	Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50	Luísa Leitão	
		26 - 28	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francesa) no serviço de restaurante/bar (nível B1 do QECRL)			
	3	26 - 28	Comunicação em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar	50	Elsa Monteiro	
		27 - 37	Organizar e realizar provas de vinhos			
	3	27 - 37	Provas de vinhos: preparação e realização	50	José Graça	

	2		140	
FCT - 630h	2		210	630
	3		280	

	1		27	
EMR - 81h	2		27	81
	3		27	