	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 70		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
	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25	Isabel Fortunato	
	1	2	Cilvinante Faura de la 2 Paraire e Luía de Comãos Pissos	10	Elsa Monteiro	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato	110
	1	,	Luís de Camãos, Os Lusiados e História Trágico Marítima de Jorge Albuguerque Coelbo	15 25	Elsa Monteiro Isabel Fortunato	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	10	Elsa Monteiro	
Português - 320h	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de	35	EISA MONTENO	
	2	5	Sousa Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40		110
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35		110
-	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	30		100
			Reis			
	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TCP TC PI	
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TCP TC PI	75
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TCP TC PI	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
Inglês - 220h	2	5	Os Jovens na era global	25		75
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25		
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		70
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
	1	1	Percursos Pessoais	25	TCP TC PI	
	1	2	Percursos Profissionais	25	TCP TC PI	75
	1	3	Em torno de um filme	25	TCP TC PI	
	2	4	Os media e a Sociedade	25		
	2	5	Comunicação e globalização	25		75
F	2	6	Obra Integral	25		,,,
Francês - 220h -						
	3	7	A pesquisa no futuro	25		
	3	8	Ética e qualidade de vida	25		70
	3	9	Em torno de um projecto	20		
	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Ana Galante	75
Oferta de Escola - 100h	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante	
•	2	3	Tecido empresarial envolvente	25		25
	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	37	Marina Nascimento	75
	2	3	mundo: <u>Das Economias-mundo à Economia Global.</u> Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38		
AI - 220h	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os	37		75
	3	5	fins e os meios: que Ética para a vida humana. A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem- Natureza: uma relacão sustentável?	35		
	3	6	ldentidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		70
			adicases no travalno e no emprego, o empreemacaonsino.			
	1	1	logos Desportivos Colectivos Le Ginástica I	17	João Alexandrino	
			нале наспитиле с паптила с спастила (. /		

















	1 /	Ano C	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024			
	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Olliastica I	1/	João Alexandrino	
	1	3			João Alexandrino	50
	1	4	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	João Alexandrino	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17		
	2	7	Topo Pespertinos estectinos in e emitation in	-7		
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		50
	2	9	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
_	3	11	Actividade Fisica/Contextos e Sadde II	16		
	3	12	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		
	3	13		10		
	3	14	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		40
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16	Actividade i isica) contextos e sadde in e Aptidao i isica	14		
	ļ.					
	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Bom Jesus	75
_	1	2	Funções Períodicas e Não Períodicas	38	Ana Bom Jesus	
	2	3 4	Estatística Probabilidades	27 21		75
	2	5	Taxa de Variação	27		/3
_	3	6	Funções de Crescimento	25		
	3	7	Optimização	25		50
	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais	
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	100
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	Cecília Carvalhais	
Economia - 200h —	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25		
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25		100
	2	7 8	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica A Economia Portuguesa na Actualidade	25 25		
			// Leonomia Fortagaesa na Aetaanaace	23		
	1	1	Descobrindo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais	
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais	50
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais	
Psicologia - 100h	2	4	O desenvolvimento Humano	10		
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10		50
	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	5 - 6 6 - 10	Nutrição e dietética Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar	25	Ana Cláudio	















	1	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024			
	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	300
	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 dinning)	25		
	2	12 - 16	Planear e executar o serviço de vinhos			
	2	12 - 16	Planeamento e execução do serviço de vinhos	50		275
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante			
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25		
CFT (1025h)	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		
		1 9- 21	Preparar e servir pequenos- almoços			
	3	1 9- 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		

















	1	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2021-2024		
		22 - 22	Preparar e servir bebidas simples e compostas		
		22 - 22	Preparação e serviço de bebidas simples e compostas		
	3	22 - 22		25	450
	3	22 - 22	Subunidade 2. Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50	450
		23 - 23	Planear e executar serviços especiais de bar		
	3	23 - 23	Planeamento e execução de serviços especiais de bar	25	
		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	
		25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa no serviço de restaurante/bar (n	ível B2	do QECRL)
	3	25 - 25	Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50	
		26 - 28	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francesa) no serviço de rest	aurant	e/bar (nível B1 do QECRL)
	3	26 - 28	Comunicação em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar	50	
		27 - 37	Organizar e realizar provas de vinhos		
	3	27 - 37	Provas de vinhos: preparação e realização	50	
	2			140	
FCT - 630h	2			210	630
	3			280	
EBAD OAL	1			27	
EMR - 81h	3			27 27	81
	3			21	

















	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 3º Ano - Carga Horária	835 780	2º Ano - Carga Horária com FCT 3º Ano - Carga Horária com FCT	1185 1060
3- Desu.		1				1000
	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	25 10	Isabel Fortunato Fátima Fiel	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	25	Isabel Fortunato	
	1	2	Gii Vicente- Farsa de mes Pereira e Luis de Cambes-Kimas	25 15	Fátima Fiel	110
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato	
	1	3	Luis de Cambes- Os Lusiadas e mistoria magico-iviantima de Jorge Albuquerque Coemo	10	Fátima Fiel	
-	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de	25	Isabel Fortunato	
Português - 320h	2	_	Sousa	10	Fátima Fiel	
Tortugues 52011	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato	
	2	3	Annelad Garrett Vidgens na William Ferra e Eşa de Quellos Os Walds	15	Fátima Fiel	110
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	25	Isabel Fortunato	
	2		Antero de Quentar sorietos completos e cesario verde cariticos do ricarismo	10	Fátima Fiel	
-	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	Tatilla Fiel	
	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	30		100
			Reis			
	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TDCC TCP	
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TDCC TCP	75
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TDCC TCP	
-	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TDCC TCP	
Inglês - 220h	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TDCC TCP	75
-	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		
	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TDCC TCP	
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TDCC TCP	75
						/5
	1	2	Em tarna da um filma	25	TCLTDCCLTCD	
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TDCC TCP	
-	2	3	Em torno de um filme Os media e a Sociedade	25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	
-						
- Francês - 220h						75
- Francês - 220 h	2 2	4 5	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização	25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	75
Francês - 220h	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TDCC TCP	75
Francês - 220h -	2 2 2	5	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral	25 25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	75
Francês - 220h -	2 2	4 5	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização	25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	
Francês - 220h	2 2 2	5	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral	25 25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	75
Francês - 220h	2 2 2 3 3	4 5 6 7	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida	25 25 25 25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	
Francês - 220h	2 2 2 3	4 5 6	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro	25 25 25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP	
Francês - 220h	2 2 2 3 3	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto	25 25 25 25 25 20	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP	
Oferta de Escola -	2 2 2 3 3 3	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	25 25 25 25 25 20	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante	
-	2 2 2 3 3 3	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25 25 25 25 25 20 50 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante Ana Galante	70
Oferta de Escola -	2 2 2 3 3 3	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	25 25 25 25 25 20	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante	70
Oferta de Escola -	2 2 2 3 3 3	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos Plataformas Web de operacionalização de sistemas Tecido empresarial envolvente	25 25 25 25 25 20 50 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante Ana Galante	70
Oferta de Escola -	2 2 2 3 3 3 1 1 2	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos Plataformas Web de operacionalização de sistemas Tecido empresarial envolvente Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas? A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no	25 25 25 25 25 20 50 25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante Ana Galante Ana Galante Luísa Leitão	70
Oferta de Escola -	2 2 2 3 3 3 1 1 2	4 5 6 7 8 9	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos Plataformas Web de operacionalização de sistemas Tecido empresarial envolvente Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas? A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo: Das Economias-mundo à Economia Global. Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das	25 25 25 25 25 20 50 25 25 25	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante Ana Galante Ana Galante	70 75 25
Oferta de Escola -	2 2 2 3 3 3 1 1 2	4 5 6 7 8 9 1 2 3	Os media e a Sociedade Comunicação e globalização Obra Integral A pesquisa no futuro Ética e qualidade de vida Em torno de um projecto Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos Plataformas Web de operacionalização de sistemas Tecido empresarial envolvente Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas? A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no	25 25 25 25 25 20 50 25 25 25 38 37	TC TDCC TCP TC TDCC TCP TC TDCC TCP Ana Galante Ana Galante Ana Galante Luísa Leitão Luísa Leitão	70 75 25

















	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		,,
	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	50
	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	
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino	50
	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		
	3	12				
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		40
	3	14				
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16				
			Fire 2 as Deliminated	27	Ann Court	
	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Cunha	75
	1	2	Funções Períodicas e Não Períodicas	38	Ana Cunha	
Matemática - 200h	2	3 4	Estatística Probabilidades	27 21	Ana Cunha Ana Cunha	75
iviatematica - 200m	2	5	Taxa de Variação	27	Ana Cunha	73
	3	6	Funções de Crescimento	25	Ana Cuma	
	3	7	Optimização	25		50
			Optimização .	23		
	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Marina Nascimento	
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Marina Nascimento	100
	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	
Economia - 200h	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	100
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Marina Nascimento	
	1	1	Descobrindo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais	
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais	50
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais	
Delicals 1 con	2	4	O desenvolvimento Humano	10	Cecília Carvalhais	
Psicologia - 100h	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	Cecília Carvalhais	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	Cecília Carvalhais	50
	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	
	•		Cashadae e inglette alliferitar em restadração	23	, iiid Sidddio	

















	2	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2020-2023		
	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 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	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	serviço	50	José Graça
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dinning)	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 275
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	José Graça
CFT (1025h)	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	
		1 9- 21	Preparar e servir pequenos- almoços		
	3	1 9- 21	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25	
		20- 14	Preparar e efetuar confeções de sala à vista do cliente		

















	2	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2020-2023		
	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	
		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	450
	3	22 - 22	Subunidade 2. Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50	
		23 - 23	Planear e executar serviços especiais de bar		
	3	23 - 23	Planeamento e execução de serviços especiais de bar	25	
		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	
		25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa no serviço de restaurante/bar (n		do OFCRI)
	3	25 - 25	Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar	50	ao Qeeney
		26 - 28	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francesa) no serviço de resi		e/bar (nível B1 do QECRL)
	3	26 - 28		50	
		27 - 37	Organizar e realizar provas de vinhos		
	3	27 - 37	Provas de vinhos: preparação e realização	50	
	2			140	
FCT - 630h	2			210	630
	3			280	
	1			27	
EMR - 81h	2			27	81
	3			27	

















	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
	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	110
	1			15	Elsa Monteiro	
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	25	Isabel Fortunato	
	1		Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de	10	Elsa Monteiro	
	2	4	Sousa	25	Isabel Fortunato	
	2			10	Elsa Monteiro	
Português - 320h	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	25	Isabel Fortunato	110
	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	100
	3			10	Elsa Monteiro	_00
	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	
	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB	
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TRB	75
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB	
Inglês - 220h	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TRB	
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TRB	70
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TRB	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	тс тср	
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	тс тср	
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	тс тср	
	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TRB	
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TRB	75
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TRB	
Francês - 220h	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TRB	
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TRB	75
	2	6	Obra Integral	25	TCITDD	
	2	7	<u> </u>		TC TRB	
	3	7	A pesquisa no futuro	25	TC TCP	70
	3	8	Ética e qualidade de vida	25	TC TCP	70
	3	9	Em torno de um projecto	20	TC TCP	
			Táreites - Describio de Eleberto Novel De La		041-0	
Oferta de Escola -	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	Cecília Carvalhais	75
100h	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	Ana Galante	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	Ana Galante	25
		_	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização			
	1	1	das culturas? A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no	38	Sandra Mesquita	75
	1	2		37	Sandra Mesquita	

















	3	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2019-2022			
	2	3	Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	Sandra Mesquita	
AI - 220h	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os	37	Sandra Mesquita	75
	3	5	fins e os meios: que Ética para a vida humana. A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-	35	Cecília Carvalhais	
	3	6	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	Cecília Carvalhais	70
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	João Alexandrino	
	1	2	Jogos Besportivos corectivos re dimustica r	17	João Alexandrino	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	João Alexandrino	50
	1	4	. Motomo, requesto, aminegem e pança	-7	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	
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	João Alexandrino	50
· · · · · · · · · · · · · · · ·	2	9	, alcustio, taquetas, tatinagent in a battya ti	-7	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	
	3	12			João Alexandrino	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	João Alexandrino	40
	3	14			João Alexandrino	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	João Alexandrino	
	3	16			João Alexandrino	
		_				
	1	1	Funções Polinimiais	37	Ana Cunha	75
	1	2	Funções Períodicas e Não Períodicas	38	Ana Cunha	
	2	3	Estatística	27	Ana Cunha	75
Matemática - 200h	2	4	Probabilidades	21	Ana Cunha	
-	2	5	Taxa de Variação	27	Ana Cunha	
	3	6	Funções de Crescimento	25	Ana Cunha	
	3	7	Optimização	25	Ana Cunha	
	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	Cecília Carvalhais	
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	100
	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	
Economia - 200h	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	Cecília Carvalhais	
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	Cecília Carvalhais	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	Cecília Carvalhais	100
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	Cecília Carvalhais	
		_				
	1	1	Descobrindo a Psicologia	10	Cecília Carvalhais	
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	Cecília Carvalhais	F.C.
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecília Carvalhais	50
		3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	Cecilia Carvainais	
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	Cecília Carvalhais	
Psicologia - 100h						
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	Cecília Carvalhais	50
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	Cecília Carvalhais	50
	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		
	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	300 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	serviço	50	José Graça
	2	11 - 13	Subunidade 2. Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e fine dinning)	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 275
	2	13 - 17	Planear e executar serviços especiais de restaurante		
	2	13 - 17	Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	José Graça
CFT (1025h)	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	1 8- 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	Clara Amaral

















	3	Ano	Curso Técnico de Restaurante Bar Triénio 2019-2022			
		1 9- 21	Preparar e servir pequenos- almoços			
	3	1 9- 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 (n	ível 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 rest	aurante/bar (nível I	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		















