

# CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

## MÓDULO I

COMPONENTES CURRICULARES BÁSICO	CARGA HORÁRIA		
	TEORIA	PRÁTICA	TOTAL
ESPAÑHOL INSTRUMENTAL I	42	18	60
ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	20	20	40
GASTRONOMIA, CULTURA E TURISMO	20	20	40
HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	20	20	40
INFORMÁTICA APLICADA	42	18	60
INGLÊS INSTRUMENTAL I	42	18	60
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL I	42	18	60
SAÚDE, MEIO AMBIENTE E SEGURANÇA	22	18	40
<b>SUBTOTAL</b>	<b>250</b>	<b>150</b>	<b>400</b>

## MÓDULO II

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
	TEORIA	PRÁTICA	TOTAL
FUNDAMENTOS DE DIREITO DO TRABALHO	30	10	40
ESPAÑHOL INSTRUMENTAL II	25	15	40
INGLÊS INSTRUMENTAL II	28	12	40
FUNDAMENTOS BÁSICOS DE CONTABILIDADE E MATEMÁTICA FINANCEIRA APLICADAS A RESTAURANTE E BAR	20	20	40
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL II	22	18	40
TÉCNICA PROFISSIONAL EM BARES	40	40	80
TÉCNICA PROFISSIONAL EM RESTAURANTES I	20	20	40
TÉCNICA DE COMUNICAÇÃO E ETIQUETA SOCIAL	30	30	60
<b>SUBTOTAL</b>	<b>215</b>	<b>165</b>	<b>380</b>

## Qualificação Profissional Técnica em Bartender

## MÓDULO III

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA		
	TEORIA	PRÁTICA	TOTAL
EMPREENDEDORISMO	20	20	40
GESTÃO EM RESTAURANTES E BARES	30	30	60
LEGISLAÇÃO APLICADA A SERVIÇOS DE	48	12	60

## CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

RESTAURANTES E BARES			
FUNDAMENTOS DE ENOLOGIA	28	12	40
PROJETO INTEGRADOR	30	30	60
SERVIÇOS DE BANQUETES E EVENTOS	20	20	40
TÉCNICA PROFISSIONAL EM RESTAURANTES I	20	20	40
<b>SUBTOTAL</b>	<b>196</b>	<b>144</b>	<b>340 h</b>
<b>TOTAL</b>	<b>661 h</b>	<b>459 h</b>	<b>1.120 h</b>