



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

811 . Hotelaria e Restauração

811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de Educação e Formação

Educação e Formação de Adultos
Formação Modular

Cursos de Aprendizagem
Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

123,50
(inclui 20,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 31 de 22 de agosto de 2018 com entrada em vigor a 22 de agosto de 2018.

6ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

7ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

Observações

1. Referencial de Formação Global

Formação Tecnológica				
Código ¹		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8259	3	Princípios de nutrição e dietética	25	2,25
7297	4	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25	2,25
7298	5	Turismo inclusivo na restauração	25	2,25
8260	6	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8332	7	Confeções de sala	50	4,50
8333	8	Arte cisória	50	4,50
8271	9	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	4,50
3353	10	Serviço de pequenos-almoços	25	2,25
4214	11	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8317	12	Língua inglesa – o profissional na restauração	25	2,25
8329	13	Restauração - informação turística	25	2,25
8283	14	Organização da cozinha	25	2,25
8286	15	Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	16	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	17	Gestão de equipas	25	2,25
8334	18	Teoria de serviço de bebidas	25	2,25
8335	19	Serviço de bar	25	2,25
8288	20	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
8336	21	Serviço de vinhos - preparação e execução	25	2,25
8337	22	Vinhos de Portugal e do mundo	25	2,25
8338	23	Execução do serviço de restaurante/bar	50	4,50
8339	24	Serviço casual de restaurante	50	4,50
8340	25	Serviço clássico de restaurante	50	4,50
8341	26	Serviço fine dinning	50	4,50

8342	27	Serviço de bebidas simples	50	4,50
8343	28	Serviço de bebidas compostas	50	4,50
8297	29	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			1050	94,50

Para obter a qualificação de Técnico/a de Restaurante/Bar, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 100 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
4215	30	Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8344	31	Língua italiana aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8345	32	Língua alemã aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8346	33	Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8347	34	Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8348	35	Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8349	36	Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8350	37	Língua sueca aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8351	38	Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8732	39	Língua russa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
8318	40	Língua francesa – o profissional na restauração	25	2,25
8319	41	Língua italiana – o profissional na restauração	25	2,25
8320	42	Língua alemã – o profissional na restauração	25	2,25
8321	43	Língua espanhola – o profissional na restauração	25	2,25
8322	44	Língua holandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8323	45	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8324	46	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25	2,25
8325	47	Língua sueca – o profissional na restauração	25	2,25
8326	48	Língua chinesa – o profissional na restauração	25	2,25
8731	49	Língua russa – o profissional na restauração	25	2,25

Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
8307	50	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8308	51	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8309	52	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8310	53	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8311	54	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8312	55	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8313	56	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8314	57	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8315	58	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8316	59	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8730	60	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8330	61	Aplicações informáticas na restauração	50	4,50
4421	62	Marketing na restauração	25	2,25
8331	63	Gastronomia e cultura	25	2,25
8352	64	Novas tendências na restauração	25	2,25
8353	65	Novas tendências de bar	25	2,25
8282	66	Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25	2,25
1122	67	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	68	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
9941	69	Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo	25	2,25
9942	70	Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação	50	4,50
7852	71	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	72	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	73	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	74	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	75	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	76	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	77	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
10746	78	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	2,25

10759

79

Teletrabalho

25

2,25

Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica 1150 103,5

- No caso dos cursos de **Educação e Formação de adultos (EFA) e nas formações modulares certificadas**, à carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.
- No caso dos cursos de **Aprendizagem**, parte das UFCD que integram a formação tecnológica pode ser desenvolvida na formação prática em contexto de trabalho, de acordo com as orientações para o desenvolvimento desta componente de formação, disponíveis em www.iefp.pt

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

² À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 20,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.