



811 - Hotelaria e Restauração

Formação nível 2

Condição de Acesso: Habilitações Literárias ao nível do 1º, 2º e 3º ciclo (4º, 6º e 9º Ano de Escolaridade)

Curso / Unidade Modular	Carga Horária	Nº de Formandos
7298- Turismo inclusivo na restauração	25h	18
3334- Requisições, controlo de custos e faturação de serviços	25h	18
8260- Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50h	18
3337- Serviço de vinhos	25h	18
8261- Língua inglesa - serviço de restaurante/bar	25h	18
8262- Serviço de restaurante/bar - organização e funcionamento	50h	18
8263- Serviço de restaurante/bar - mise-en-place	25h	18
8264- Serviço de restaurante/bar normas técnicas e protocolo	50h	18
8265- Serviço de restaurante - preparação e execução	50h	18
3368- Preparação e serviço de bebidas simples	25h	18
8266- Preparação e serviço de bebidas compostas	50h	18
8267- Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25h	18
8268- Refeições ligeiras	25h	18
8269- Confeções elementares de sala	25h	18
8270- Técnicas elementares de arte cisória	25h	18
3353- Serviço de pequenos-almoços	25h	18
8271- Serviço de restaurante/bar - serviços especiais	50h	18
8272- Língua francesa - serviço de restaurante/bar	25h	18
8281- Preparação e serviço de bebidas compostas - short, medium, long e fancy drinks	50h	18
3299- Cozinha - organização e funcionamento	50h	18
8238- Língua inglesa - serviço de cozinha	25h	18
8240- Fundos de cozinha e molhos base	50h	18
8241- Sopas, cremes e aveludados	25h	18
8242- Confeções básicas de pastelaria	25h	18
3323- Doçaria internacional de sobremesa	50h	18
8243- Doçaria tradicional portuguesa	50h	18
8244- Entradas sólidas	50h	18
8245- Peixes e mariscos	50h	18
8246- Carnes, aves e caça	50h	18
8247- Cozinha tradicional portuguesa	50h	18
8248- Cozinha internacional	50h	18
3307- Língua francesa - serviço de cozinha	25h	18
8258- Novas tendências da cozinha	25h	18

Formação nível 4

Condição de Acesso: Habilitações Literárias ao nível do 3º ciclo (9º Ano de Escolaridade)

Curso / Unidade Modular	Carga Horária	Nº de Formandos
8332- Confeções de sala	50h	18
7298- Turismo inclusivo na restauração	25h	18
8260- Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50h	18
8333- Arte cisória	50h	18
8271- Serviço de restaurante/bar - serviços especiais	50h	18
3353- Serviço de pequenos-almoços	25h	18
4214- Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25h	18



8287- Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25h	18
8288- Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	50h	18
8336- Serviço de vinhos - preparação e execução	25h	18
8337- Vinhos de Portugal e do mundo	25h	18
8338- Execução do serviço de restaurante/bar	50h	18
8339- Serviço casual de restaurante	50h	18
8340- Serviço clássico de restaurante	50h	18
8341- Serviço fine dining	50h	18
8342- Serviço de bebidas simples	50h	18
8343- Serviço de bebidas compostas	50h	18
8297- Preparações e confeções básicas de cozinha	50h	18
4215- Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25h	18
8346- Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25h	18
8352- Novas tendências na restauração	25h	18
8284- Preparação e confeção de massas base de cozinha	25h	18
4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25h	18
8285- Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50h	18
4664- Língua inglesa - cozinha/pastelaria	25h	18
8290- Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	50h	18
4662- Preparação e confeção de sopas	25h	18
4668- Preparação e confeção de azeites e entradas	50h	18
8291- Preparação e confeção de peixes e mariscos	50h	18
8292- Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50h	18
8293- Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50h	18
4673- Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50h	18
8294- Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50h	18
8295- Preparação e confeção de pastelaria internacional	50h	18
8296- Cozinha/pastelaria - serviços especiais	25h	18
4674- Cozinhas do mundo	50h	18
8298- Cozinha criativa	25h	18
4663- Língua francesa - cozinha/pastelaria	25h	18
8328- Peças artísticas e decoração alimentar	25h	18