

**CURSO TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO**  
**Estrutura Modular por Disciplina**  
**Candidatura 2011 / 2014**

**DISCIPLINA: PORTUGUÊS**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Textos de Carácter Autobiográfico	28
2	10º	Textos Expressivos e Criativos e Textos Poéticos	23
3	10º	Textos dos Media I	23
4	10º	Textos Narrativos / Descritivos I	26
			<b>100</b>
5	11º	Textos dos Media II	22
6	11º	Textos Argumentativos	27
7	11º	Textos de Teatro I	25
8	11º	Textos Narrativos / Descritivos e Textos Líricos	36
			<b>110</b>
9	12º	Textos Líricos	25
10	12º	Textos Épicos e Textos Épico – Líricos	37
11	12º	Textos de Teatro II	23
12	12º	Textos Narrativos / Descritivos II	25
			<b>110</b>

**DISCIPLINA: TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Folha de cálculo	34
2	10º	Sistema operativo LINUX	33
3	10º	Criação de páginas Web	33
			<b>100</b>

**DISCIPLINA: INGLÊS\***

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Eu e o Mundo Profissional	27
2	10º	Um Mundo de Muitas Línguas	25
3	10º	O Mundo Tecnológico	24
			<b>76</b>

4	11º	Os Média e a Comunicação Global	24
5	11º	Os Homens na Era Global	24
6	11º	O Mundo à Nossa Volta	24
			<b>72</b>
7	12º	O Jovem e o Consumo	24
8	12º	O Mundo do Trabalho	24
9	12º	A Comunicação no Mundo Profissional	24
			<b>72</b>

**DISCIPLINA: FRANCÊS (iniciação)\***

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
M1	11º	Organizer le quotidien	36
M4	11º	Être au courant	36
			<b>72</b>

**DISCIPLINA: FRANCÊS (continuação)\***

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Parcours Personnels	27
2	10º	Parcours Professionnels	25
3	10º	Autour D' Un Film	24
			<b>76</b>
4	11º	Médias et Societé	24
5	11º	Communication et Globalisation	24
6	11º	Autour D' Une Oeuvre Intégrale	24
			<b>72</b>
7	12º	Recherche et Avenir	24
8	12º	Ethique et Qualité De Vie	24
9	12º	Autour D' Un Project	24
			<b>72</b>

**DISCIPLINA: ÁREA DE INTEGRAÇÃO**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Pessoa e Cultura	38
2	10º	A Comunicação e a Construção do Indivíduo	37

			<b>75</b>
3	11º	O Sujeito Bio – Ecológico	36
4	11º	A Globalização das Aldeias	36
			<b>72</b>
5	12º	Construção da Democracia	37
6	12º	Da Multiplicidade dos Saberes à Ciência como Construção do Real	36
			<b>73</b>

### DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Aptidão Física I	8
2	10º	Jogos Desportivos Colectivos I – Basquetebol	14
3	10º	Outras Actividades Físicas Desportivas I – Atletismo	8
4	10º	Actividades de Exploração da Natureza I – Natação e Orientação	20
5	10º	Actividades Físicas / Contextos e Saúde I	8
6	10º	Jogos Desportivos Colectivos II – Voleibol	12
			<b>70</b>
7	11º	Aptidão Física II	8
8	11º	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	12
9	11º	Outras Actividades Físicas Desportivas II – Badminton	12
10	11º	Actividades de Exploração da Natureza II – Natação e Orientação	18
11	11º	Actividades Físicas / Contextos e Saúde II	8
12	11º	Jogos Desportivos Colectivos IV – Voleibol	12
			<b>70</b>

### DISCIPLINA: MATEMÁTICA

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
A2	11º	Funções Polinomiais	35
B1	11º	Funções Periódicas e Não Periódicas	35

A3	11º	Estatística	28
			<b>98</b>
A7	12º	Probabilidade	22
A6	12º	Taxa de Variação	27
A9	12º	Funções de Crescimento	26
A10	12º	Optimização	27
			<b>102</b>

### DISCIPLINA: ECONOMIA

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	11º	A Economia e o problema económico	20
2	11º	Agentes económicos e actividades económicas	33
3	11º	Mercados de bens e serviços e de factores produtivos	24
4	11º	Moeda e financiamento da actividade económica	24
			<b>101</b>
5	12º	Estado e a actividade económica	24
6	12º	A Interdependência das economias actuais	24
7	12º	Crescimento, desenvolvimento e flutuações da Actividade	27
8	12º	A economia portuguesa na actualidade	24
			<b>99</b>

### DISCIPLINA: PSICOLOGIA

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Descobrimo a Psicologia	24
2	10º	O Desenvolvimento Humano	22
3	10º	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	21
4	10º	Processos relacionais e comportamento profissional	33
			<b>100</b>

**DISCIPLINA: COMUNICAR EM ESPANHOL (variante restaurante-bar)**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	11º	O Turismo e a Hotelaria na Região	30
2	11º	O profissional de Restauração	30
			<b>60</b>
3	12º	Cozinha-Pastelaria/Restaurante-Bar	30
			<b>30</b>

**DISCIPLINA: SERVIÇO RESTUARANTE-BAR**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Características do Técnico de Restaurante/Bar	36
2	10º	Funcionamento Geral do Restaurante, Equipamentos e Utensílios	24
3	10º	O Restaurante, Secções Anexas e Abastecedoras	30
4	10º	Os Tipos de Serviços praticados no Restaurante	36
5	10º	Execução de vários Serviços de Mesa I	36
6	10º	Execução de vários Serviços de Mesa II	36
7	10º	Conhecimento Geral das Iguarias I	36
8	10º	Funcionamento Geral do Bar e seus Serviços	36
			<b>270</b>
9	11º	Caracterização dos diversos tipos de Restaurante	24
10	11º	O Atendimento nos estabelecimentos de Restauração e Bebidas	24
11	11º	Elaboração de Ementas/Listas e Promoção das Vendas	24
12	11º	Refeições Principais	30
13	11º	Serviços de Vinhos e outras Bebidas	30
14	11º	Conhecimento Geral das Iguarias II	30
15	11º	Preparações de Sala – Trinchar e Despinhar	36
16	11º	Tipos de Serviço de Bar	36
17	11º	Bebidas: Identificação e Classificação	36

			<b>270</b>
18	12º	Preparações e Confeções de Sala	36
19	12º	Serviço de Queijos	24
20	12º	Serviço de Frutas	36
21	12º	Serviços Especiais	36
22	12º	Serviço de Vinhos Velhos e Espumantes	30
23	12º	Serviços de Sala	36
24	12º	Bebidas Simples	36
25	12º	Bebidas Compostas	36
			<b>270</b>

**DISCIPLINA: SERVIÇO COZINHA-PASTELARIA**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Introdução a Cozinha	18
2	10º	Organização Geral da Cozinha	30
3	10º	Matérias-Primas	30
4	10º	Legumes e Tubérculos	30
5	10º	Caldos, Fumets e Molhos	30
6	10º	Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base	30
7	10º	Sopas, Cremes e Aveludados	30
8	10º	Confeções de Base	36
9	10º	Noções Básicas de Pastelaria	36
			<b>270</b>
10	11º	Entradas e Preparações Similares	32
11	11º	Entradas	32
12	11º	Peixes e Mariscos	32
13	11º	Peixes Mariscos e Guarnições	36
14	11º	Carnes, Aves e Caça	32
15	11º	Carnes, Aves, Caça e Guarnições	36
16	11º	Técnicas de Pastelaria	36
17	11º	Doçaria Tradicional Portuguesa	34

			<b>270</b>
18	12º	Ementas, Cartas e Capitações	30
19	12º	Cozinha Tradicional Portuguesa I	36
20	12º	Cozinha Tradicional Portuguesa II	36
21	12º	Cozinha Internacional I	36
22	12º	Cozinha Internacional II	36
23	12º	Artes Decorativas I	30
24	12º	Artes Decorativas II	30
25	12º	Novas Tendências da Cozinha	36
			<b>270</b>

**DISCIPLINA: TECNOLOGIA ALIMENTAR (variante restaurante-bar)**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Alimentação Racional	18
2	10º	Segurança e Higiene	36
3	10º	Informação Turística	28
4	10º	Legislação Hoteleira	28
			<b>90</b>
5	11º	Enologia	28
6	11º	Provas Organolépticas	22
			<b>50</b>

**DISCIPLINA: TECNOLOGIA ALIMENTAR (variante cozinha-pastelaria)**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Alimentação Racional	18
2	10º	Segurança e Higiene	36
3	10º	Informação Turística	28
4	10º	Legislação Hoteleira	28
			<b>90</b>
5	11º	Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos	28
6	11º	Gastronomia/Cultura	22

			<b>50</b>
--	--	--	-----------

**DISCIPLINA: GESTÃO E CONTROLO (variante restaurante-bar)**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	12º	Circuito de Mercadorias/Aprovisionamento	24
2	12º	Gestão de Stocks	32
3	12º	Comunicação e Marketing	24
4	12º	Análise de Vendas	24
5	12º	Engenharia da Ementa	36
			<b>140</b>

**DISCIPLINA: GESTÃO E CONTROLO (variante cozinha-pastelaria)**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	12º	Circuito de Mercadorias/Aprovisionamento	24
2	12º	Gestão de Stocks	32
3	12º	Comunicação e Marketing	24
4	12º	Análise de Vendas	24
5	12º	Controlo de Custos	36
			<b>140</b>

**DISCIPLINA: FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO**

Nº	ANO	MÓDULOS	Nº HORAS
1	10º	Formação em Contexto de Trabalho I	100
			<b>100</b>
2	11º	Formação em Contexto de Trabalho II	170
			<b>170</b>
3	12º	Formação em Contexto de Trabalho III	150
			<b>150</b>

- Os alunos só podem frequentar uma Variante, restaurante-bar ou cozinha-pastelaria.
- Os alunos só podem frequentar uma língua estrangeira, ou Inglês ou Francês.