

ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES

Projeto FORM.AÇORES Qualificação

Destinatários: **Ativos empregados maiores de 18 anos**

Modalidade: **Presencial**

Local: **Escola de Formação Turística dos Açores**

Carga Horária: **40 horas**

Horário: **das 09h00 às 12h40 e das 13h40 às 16h40**

SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR – ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Objetivos

- Identificar as características e regras de funcionamento do restaurante/bar
- Identificar os equipamentos e utensílios do restaurante/bar, adequados às diferentes técnicas de serviço
- Identificar a estrutura e composição das ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar
- Efetuar o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos
- Identificar os procedimentos inerentes à organização do serviço de restaurante/bar
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança

Conteúdos

- Organização e funcionamento do restaurante/bar
- Articulação com os outros serviços
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de restaurante/bar
- Ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar
- Aprovisionamento dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)
- Procedimentos de organização do restaurante/bar
- Normas de higiene e segurança