



ESCOLA PROFISSIONAL DO PICO
A formar desde 1999

Formar para Integrar

Cursos Profissionais . Nível IV

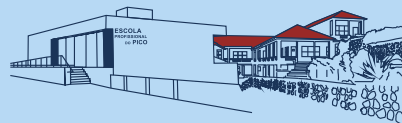
Equivalência ao 12.º Ano
Boas saídas profissionais
Acesso ao Ensino Superior

Condições de Acesso

9.º Ano
Idade entre 15 e 25 anos

Apoios

Material didático
Alimentação
Transportes
Alojamento
Encargos com dependentes



ESCOLA PROFISSIONAL DO PICO

Rua D. Jaime Garcia Goulart, 1

9950-361 Madalena do Pico

292 623 661 292 623 666

www.ep-pico.com

escolaprofissionalpico@gmail.com

Design Gráfico José Carlos Garcia . EPP | 2018

Novos Cursos 2018

Nível IV
Restaurante
Bar



Nível IV
Informação e
Animação Turística



pré-inscrições
www.ep-pico.com



Técnico/a de Informação e Animação Turística

Técnico/a de Restaurante / Bar

Cargas Horárias Anuais

Disciplinas		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Componente Sócio-Cultural	Português	110	110	100	320
	Língua Estrangeira	75	75	70	220
	Área de Integração	75	75	70	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	60	40	-	100
	Educação Física	60	40	40	140
Componente Científica	Geografia	70	60	70	200
	História da Cultura e das Artes	70	60	70	200
	Matemática	50	50	-	100
Componente Técnica, Tecnológica e Prática	Introdução ao Turismo	150	-	-	150
	Técnicas de Turismo, Informação e Animação Turística	125	225	175	525
	Técnicas de Comunicação e Acolhimento Turístico	175	100	150	425
	Formação em Contexto de Trabalho (2.º e 3.º Anos)	125	300	300	725
Total de horas do Curso		1.145	1.135	1.045	3.325

Descrição geral

O/A Técnico/a de Informação e Animação Turística é o/a profissional que, considerando o planeamento estratégico da atividade, a oferta turística de base, os recursos turísticos disponíveis e as características e motivações dos clientes, recebe e informa o cliente, promove e comercializa produtos turísticos da empresa e/ou região; planeia, organiza e dinamiza atividades de animação em contexto turístico, procurando contribuir para a qualidade e para a atratividade do serviço turístico a prestar.

Atividades principais

- Projetar atividades e programas de informação e animação turística de acordo com as tendências atuais de desenvolvimento do setor;
- Promover, coordenar e orientar atividades de informação e animação turística tendo em conta as especificidades dos públicos-alvo;
- Programar, organizar e coordenar o atendimento e a receção de clientes, orientando a assistência a conceder-lhes, de acordo com as respetivas necessidades e procedimentos definidos;
- Planear, conceber e supervisionar atividades que promovam as atrações turísticas das regiões;
- Promover a prestação de informação, a venda de serviços e produtos turísticos ajustados às necessidades dos clientes, colaborando na gestão comercial;
- Proceder à avaliação do grau de satisfação dos clientes com o serviço prestado, assegurando o desenvolvimento de uma política de qualidade na empresa.

Cargas Horárias Anuais

Disciplinas		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total
Componente Sócio-Cultural	Português	110	110	100	320
	Língua Estrangeira	75	75	70	220
	Área de Integração	75	75	70	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	60	40	-	100
	Educação Física	60	40	40	140
Componente Científica	Economia	70	60	70	200
	Matemática	70	60	70	200
	Psicologia	50	50	-	100
Componente Técnica, Tecnológica e Prática	Tecnologia Alimentar	100	-	-	100
	Gestão e Controlo	150	50	-	200
	Serviços de Restaurante/Bar	250	200	350	800
Formação em Contexto de Trabalho (2.º e 3.º Anos)		-	300	300	600
Total de horas do Curso		1.070	1.060	1.070	3.200

Descrição Geral

Planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança;
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar;
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria;
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas;
- Executar confeções de sala e arte cisória;
- Planear e executar os diferentes serviços especiais;
- Faturar os serviços prestados;
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas;
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar;
- Atender e resolver reclamações de clientes;
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.