

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**

MÉTODOS DE RESTAURANTE E BAR

Objetivos

- Identificar as características e regras de funcionamento do restaurante /bar
- Executar os procedimentos inerentes à organização do serviço de restaurante/bar
- Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante /bar
- Identificar e executar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante
- Identificar e executar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de bar
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar
- Identificar os fundamentos da enologia e preparar e executar o serviço de vinhos

Conteúdos

- Organização do serviço
- Técnicas de serviço de restaurante
- Técnicas de serviço de bar
- Enologia e serviços de vinhos