



## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

**811 . Hotelaria e Restauração**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar**

**Nível de Qualificação do QNQ: 4**

**Nível de Qualificação do QEQ: 4**

Modalidades de **Educação e Formação**

Cursos Profissionais

Total de pontos de **crédito**

193,50

**Publicação e atualizações**

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 31 de 22 de agosto de 2018 com entrada em vigor a 22 de agosto de 2018.

**Observações**

8343

## Serviço de bebidas compostas

Carga horária

50 horas

### Objetivo(s)

- Identificar os diferentes tipos de bebidas compostas.
- Preparar e confeccionar bebidas compostas.
- Apresentar e servir bebidas compostas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Tipos de bebidas compostas com e sem álcool
  - Cocktails
  - Fizzes
  - Collins
  - Highballs
  - Juleps
  - Flips
  - Clássicos contemporâneos
  - Outros
- Interface entre serviços
- Técnicas de preparação de bebidas compostas
  - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
  - Preparação de bebidas
  - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração das bebidas
  - Princípios gerais de estática de cores, formas e materiais
  - As bordaduras, com açúcar ou sal
  - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
  - Outras decorações tradicionais e temáticas
  - Processos de execução
- Técnicas de serviço de bebidas compostas
  - Preparação dos equipamentos, máquinas e utensílios
  - Preparação, capacitação, decoração e serviço de bebidas
  - Regras para servir à mesa ou no espaço do bar
  - Desembaraçamento de mesas
- Normas de higiene e segurança