



# Regulamento das Aulas de Restaurante/Bar

## 2024/2025



## Índice

<b>Artigo 1º</b> .....	2
<b>Objeto e âmbito de aplicação deste regulamento</b> .....	2
<b>Artigo 2º</b> .....	2
<b>Divulgação</b> .....	2
<b>Artigo 3º</b> .....	3
<b>Direitos do Aluno</b> .....	3
<b>Artigo 4º</b> .....	4
<b>Deveres do aluno</b> .....	4
<b>Artigo 5º</b> .....	5
<b>Segurança, Higiene e Saúde</b> .....	5
<b>Artigo 6º</b> .....	7
<b>Disposições Finais</b> .....	7

## **Artigo 1º**

### **Objeto e âmbito de aplicação deste regulamento**

1. O presente Regulamento rege a disciplina/UFCD de Restaurante/Bar da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa.
2. É dever de todos os alunos que frequentam esta disciplina o cumprimento deste regulamento.
3. Este documento aplica-se aos alunos quer estejam em aulas práticas ou teóricas, desde que estejam sob a responsabilidade do professor que leciona a disciplina/UFCD de Restaurante/Bar.

## **Artigo 2º**

### **Divulgação**

O presente regulamento deve estar disponível em local acessível, para consulta de todos os alunos do Curso Técnico de Restaurante/Bar, ou interessados neste, sendo dado a conhecer, aos alunos, no início do ano letivo, nas aulas de Serviços de Restaurante/Bar, pelo professor responsável da disciplina. O presente regulamento encontra-se também disponível no site da escola.

## Direitos e deveres

### Artigo 3º

#### Direitos do Aluno

*São direitos do aluno:*

- a) Ser tratado com respeito e correção por qualquer professor da área técnica de restaurante/bar ou qualquer elemento da comunidade escolar;
- b) Ver salvaguardada a sua segurança na frequência da disciplina/UFCD de Serviços de Restaurante/Bar e respeitada a sua integridade física;
- c) Utilizar as instalações a si destinadas ou outras com a devida autorização;
- d) Ser informado dos conteúdos programáticos e objetivos do processo de ensino e de aprendizagem;
- e) Ser informado das normas e legislação que digam respeito ao processo de ensino, aprendizagem e de funcionamento da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- f) Receber informação e orientação profissional;
- g) Conhecer o resultado das avaliações realizadas;
- h) Participar nas atividades da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa, incluindo visitas de estudo e as atividades práticas;
- i) Receber formação teórica, técnica e prática, através das aulas ministradas integralmente, de acordo com o currículo e o programa estabelecido.

## Artigo 4º Deveres do aluno

### *São deveres do aluno:*

- a) Tratar com respeito e correção qualquer elemento da Comunidade Escolar;
- b) Conhecer o regulamento da disciplina/UFCD de Serviços Restaurante/Bar;
- c) Entregar os trabalhos solicitados referentes à disciplina dentro dos prazos;
- d) Não descurar os módulos em atraso e ter preocupação em recuperá-los no menor espaço de tempo possível;
- e) Procurar a sua valorização pessoal e profissional;
- f) Ter aproveitamento escolar através da participação ativa e interesse demonstrado durante as atividades letivas;
- g) Seguir a orientação do docente, relativas ao seu processo de ensino e de aprendizagem, na disciplina/UFCD de Serviços de Restaurante/Bar;
- h) Zelar pelos seus bens pessoais;
- i) Respeitar as regras de funcionamento dos serviços e área que utiliza;
- j) Zelar pelos materiais e equipamentos da sala de aula, do Restaurante Pedagógico e do vestiário;
- k) Ser proativo na higiene, limpeza e conservação dos materiais do restaurante e do bar;
- l) Respeitar, impreterivelmente, as instruções do pessoal docente e não docente;
- m) Ser assíduo, pontual e responsável;
- n) Guardar sigilo e lealdade à Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa e à disciplina/UFCD de Serviços de Restaurante/Bar;
- o) Participar nas atividades práticas da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa, sempre que solicitado pelo professor;
- p) Apresentar-se com vestuário adequado à prática da atividade hoteleira designadamente, não usar calções, saias curtas, decotes pronunciados, calças rasgadas, calçado de praia, calças abaixo da cintura, t-shirts de manga cava,

- bem como outro tipo de vestuário que não esteja de acordo com as normas de apresentação para o profissional de hotelaria;
- q) Respeitar a propriedade dos bens de todos os elementos da comunidade educativa;
  - r) Conhecer as normas e horários de funcionamento de todos os serviços da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa que lhe são adstritos;
  - s) Prestar todas as provas de avaliação de conhecimentos a que venha a ser submetido;
  - t) Justificar a não comparência às aulas de Serviços de Restaurante/Bar e a outras atividades de carácter obrigatório, informando o professor;
  - u) Aguardar a chegada do professor no acesso à sala - Restaurante Pedagógico, adotando uma postura não perturbadora;
  - v) Cumprir o estipulado no presente Regulamento e demais diretrizes emanadas superiormente.

## Artigo 5º

### Segurança, Higiene e Saúde

Pelo facto de contactar diretamente com o público e manusear materiais e utensílios de Restaurante, praticando o serviço de mesa/bar, com as devidas precauções, o aluno deve, em observância às regras do HACCP, quando na presença de alimentos e bebidas:

- i. Estar devidamente uniformizado com o fardamento instituído pela Direção Pedagógica da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- ii. No caso dos rapazes, deverão apresentar-se devidamente barbeados e as raparigas, com cabelos apanhados com elásticos finos, da cor do cabelo;
- iii. Ter as unhas aparadas (curtas) e arranjadas, quer os rapazes, quer as raparigas;
- iv. Respeitar as normas no que se refere à norma de apresentação dos cabelos, de acordo com as regras definidas pela Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- v. Usar meias/peúgas pretas para os rapazes e meias de vidro para as raparigas;



- vi. Usar sapatos devidamente engraxados e em bom estado de conservação;
- vii. Assumir uma postura correta durante as aulas, evitando distrações que prejudiquem o bom funcionamento da aula e a execução das tarefas que lhe são atribuídas;
- viii. Ser portador de saca-rolhas, bloco/caderno, isqueiro e caneta.

***Na apresentação ao serviço, o aluno de Serviços de Restaurante/Bar, não deverá:***

- I. Introduzir, comercializar, guardar, divulgar ou consumir drogas ou bebidas alcoólicas no interior do Restaurante Pedagógico;
- II. Usar telemóveis nas aulas de Serviços de Restaurante/Bar;
- III. Usar *piercings* ou apresentar-se com aspeto descuidado ou revelar falta de higiene;
- IV. Usar chapéus ou bonés no interior do Restaurante Pedagógico ou de qualquer outro espaço fechado, desde que em aulas;
- V. Usar rastas, gel excessivo no cabelo, cabelos coloridos (exceto tons naturais de cabelo);
- VI. Usar pulseiras, brincos considerados demasiadamente grandes ou provocatórios ou qualquer outro adorno de acordo com as normas de apresentação relativas à atividade hoteleira;
- VII. Usar roupa (cachecóis, bonés, t-shirts) ou outro tipo de indumentária alusiva a:
  - Clubes desportivos,
  - Religiões,
  - Política,
  - Outros.
- VIII. Exibir de tatuagens;
- IX. Mastigar pastilhas elásticas ou comer dentro do Restaurante Pedagógico;
- X. Ler jornais ou revistas dentro do Restaurante Pedagógico;
- XI. Usar relógio no Restaurante Pedagógico em contexto de uma aula prática;
- XII. Usar unhas de gel ou verniz que não o transparente;
- XIII. Usar mochilas ou sacos dentro do Restaurante Pedagógico.

## Artigo 6º

### Disposições Finais

1. A violação deste regulamento interno implica a responsabilidade disciplinar para quem a ele esteja sujeito.
2. O responsável da disciplina/UFCD de Serviços de Restaurante/Bar, é responsável pela aplicação do presente regulamento.
3. Os casos omissos neste Regulamento remetem para o Regulamento Interno da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa.
4. O presente regulamento será sujeito a alterações sempre que se justifiquem, garantindo, desta forma, a sua adequação à realidade da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Após lido e discutido pelo Conselho Pedagógico, este Regulamento foi proposto à Direção da EPHTL, sendo aprovado a 11 de setembro de 2024.