
CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

2023-2024

11ºano

Turma: H

Professor: João Conceição

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Serviços Específicos de Restaurante/bar integra a componente técnica do curso Profissional de Técnico de Restaurante/Bar. No **11º ano** obedece a uma carga horária de **250 horas (334 tempos)** distribuídas por 12 tempos semanais de 45 minutos.

A disciplina de Serviços de Restaurante/Bar integra-se na componente de formação técnica do curso profissional de Técnico de Restauração, na variante Restaurante/Bar.

Pretende-se, com esta disciplina, que os alunos desenvolvam as competências necessárias ao desempenho de funções em qualquer unidade ligada ao sector da restauração e similares. Esta disciplina valoriza a componente prática nas aprendizagens, no sentido de sensibilizar os alunos para a promoção da qualidade do serviço de mesa e/ou bar e, conseqüentemente, para a satisfação do cliente.

2- Planificação

Esta planificação foi elaborada com base nos documentos indicados, na legislação de suporte em vigor, como referenciais curriculares, esses documentos são:

- O Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória;
- A Estratégia Nacional de Educação para a Cidadania;
- Os perfis profissionais/referenciais de competência.

O referencial de formação poderá ser consultado na formação Técnica do Curso Profissional Técnico de **Técnico de Restaurante/bar** do item programas no sítio da Agência Nacional para a Qualificação - www.angep.gov.pt.



	<p>Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</p> <ul style="list-style-type: none">•Produtos alimentares•Carros diversos (quentes, guéridon, etc.)•Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)•Técnicas de preparação de frutas•Descasque e corte da fruta•Descaroçar•Técnicas de preparação de frutas para buffets•Técnicas de execução de salada de fruta•Noções anatómicas de alguns animais•Carnes•Peixes•Técnicas de trincar peixes•Técnicas de despinhar e dividir peixes•Pequenos•Grandes•Frios•Quentes•Fumados•Técnicas de trincar peças de carne•Técnicas de desossar e dividir peças de carne e aves•Capitações <p>Normas de higiene e segurança Avaliação formativa Avaliação Sumativa da UFCD 8333 – A C - correção e autoavaliação.</p>	<p>57T</p> <p>8+2 T</p>
<p>2º Período De 03/01 a 22/03 Previstos 138 tempos de 45 minutos = 103,5 H</p>	<p>UFCD 8336 – Serviço de Vinhos – Preparação e Execução (continuação)</p> <ul style="list-style-type: none">•Viticultura e enologia•Regiões vitivinícolas•Serviço de vinhos•Aconselhamento de vinhos•Apresentação dos vinhos à mesa•Temperaturas dos vinhos•Sequências de serviço•Serviço de vinhos brancos•Serviço de tintos•Serviço de espumantes•Serviço de vinhos de sobremesa•Serviço de generosos/fortificados•Serviço especiais•Carta de Vinhos	<p>25H (34 TEMPOS)</p> <p>28T</p>



<ul style="list-style-type: none">• Normas de higiene e segurança• Avaliação FormativaAvaliação Sumativa da UFCD 8336 - SVPE.- correção e autoavaliação.	4+2 T
UFCD 8338 – Execução do serviço de restaurante/barUFCD	50H (67 TEMPOS)
<ul style="list-style-type: none">- Realizar a mise-en-place do serviço casual de restaurante.- Executar o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento.- Cumprir as normas de higiene e segurança.- Serviço casual de restaurante- Mise-en-place (mesa redonda e à carta), sem toalha ou com individual- Técnicas de serviço à inglesa direto e americana- Serviço de bebidas Avaliação formativa	61T
Avaliação Sumativa da UFCD 8338 – ESR/B - correção e autoavaliação.	6T
8283 – Organização da Cozinha	25H (34 TEMPOS)
<ul style="list-style-type: none">- Organização e funcionamento da cozinha• Tipologia de serviços• Instalações (estrutura de cozinha clássica e - estrutura de cozinha contemporânea)• Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)• Utensílios (material móvel e de corte)• Indumentária• Brigada de cozinha• Circuitos• Terminologia• Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha• Características• Funções• Higienização, manutenção e conservação• Procedimentos de organização da cozinha• Processo e suporte documental• Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares• Planeamento da produção• Disposição dos meios físicos• Organização do trabalho• Gestão da roda de serviço• Previsão dos meios necessários	28T



	<ul style="list-style-type: none"> •Limpeza da secção •Normas de higiene e segurança <p>Avaliação Formativa</p>	
	<p>Avaliação Sumativa da UFCD 8283. - correção e autoavaliação.</p>	4+2T
	<p>UFCD 8271 – Serviço de Restaurante/Bar – Serviços Especiais</p>	50H (67 TEMPOS)
	<p>Tipos de serviços especiais</p> <ul style="list-style-type: none"> •Banquetes •Buffets •Coffee-breaks •Wine and cheese party •Pôr-do-sol •Brunch •Cocktail party •Porto de honra •Outros •Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios •Tipos de iguarias e bebidas a servir •Mobiliário, equipamentos e utensílios •Mise-en-place de serviços especiais •Organização dos espaços interiores e/ou exteriores •Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial •Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas •Preparação, organização e decoração das mesas •Preparação dos alimentos e bebidas •Distribuição e disposição de alimentos e bebidas •Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja •Técnicas de serviços especiais <p>Avaliação Formativa</p>	4T
	<p>UFCD 8271 – Serviço de Restaurante/Bar – Serviços Especiais (continuação)</p>	50H (67 TEMPOS)
<p>3º Período De 8/04 a 17/05 Previstos 64 tempos de 45 minutos = 48H</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Diferentes métodos de serviço de mesa •Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória) •Empratamento das diversas iguarias servidas •Serviço de vinhos e outras bebidas •Reposição de utensílios, alimentos e bebidas •Desembaraçamento das mesas 	53T



	<ul style="list-style-type: none">•Serviço de bandeja de alimentos e bebidas•Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja•Serviço de bebidas diversas em posto fixo•Serviço de recolha de utilizados•Organização e articulação da equipa•Normas protocolares de serviços especiais•Mesas de honra•Precedências•Prioridades Normas de higiene e segurança Avaliação Formativa	
	Avaliação Sumativa da UFCD SR/BSE - correção e autoavaliação.	8+2T
Total 336T 252H		Total=252H 334T

OBS.

- A aplicação desta planificação está prevista para ser implementada no regime presencial e no regime não presencial, podendo ser sujeita a ajustes pontuais decorrentes de imperativos de força maior.

- Tal como em anos anteriores, poderão ser desenvolvidas atividades de revisão/consolidação de matérias, sem que isso implique a alteração das cargas horárias previstas.