

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Gestão e Controlo – 2024-2025

12º ANO

Turma: H

Professora: M^a Angélica Bento Vardasca

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Gestão e Controlo insere-se na componente de formação técnica do curso. É lecionada ao longo dos três anos da formação (10.º, 11.º e 12.º anos). No 12º ano são lecionadas **76 horas**, correspondendo a **101 tempos letivos**, e a sua carga horária semanal é distribuída por 4 segmentos de 45 minutos.

A disciplina de Gestão e Controlo organiza-se em oito UFCD independentes ao longo dos três anos do ciclo de formação, sendo lecionadas no 12.º ano a UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração e a UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas, correspondendo, respetivamente, a 50 horas (67 tempos letivos) e a 25 horas (34 tempos letivos).

Esta disciplina pretende, ao longo do ciclo de formação, proporcionar a aquisição de instrumentos fundamentais para compreender e valorizar a importância da comunicação como elemento primordial na prestação de um serviço de qualidade e o marketing como instrumento de promoção dos estabelecimentos de restauração. Com a leção da UFCD 8286 e da UFCD 8287 pretende-se que os alunos interiorizem um conjunto de conhecimentos e adquiram competências, nomeadamente, no âmbito: da aplicação de procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário; da determinação dos preços de venda na ementa; do cálculo de proveitos, custos e resultados das vendas; do cálculo de captações adequadas a diferentes serviços; da elaboração e valorização de fichas técnicas; da elaboração de cartas e ementas.

A disciplina de Gestão e Controlo deverá transmitir um conjunto de saberes no sentido de desenvolver as competências técnicas dos alunos orientadas, quer para uma efetiva inserção no mundo do trabalho, quer para o exercício responsável de uma cidadania ativa.

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 Restaurante/Bar do item programas no sítio da Agência Nacional para a Qualificação - www.angep.gov.pt.

A planificação seguinte foi aprovada pelo Grupo de Recrutamento 430 - Economia e Contabilidade em **25 de Setembro de 2024**.

Períodos Tempos = Horas	Domínios de Aprendizagem	(Horas) N.º de Tempos 76 H (101 T)
1.º Período De 13/09 a 16/12 Previstos 54 tempos de 45 minutos = 40,50 horas	UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração	(40,50 H) 54 Tempos
	Controlo de stocks - Diferentes tipos de stocks - Taxa de rotação de stocks inventory turnover - Par Stock - Análise ABC para a gestão dos stocks - Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis - Cálculo do stock de segurança - Cálculo do ponto de encomenda Valorização de existências - Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo - Inventário - Reconciliação de inventários de armazém - Requisição de mercadorias Requisição de produtos ao economato Transferência de produtos Tratamento de devoluções Valorização de requisições Reconciliações Fixação de preço da ementa - Preço líquido e preço de venda ao público - IVA - Métodos de fixação de preço na ementa MARK-UP custo padrão Investimento (método Hubbard) - Rácios e margens - Fichas técnicas Avaliação Formativa	50 T
	Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 – correção.	04 T

<p>2.º Período</p> <p>De 06/01 a 31/03</p> <p>Previstos</p> <p>47 tempos de 45 minutos</p> <p>= 35,25 horas</p>	<p>UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração (continuação)</p>	<p>(09,75 H) 13 Tempos</p>
	<p>Controlo de vendas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registo e controlo de vendas - Análises dos potenciais de vendas - Conciliação entre vendas e consumo <p>Orçamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proveitos, custos e resultados - Orçamento - Previsão de vendas - Histórico de vendas 	<p>10 T</p>
	<p>Avaliação Formativa</p>	
	<p>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 - correção e autoavaliação.</p>	<p>03 T</p>
	<p>UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas</p>	<p>(25,50 H) 34 Tempos</p>
	<p>Fichas técnicas (aplicação informática)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Causas do elevado custo de matérias-primas - Padrão de Especificação das Doses – Capitações - Definição das doses padrão - Padrão de Rendimento dos produtos alimentares - Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção - Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador) - Elaboração de receitas padrão - Valorização de receitas padrão Aplicação do fator de conversão Preço unitário de custo Preço unitário de venda Margem unitária de contribuição (lucro bruto) <p>Elaboração da Ementa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de ementa - Regras de seleção dos pratos Índice de rentabilidade Índice de popularidade - Construção de ementas 	<p>30 T</p>
<p>Avaliação Formativa</p>		
<p>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8287 – correção e autoavaliação.</p>	<p>04 T</p>	

Total = 101T = 76H		Total = 76 H = 101 T
--------------------	--	----------------------

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 e revisão/consolidação de matérias, sem que isso implique a alteração das cargas horárias previstas.