

# CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

## Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

### 2024-2025

### 12ºano

**Turma:** H Turno 1 e Turno 2

**Professores:** Turno 1 - João Conceição e Turno 2 - Pedro Moreira

### 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 **12º ano** obedece a uma carga horária de **275 horas (367 tempos)** distribuídas por 14 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 bare, consequentemente, 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.anqep.gov.pt](http://www.anqep.gov.pt).

A terminologia técnica deve ser atualizada e os conteúdos são lecionados/trabalhados de acordo com os normativos legais em vigor.

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

Períodos Tempos = Horas	Tópicos Programáticos	(Horas) N.º de Tempos
<b>1.º Período</b> De 16/09 a 16/12 Previstos 187 tempos de 45 minutos = 140,25 horas	<b>UFCD 8339 – Serviço Casual de Restaurante</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	- 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 <b>Avaliação formativa</b>	61T
	<b>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8339 – SCR</b> - correção e autoavaliação	6T
	<b>UFCD 8340 – Serviço Clássico de Restaurante</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	Realizar a mise-en-place do serviço clássico de restaurante. - Executar o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Serviço clássico de restaurante - Mise-en-place (mesa redonda e à carta), com atoalhado - Técnicas de serviço à inglesa indireto, francesa - Serviço de vinhos - Serviço de aperitivos, digestivos e café <b>Avaliação formativa</b>	61T
	<b>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8340 - SCR</b> - correção e autoavaliação	6T
	<b>UFCD 8341 – Serviço Fine Dinning</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	- Realizar a mise-en-place fine dining. - Executar o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Serviço fine dining	53T

<p><b>2º Período</b> De 06/01 a 4/04 Previstos 173 tempos de 45 minutos = 129,75 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place (mesa redonda e à carta), serviço atalhado e set up completo, serviço de cloche, serviço de luva branca.</li> <li>- Serviço à americana, à inglesa direto e indireto</li> <li>- Serviço de vinhos e champagne</li> <li>- Serviço de aperitivos, digestivos e café</li> </ul> <p><b>Avaliação Formativa</b></p>	
	<p><b>UFCD 8341 – Serviço Fine Dinning</b> (continuação)</p>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar a mise-en-place fine dining. - Executar o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento.</li> <li>- Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p>Serviço fine dining</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise-en-place (mesa redonda e à carta), serviço atalhado e set up completo, serviço de cloche, serviço de luva branca.</li> <li>- Serviço à americana, à inglesa direto e indireto</li> <li>- Serviço de vinhos e champagne</li> <li>- Serviço de aperitivos, digestivos e café.</li> </ul> <p><b>Avaliação Formativa</b></p>	8T
	<p><b>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8341 – SFD</b> - correção e autoavaliação</p>	6T
	<p><b>UFCD 8342 – Serviço de bebidas simples</b></p>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar os diferentes tipos de bebidas simples.</li> <li>- Preparar bebidas simples.</li> <li>- Apresentar e servir bebidas simples.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança. - Tipos de aguardentes</li> </ul> <p><b>Avaliação Formativa</b></p>	61T
	<p><b>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8342 - Serviço de bebidas simples</b> - correção e autoavaliação</p>	6T
	<p><b>UFCD 8343 – Serviço de bebidas Compostas</b></p>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar os diferentes tipos de bebidas compostas.</li> <li>- Preparar e confeccionar bebidas compostas.</li> </ul>	48T
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar e servir bebidas compostas.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> <li>- <b>Tipos de bebidas compostas com e sem álcool. Avaliação Formativa</b></li> </ul>	13T
<p><b>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8343 – SBC</b> - correção e autoavaliação</p>	6T	

<p><b>3.º Período</b> De 22/04 a 28/04/2025 Previstos 9 tempos de 45 minutos = 6,75 horas</p>	<p><b>UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo (2º período)</b></p>	<p><b>25H (34TEMPOS)</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de flair).</li> <li>- Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>- Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>- Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>Avaliação Formativa</b></p>	<p>25T</p>
	<p><b>UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo (continuação)</b></p>	<p><b>25H (34TEMPOS)</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de flair).</li> <li>- Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>- Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>- Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>Avaliação Formativa</b></p>	<p>5T</p>
	<p><b>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8282 – FB – animação, exibição e espetáculo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- correção e autoavaliação</li> </ul>	<p>4T</p>
<p><b>Total 369 T 276,75 H</b></p>		<p><b>Total= 276,75H =369T</b></p>

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.