

Ano letivo 2024-2025

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

PLANIFICAÇÃO ANUAL DE GESTÃO E CONTROLO

10.º Ano

TURMA: J

Professora: Óscar Bettencourt Lopes

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Gestão e Controlo integra-se na Componente de Formação Técnica do Curso Profissional de Técnico de Restaurante/Bar. É lecionada ao longo dos três anos (10.º, 11.º e 12.º) com uma carga horária de 225 horas a desenvolver ao longo dos três anos do ciclo de estudos. No 10.º ano a sua carga horária é de 102 horas (136 tempos) e distribuída por quatro tempos semanais de 45 minutos. Compreender o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência apoiar e assistir pessoalmente clientes com necessidades especiais, em matéria de mobilidade, orientação e comunicação, nas situações comuns/transversais aos diversos setores em que estão organizados os serviços turísticos. Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis e acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais. Relacionar-se com o cliente com necessidades especiais, ao longo de todo o serviço, de modo que este se sinta aceite, compreendido e valorizado como pessoa cliente na unidade de restauração. Prestar informações de carácter turístico e identificar os diferentes tipos de visitantes, as tendências e produtos turísticos. Organiza, gerir e liderar equipas de trabalho e identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.

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

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

Períodos	Domínios de aprendizagem	102 Horas
1.º Período de 13/09 a 17/12 Previstos 54 Tempos de 45 minutos = 40,5 horas	UFCD 7297 – Turismo inclusivo – oportunidades e desafios	25 horas/ 34 tempos
	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo inclusivo objetivos • Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo <ul style="list-style-type: none"> • Contexto normativo internacional/EU • Legislação Nacional • Principais conceitos sobre a temática • Conceito de deficiência • Conceito de acessibilidade • Tipologia de acessibilidade • Produtos de apoio • A deficiência motora • Limitações e necessidades especiais das pessoas com deficiência motora • A deficiência visual • Limitações e necessidades especiais das pessoas com deficiência visual • A deficiência intelectual e a multideficiência • A OMS <p>Avaliação formativa</p>	30 T
	Avaliação sumativa e classificativa	4 Tempos
	UFCD 7298 – Turismo Inclusivo na Restauração	25 horas/ 34 tempos
	<ul style="list-style-type: none"> • O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração • O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração • O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração 	20 T
2.º Período de 07/01 a 04/04 Previstos 46 Tempos de 45 minutos = 34,5 horas	UFCD 7298 – Turismo Inclusivo na Restauração (continuação)	25 horas/ 34 tempos
	<ul style="list-style-type: none"> • O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração • O cliente sénior com limitações motoras e/ou sensoriais <p>Avaliação formativa</p>	10 T
	Avaliação sumativa e classificativa	4 Tempos

2.º Período (continuação – período relativo à UFCD 8329) 10/02 a 04/04 Previstos 28 Tempos de 45 minutos = 21 horas	UFCD 8329 – Restauração – informação turística	25 horas/34 tempos
	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Visitante • Turismo • Informação turística e hoteleira 	28
3.º Período de 22/04 a 30/04 (continuação do período relativo à UFCD 8329) Previstos 6 Tempos de 45 minutos = 4,5 horas	UFCD 8329 – Restauração – informação turística (continuação)	25 horas/34 tempos
	<ul style="list-style-type: none"> • Património e os aspetos culturais Avaliação formativa	2
	Avaliação sumativa e classificativa	4 Tempos
3.º Período de 05/05 a 30/06 (continuação) Previstos 34 Tempos de 45 minutos = 25.5 horas	UFCD 7844 – Gestão de equipas	34 Tempos
	<ul style="list-style-type: none"> • Organização do trabalho de equipa • Comunicar eficazmente com a equipa • Gestão orientada para os resultados e para as pessoas • Técnicas de motivação e dinamização da equipa • Gestão de conflitos • Orientação da equipa para a mudança • Liderança Avaliação formativa	30
	Avaliação sumativa e classificativa	4 Tempos
	Total horas (H)/tempos (T)	102H/136T

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