

CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

2024-2025

10ºano

Turma: J

Professor: 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 **10ºJ** obedece a uma carga horária de **125 horas (167 tempos)** distribuídas por 5 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.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
	UFCD 8288 – Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50H (67 TEMPOS)
<p>1º Período De 13/09 a 16/12 Previstos 65 tempos de 45 minutos = 48,75 H</p>	<p>Técnicas de preparação do restaurante/bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios • Regras básicas de decoração dos espaços e mesas • Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade) • Controlo, gestão e reposição de stocks • Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar • Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios • Secções de apoio ao serviço de restaurante • Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas) • Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas • Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar • Interface entre serviços • Organização e articulação com o serviço de cozinha • Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas • Aprovisionamento dos produtos alimentares • Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício • Seleção de fornecedores • Formulários de encomenda • Formulário de entrega • Registo de receção, conferência e verificação de qualidade • Não conformidades e reclamações • Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis • Controlo de stocks • Registo de receção, conferência e verificação de qualidade 	65T

<p>2º Período De 06/01 a 04/04 Previstos 65 tempos de 45 minutos = - 40,75H</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Não conformidades e reclamações •Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis •Controlo de stocks •Avaliação formativa <p>Avaliação Sumativa da UFCD. - correção e autoavaliação</p>	<p>5T</p>
	<p>Avaliação Sumativa da UFCD. - correção e autoavaliação.</p>	<p>2T</p>
	<p>UFCD 3353 – Serviço de Pequenos Almoços</p>	<p>25H (34 TEMPOS)</p>
	<p>Tipos de serviço de pequenos-almoços</p> <ul style="list-style-type: none"> •À carta •Buffet •Room-service •Tipos de pequenos-almoços •À continental •À inglesa •Outras tendências •Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios •Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confecionadas •Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa •Bebidas utilizadas •Equipamentos e utensílios •Interface entre serviços •Técnicas de serviço – pequenos-almoços •Mise-en-place das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço •Preparação dos alimentos e bebidas •Receção, registo e transmissão dos pedidos para o room-service •Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o room-service •Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, buffet ou room-service •Desembaraçamento de mesas e salas •Limpeza e arrumação de utensílios •Normas de higiene e segurança <p>Avaliação formativa</p>	<p>28T</p>

	Avaliação Sumativa da UFCD. - correção e autoavaliação.	4+2T
	UFCD 8297 – Preparações e confeções básicas de cozinha	50H (67 TEMPOS)
	Preparações de base •Descascar e cortar frutas e legumes •Amanhar e cortar peixes e mariscos	29T
3º Período De 22/04 a 20/06 Previstos 38 tempos de 45 minutos = 28,5 H	UFCD 8297 – Preparações e confeções básicas de cozinha (continuação)	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> •Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares •Planeamento da produção •Disposição dos meios físicos •Organização do trabalho •Previsão dos meios necessários •Limpeza da secção •Organização de eventos e serviços especiais •Normas de higiene e segurança Avaliação Formativa	28 T
	Avaliação Sumativa da UFCD. - correção e autoavaliação.	8+2 T
Total 168T 126H		Total=126H 168T

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.