
CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

2025-2026

11ºano

Turma: I

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, 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.

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 **24 de Setembro de 2025**.

Períodos Tempos = Horas	Domínios de Aprendizagem	(Horas) N.º de Tempos 250H (334T)
1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 148 tempos de 45 minutos =111 horas	UFCD 8332 – Confeções de Sala	50H (67 TEMPOS)
	Tipos de confeção em sala • Entradas • Peixes • Mariscos • Carnes • Sobremesas (frutas e doces) • Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios • Ingredientes, características e utilização • Condimentos, características e utilização • Guarnições • Molhos • Tipos de equipamentos e utensílios - réchauds e guéridons, recipientes e outros • Técnicas de confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala • Preparação/confeção de entradas • Preparação/confeção de peixes • Preparação/confeção de carnes • Preparação/confeção de sobremesas • Controlo de tempos e temperaturas • Flamejar • Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala • Regras de empratamento e decoração. • Normas de atendimento de clientes • Normas de higiene e segurança Avaliação formativa	57T
	Avaliação Sumativa da UFCD 8332 – C S - correção e autoavaliação.	8+2 T
	UFCD 8333 – Arte Cisória	50H (67 TEMPOS)
	Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios: • Produtos alimentares • Carros diversos (quentes, guéridon, etc.)	57T

	• 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 • Captações • Normas de higiene e segurança Avaliação Formativa	
	Avaliação Sumativa da UFCD 8333 – A C	8+2 T
	- correção e autoavaliação.	
	UFCD 8336 – Serviço de Vinhos – Preparação e Execução	25H (34 TEMPOS)
	• 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 • Normas de higiene e segurança	14T

2.º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 140tempos de 45 minutos = 105horas	UFCD 8336 – Serviço de Vinhos – Preparação e Execução (CONTINUAÇÃO)	25H (34 TEMPOS)
	• 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 • Normas de higiene e segurança Avaliação formativa	14T
	Avaliação Sumativa da UFCD 8336 - SVPE. - correção e autoavaliação.	4+2 T
	8283 – Organização da Cozinha	25H (34 TEMPOS)
	- 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	28T

	• Disposição dos meios físicos • Organização do trabalho • Gestão da roda de serviço • Previsão dos meios necessários • Limpeza da secção • Normas de higiene e segurança Avaliação Formativa	
	Avaliação Sumativa da UFCD 8283 – OSC - correção e autoavaliação.	4+2T
	UFCD 8338 – Execução do serviço de restaurante/barUFCD	50H (67 TEMPOS)
	• 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	57 T
	Avaliação Sumativa da UFCD 8338 – ESR/B - correção e autoavaliação.	8+2 T
	UFCD 8271 – Serviço de Restaurante/Bar – Serviços Especiais	50H (67 TEMPOS)
	Tipos de serviços especiais • 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	19 T

	•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	
3.º Período De 13/04 a 08/05 Previstos 48 tempos de 45 minutos = 34,50 horas	UFCD 8271 – Serviço de Restaurante/Bar – Serviços Especiais (CONTINUAÇÃO)	50H (67 TEMPOS)
	Tipos de serviços especiais •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 Avaliação Formativa	42 T
	Avaliação Sumativa da UFCD SR/BSE - correção e autoavaliação.	4+2 T



Total=336T=252 0H		Total= 252H =336T
------------------------------	--	--------------------------

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.

