



---

# CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

## Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

### 2023-2024

### 10ºano

Turma: N

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 **10ºH** 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.angep.gov.pt](http://www.angep.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 **04 de outubro de 2023**.

Períodos Tempos = Horas	Tópicos Programáticos	(Horas) N.º de Tempos
<b>1º Período</b> De 18/09 a 15/12 Previstos <b>60 tempos</b> de 45 minutos = 45 H	<b>UFCD 8288 – Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	Técnicas de preparação do restaurante/bar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios</li> <li>• Regras básicas de decoração dos espaços e mesas</li> <li>• Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)</li> <li>• Controlo, gestão e reposição de stocks</li> <li>• Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar</li> <li>• Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios</li> <li>• Secções de apoio ao serviço de restaurante</li> <li>• Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)</li> <li>• Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas</li> <li>• Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar</li> <li>• Interface entre serviços</li> <li>• Organização e articulação com o serviço de cozinha</li> <li>• Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas</li> <li>• Aprovisionamento dos produtos alimentares</li> <li>• Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício</li> <li>• Seleção de fornecedores</li> <li>• Formulários de encomenda</li> <li>• Formulário de entrega</li> <li>• Registo de receção, conferência e verificação de qualidade</li> <li>• Não conformidades e reclamações</li> <li>• Regras de acondicionamento, armazenamento</li> </ul>	60T



<p><b>2º Período</b> De 03/01 a 22/03 Previstos <b>60 tempos</b> de 45 minutos = <b>= 45H</b></p>	<p>e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Controlo de stocks</li> <li>•Registo de receção, conferência e verificação de qualidade</li> <li>•Não conformidades e reclamações</li> <li>•Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis</li> <li>•Controlo de stocks</li> <li>•<b>Avaliação formativa</b></li> </ul>	
	<p><b>Avaliação Sumativa da UFCD.</b> <b>- correção e autoavaliação.</b></p>	<p>5+2 T</p>
	<p><b>UFCD 3353 – Serviço de Pequenos Almoços</b></p>	<p><b>25H (34 TEMPOS)</b></p>
	<p>Tipos de serviço de pequenos-almoços</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•À carta</li> <li>•Buffet</li> <li>•Room-service</li> <li>•Tipos de pequenos-almoços</li> <li>•À continental</li> <li>•À inglesa</li> <li>•Outras tendências</li> <li>•Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>•Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confecionadas</li> <li>•Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa</li> <li>•Bebidas utilizadas</li> <li>•Equipamentos e utensílios</li> <li>•Interface entre serviços</li> <li>•Técnicas de serviço – pequenos-almoços</li> <li>•Mise-en-place das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço</li> <li>•Preparação dos alimentos e bebidas</li> <li>•Receção, registo e transmissão dos pedidos para o room-service</li> <li>•Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o room-service</li> <li>•Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, buffet ou room-service</li> <li>•Desembaraçamento de mesas e salas</li> <li>•Limpeza e arrumação de utensílios</li> </ul>	<p>28T</p>



	•Normas de higiene e segurança <b>Avaliação formativa</b>	
	<b>Avaliação Sumativa da UFCD.</b> - correção e autoavaliação.	4+2T
	<b>UFCD 8297 – Preparações e confeções básicas de cozinha</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	Preparações de base •Descascar e cortar frutas e legumes •Amanhar e cortar peixes e mariscos	19T
	<b>UFCD 8297 – Preparações e confeções básicas de cozinha (continuação)</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
<b>3º Período</b> De 08/04 a 30/06 Previstos <b>48 tempos</b> de 45 minutos = 36 H	•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 <b>Avaliação Formativa</b>	38 T
	<b>Avaliação Sumativa da UFCD.</b> - correção e autoavaliação.	8+2 T
<b>Total 168T 126H</b>		<b>Total=126H 168T</b>

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.