
CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR 2024-2025

Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar 11ºano-Turma N

Professor: Bruno Silveira

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 **252 horas (336 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, 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 a 13 de novembro de 2024.

| Períodos Tempos = Horas | Domínios de Aprendizagem | (Horas) N.º de Tempos |
|--|---|------------------------|
| 1.º Período De 20/09 a 13/12 Previstos 150 tempos de 45 minutos 112.5 = horas | UFCD 8332 – Confeções de sala | 50H (67 TEMPOS) |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar diferentes iguarias em sala à vista do cliente. - Confeccionar e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Tipos de confeção em sala; <ul style="list-style-type: none"> - Entradas - Peixes - Mariscos - Carnes <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - Preparação/confeção de entradas - Preparação/confeção de peixes - Preparação/confeção de carnes - Preparação/confeção de sobremesas - Controlo de tempos e temperaturas - Flamejar <ul style="list-style-type: none"> - 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 | 61T |
| | Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8332 – Confeções de sala <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. | 4+2T |
| | UFCD 8333 – Arte cisória | 50H (67 TEMPOS) |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar as características anatómicas de - peixes e carnes. - Executar técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. - Executar técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. - Executar técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. - Cumprir as regras de higiene e segurança. | 61T |

| | | |
|--|---|-----------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> -Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. <ul style="list-style-type: none"> - Produtos alimentares - Carros diversos (quentes, guéridon, etc.) - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes) <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de preparação de frutas - Descasque e corte da fruta - Descarçoçar - Técnicas de preparação de frutas para buffets. <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Grandes - Frios - Quentes - Fumados - Técnicas de trincar peças de carne. - Técnicas de desossar e dividir peças de carne e aves. <ul style="list-style-type: none"> - Capitações. - Normas de higiene e segurança. | |
| <p>2.º Período</p> <p>De 06/01 a 4/04</p> <p>Previstos</p> <p>150 tempos de 45 minutos</p> <p>112.5 = horas</p> | <p>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8333 – Arte cisória</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação | 4+2T |
| | <p>UFCD 8336 – Serviço de vinhos - preparação e execução</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar os fundamentos da enologia. - Identificar as características das regiões vitivinícolas. - Preparar e executar o serviço de vinhos. - Apresentar a carta de vinhos. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Viticultura e enologia - Regiões vitivinícolas - Serviço de vinhos <ul style="list-style-type: none"> - 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. | 25H (34TEMPOS) |
| | | |
| | <p>Avaliação sumativa – classificativa da UFCD Serviço de vinhos - preparação e execução</p> | 4+2T |

| | | |
|--|--|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação | |
| | UFCD 8283 – Organização da cozinha | 25H (34TEMPOS) |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha. - Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. - Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha. - Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança. - Organização e funcionamento da cozinha. <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> - Características - Funções -Higienização, manutenção e conservação - Procedimentos de organização da cozinha. <ul style="list-style-type: none"> - Processo e suporte documental -Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares. - Planeamento da produção - 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 | 28T |
| | Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8283 – Organização da cozinha <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação | 4+2T |
| | UFCD 8338 - Execução do serviço de restaurante/bar | 50H (67 TEMPOS) |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. | 61T |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Identificar a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar.- Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar.- Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.- Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.- Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho.- Cumprir normas de higiene e segurança. <p>O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica.</p> <ul style="list-style-type: none">- Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar.- Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento.- Características e normas de funcionamento- Funções da brigada de serviço de restaurante/bar.<ul style="list-style-type: none">- Roda da Cozinha e Roda do Bar- Equipamentos- Utensílios- Roupas / indumentária- Terminologia- Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar.<ul style="list-style-type: none">- Características- Princípios de funcionamento e formas de utilização.- Higienização, manutenção e conservação- Técnicas de execução do serviço de restaurante.<ul style="list-style-type: none">- Serviço à inglesa direto- Serviço à francesa- Serviço à americana- Serviço à russa- Técnicas de execução do serviço de bar:<ul style="list-style-type: none">- Direto- Indireto- Misto- Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar.<ul style="list-style-type: none">- Acolhimento, atendimento e informação.- Registo e transmissão dos pedidos / nota de encomenda.<ul style="list-style-type: none">-Iguarias- Preparação, capitação de alimentos e de bebidas.<ul style="list-style-type: none">- Empratamento e decoração dos vários tipos de iguarias, guarnições e molhos- Regras do serviço de alimentos e bebidas à mesa.- Contabilização e faturação-Ficheiro de restaurante/bar - livro de comprovantes-Regras profissionais específicas:<ul style="list-style-type: none">- Apresentação- Vestuário- Assiduidade e pontualidade | |
|--|---|--|

| | | |
|---|--|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Atitude e postura profissionais - Normas de higiene e segurança. <p>Avaliação Formativa</p> <p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8338 - Execução do serviço de restaurante/bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. | |
| | | 4+2T |
| | UFCD 8271 Serviço de restaurante/bar – serviços especiais | 50H (67 TEMPOS) |
| <p>3.º Período</p> <p>De 22/04 a 20/06</p> <p>Previstos</p> <p>36 tempos de 45 minutos</p> <p>27 = horas</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar os diferentes serviços especiais. - Executar os diferentes serviços especiais. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Tipos de serviços especiais: <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Diferentes métodos de serviço de mesa. - Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória). - Empratamento das diversas iguarias servidas. - Serviço de vinhos e outras bebidas. - Reposição de utensílios, alimentos e bebidas. - Desembaraçamento das mesas. - Serviço de bandeja de alimentos e bebidas. - Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja. - Serviço de bebidas diversas em posto fixo. <ul style="list-style-type: none"> - Serviço de recolha de utilizados - Organização e articulação da equipa Normas protocolares de serviços especiais. <ul style="list-style-type: none"> - Mesas de honra | 61T |

| | | |
|--------------------------|---|---------------------------|
| | - Precedências - Prioridades Normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa | |
| | Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8271 Serviço de restaurante/bar – serviços especiais - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. | 4+2T |
| Total:336 T=252 H | | Total: 336 T=252 H |

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.