
CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

2025-2026

12ºano

Turma: N

Professores: Luis Lopes

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 **12º ano** obedece a uma carga horária de **275 horas (369 tempos)** distribuídas por 14 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 bare, 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.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 **24 de Setembro de 2025**.

Períodos Tempos = Horas	Tópicos Programáticos	(Horas) N.º de Tempos
1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 185 tempos de 45 minutos = 138,75 horas	UFCD 8339 – Serviço Casual de Restaurante	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	61T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8339 – SCR - correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8340 – Serviço Clássico de Restaurante	50H (67 TEMPOS)
	Realizar a mise-en-place do serviço clássico de restaurante. - Executar o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Serviço clássico de restaurante - Mise-en-place (mesa redonda e à carta), com atoalhado - Técnicas de serviço à inglesa indireto, francesa - Serviço de vinhos - Serviço de aperitivos, digestivos e café Avaliação formativa	61T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8340 - SCR - correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8341 – Serviço Fine Dinning	50H (67 TEMPOS)
	- Realizar a mise-en-place fine dinning. - Executar o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Serviço fine dinning	51T

2º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 159 tempos de 45 minutos = 119,25 horas	- Mise-en-place (mesa redonda e à carta), serviço atalhado e set up completo, serviço de cloche, serviço de luva branca. - Serviço à americana, à inglesa direto e indireto - Serviço de vinhos e champagne - Serviço de aperitivos, digestivos e café Avaliação Formativa	
	UFCD 8341 – Serviço Fine Dinning (continuação)	50H (67 TEMPOS)
	- Realizar a mise-en-place fine dinning. - Executar o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Serviço fine dinning - Mise-en-place (mesa redonda e à carta), serviço atalhado e set up completo, serviço de cloche, serviço de luva branca. - Serviço à americana, à inglesa direto e indireto - Serviço de vinhos e champagne - Serviço de aperitivos, digestivos e café. Avaliação Formativa	10T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8341 – SFD - correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8342 – Serviço de bebidas simples	50H (67 TEMPOS)
	- Identificar os diferentes tipos de bebidas simples. - Preparar bebidas simples. - Apresentar e servir bebidas simples. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Tipos de aguardentes Avaliação Formativa	61T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8342 - Serviço de bebidas simples - correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8343 – Serviço de bebidas Compostas	50H (67 TEMPOS)
	- Identificar os diferentes tipos de bebidas compostas. - Preparar e confeccionar bebidas compostas.	48T
	- Apresentar e servir bebidas compostas. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Tipos de bebidas compostas com e sem álcool. Avaliação Formativa	13T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8343 – SBC - correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espectáculo (2º período)	25H (34TEMPOS)

3.º Período De 13/ 04 a 24/04 Previstos 25 tempos de 45 minutos = 18,75horas	- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de flair). - Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. - Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo. - Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	11T
	UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo (continuação)	25H (34TEMPOS)
	- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de flair). - Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. - Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo. - Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	19T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8282 – FB – animação, exibição e espetáculo - correção e autoavaliação	4T
Total 369 T 276,75 H		Total= 276,75H =369T

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.