

## CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

### Planificação anual de Gestão e Controlo – 2025-2026

#### 12º ANO

**Turma: O**

**Professora: M<sup>a</sup> Angélica Bento Vardasca**

### 1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Gestão e Controlo insere-se na componente de formação técnica do curso profissional técnico de cozinha/pastelaria. É lecionada ao longo do segundo e do terceiro anos da formação (11.º e 12.º anos). No 12º ano são lecionadas **76 horas**, correspondendo a **101 tempos letivos**, e a sua carga horária semanal é distribuída por 4 segmentos de 45 minutos.

A disciplina de Gestão e Controlo organiza-se em cinco UFCD independentes durante o 2º e o 3º anos do processo formativo, sendo lecionadas no 12.º ano a UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração e a UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas, correspondendo, respetivamente, a 50 horas (67 tempos letivos) e a 25 horas (34 tempos letivos).

Esta disciplina pretende, ao longo do ciclo de formação, proporcionar a aquisição de instrumentos fundamentais para compreender e valorizar a importância da comunicação como elemento primordial na prestação de um serviço de qualidade e satisfação do cliente, agindo em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. Com a lecionação da UFCD 8286 e da UFCD 8287 pretende-se que os alunos interiorizem um conjunto de conhecimentos e adquiram competências, nomeadamente, no âmbito: da aplicação de procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário; da determinação dos preços de venda na ementa; do cálculo de proveitos, custos e resultados das vendas; do cálculo de capitações adequadas a diferentes serviços; da elaboração e valorização de fichas técnicas; da elaboração de cartas e ementas.

A disciplina de Gestão e Controlo deverá transmitir um conjunto de saberes no sentido de desenvolver as competências técnicas dos alunos orientadas, quer para uma efetiva inserção no mundo do trabalho, quer para o exercício responsável de uma cidadania ativa.

### 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 Cozinha/Pastelaria do item programas no sítio da Agência Nacional para a Qualificação

- [www.anqep.gov.pt](http://www.anqep.gov.pt).

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 76 H (101 T)
	<b>UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração</b>	<b>(40,50 H) 54 Tempos</b>
<b>1.º Período</b>  De 15/09 a 16/12 de 2025 Previstos 54 tempos de 45 minutos = 40,50 horas	<p>Controlo de stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferentes tipos de stocks</li> <li>- Taxa de rotação de stocks inventory turnover</li> <li>- Par Stock</li> <li>- Análise ABC para a gestão dos stocks</li> <li>- Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis</li> <li>- Cálculo do stock de segurança</li> <li>- Cálculo do ponto de encomenda</li> </ul> <p>Valorização de existências</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo</li> <li>- Inventário</li> <li>- Reconciliação de inventários de armazém</li> <li>- Requisição de mercadorias</li> <li>Requisição de produtos ao economato</li> <li>Transferência de produtos</li> <li>Tratamento de devoluções</li> <li>Valorização de requisições</li> <li>Reconciliações</li> </ul> <p>Fixação de preço da ementa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preço líquido e preço de venda ao público</li> <li>- IVA</li> <li>- Métodos de fixação de preço na ementa</li> </ul> <p>MARK-UP custo padrão</p> <p>Investimento (método Hubbard)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ráios e margens</li> <li>- Fichas técnicas</li> </ul>	50 T

<b>2.º Período</b>  De 05/01 a 27/03 de 2026 Previstos 44 tempos de 45 minutos = 33,00 horas	<b>Avaliação Formativa</b>	
	<b>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 – correção.</b>	04 T
	<b>UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração (continuação)</b>	<b>(09,75 H) 13 Tempos</b>
	Controlo de vendas - Registo e controlo de vendas - Análises dos potenciais de vendas - Conciliação entre vendas e consumo	
	Orçamentos - Proveitos, custos e resultados - Orçamento - Previsão de vendas - Histórico de vendas	10 T
	<b>Avaliação Formativa</b>	
	<b>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 - correção e autoavaliação.</b>	03 T
	<b>UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas</b>	<b>(23,25 H) 31 Tempos</b>
	Fichas técnicas (aplicação informática) - Causas do elevado custo de matérias-primas - Padrão de Especificação das Doses – Capitações - Definição das doses padrão - Padrão de Rendimento dos produtos alimentares - Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção - Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador) - Elaboração de receitas padrão - Valorização de receitas padrão Aplicação do fator de conversão Preço unitário de custo Preço unitário de venda Margem unitária de contribuição (lucro bruto)	
	Elaboração da Ementa - Tipos de ementa - Regras de seleção dos pratos Índice de rentabilidade Índice de popularidade - Construção de ementas	31 T

<b>Avaliação Formativa</b>		
<b>3.º Período</b> De 13/04 a 14/04 de 2026 Previstos 03 tempos de 45 minutos = 02,25 horas	<b>UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas (continuação)</b>  <b>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8287 – correção e autoavaliação.</b>	<b>(02,25 H) 03 Tempos</b>  03 T
<b>Total = 101T = 76H</b>		<b>Total = 76 H = 101 T</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 e revisão/consolidação de matérias, sem que isso implique a alteração das cargas horárias previstas.