
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

PLANIFICAÇÃO ANUAL DE GESTÃO E CONTROLO – 2025-2026

12º ANO

TURMA: N

PROFESSORA: BENVINDA PESSOA

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Gestão e Controlo insere-se na componente de formação técnica do curso. É lecionada ao longo dos três anos da formação (10.º, 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 oito UFCD independentes ao longo dos três anos do ciclo de formação, 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 o marketing como instrumento de promoção dos estabelecimentos de restauração. Com a leção 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 captações 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 Restaurante/Bar, do item programas no sítio da Agência Nacional para a Qualificação - www.angep.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)
1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 48 tempos de 45 minutos = 36 horas	UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração	(50 H) 67 Tempos
	Controlo de stocks - Diferentes tipos de stocks - Taxa de rotação de stocks inventory turnover - Par Stock - Análise ABC para a gestão dos stocks - Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis - Cálculo do stock de segurança - Cálculo do ponto de encomenda Valorização de existências - Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo - Inventário - Reconciliação de inventários de armazém - Requisição de mercadorias Requisição de produtos ao economato Transferência de produtos	48 T

1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 48 tempos de 45 minutos = 36 horas	UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração	(50 H) 67 Tempos
	Tratamento de devoluções Valorização de requisições Reconciliações Fixação de preço da ementa - Preço líquido e preço de venda ao público - IVA - Métodos de fixação de preço na ementa MARK-UP custo padrão	
2.º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 48 tempos de 45 minutos = 36 horas	UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração	(50 H) 67 Tempos
	Investimento (método Hubbard) - Rácios e margens - Fichas técnicas. Controlo de vendas - Registo e controlo de vendas - Análises dos potenciais de vendas - Conciliação entre vendas e consumo Orçamentos - Proveitos, custos e resultados - Orçamento Avaliação Formativa	15 T
	Avaliação Sumativa - classificativa do UFCD 8286 - correção e autoavaliação.	4 T
	UFCD 8287 – Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	(25 H) 34 Tempos
	- 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	29 T

2.º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 48 tempos de 45 minutos = 36 horas	UFCD 8287 – Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	(25 H) 34 Tempos
	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	
3.º Período De 13/04 a 24/04 Previstos 5 tempos de 45 minutos = 3,75 horas	UFCD 8287 – Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	(25 H) 34 Tempos
	- Construção de ementas Avaliação Formativa	2 T
	Avaliação Sumativa - classificativa do UFCD 8287^o - correção e autoavaliação.	3 T
Total= 101 T= 76H		Total= 101 T= 76H

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.