

CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviços Específicos de Restaurante/Bar

2025-2026

10ºano

Turma: H

Professor: João Conceição

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 **10º ano** obedece a uma carga horária de **75 horas (100 tempos)** distribuídas por 3 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, 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	Domínios de Aprendizagem	(Horas) N.º de Tempos 75 H (100 T)
1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 34 tempos de 45 minutos = 25,50 horas	UFCD 8334 – Teoria de serviço de bebidas	25H (34 TEMPOS)
	Identificar a classificação das bebidas. Identificar os processos de fabrico das bebidas. Identificar as funções das bebidas. Identificar os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas. Identificar as características do serviço de cafetaria. Avaliação Formativa	28T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8334 – TSB - correção e autoavaliação	4+2T
2.º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 34 tempos de 45 minutos = 25,50 horas	UFCD 8335 – Serviço de Bar	25H (34TEMPOS)
	Identificar as regras de organização e funcionamento do serviço de bar. Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar. Identificar as regras e técnicas de elaboração de uma carta de bar. Identificar os procedimentos inerentes à produção no bar. Caracterizar os diferentes serviços especiais de bar. Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	28T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8337 – SB - correção e autoavaliação	4+2T
3.º Período De 13/04 a 22/06	UFCD 8337 – Vinhos de Portugal e do mundo	25H (34TEMPOS)
	Caracterizar os diversos vinhos produzidos em Portugal. Caracterizar os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Realizar provas técnicas de vinho.	28T



Previstos 34 tempos de 45 minutos = 25,50 horas	Avaliação Formativa	
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8337 - VPM - correção e autoavaliação	4+2T
Total=102T=76,50 H		Total=75H = 100T

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.