

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Gestão e Controlo

2025-2026

10ºano

Turma: H

Professor: Pedro Moreira

1 - Estrutura e finalidades da disciplina

A disciplina de Gestão e Controlo integra-se na Componente de Formação Técnica do Curso Profissional de Técnico de Restaurante/Bar. É lecionada ao longo dos três anos (10.º, 11.º e 12.º) com uma carga horária de 225 horas a desenvolver ao longo dos três anos do ciclo de estudos. No 10.º ano a sua carga horária é de 102 horas (136 tempos) e distribuída por quatro tempos semanais de 45 minutos. Compreender o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência apoiar e assistir pessoalmente clientes com necessidades especiais, em matéria de mobilidade, orientação e comunicação, nas situações comuns/transversais aos diversos setores em que estão organizados os serviços turísticos. Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis e acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais. Relacionar-se com o cliente com necessidades especiais, ao longo de todo o serviço, de modo que este se sinta aceite, compreendido e valorizado como pessoa cliente na unidade de restauração. Prestar informações de caráter turístico e identificar os diferentes tipos de visitantes, as tendências e produtos turísticos. Organizar, gerir e liderar equipas de trabalho e identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.

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 de Técnico de Restaurante/Bar do item programas no sítio da Agência Nacional para a Qualificação - www.anqep.gov.pt

A planificação seguinte foi aprovada pelo Grupo de Recrutamento de Economia e Contabilidade, em 24 de Setembro de 2025

Período	Domínios de Aprendizagem	102 Horas
1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 54 tempos de 45 minutos = 40,5 horas	UFCD 7297 – Turismo inclusivo – oportunidades e desafios <ul style="list-style-type: none"> • Turismo inclusivo objetivos • Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo <ul style="list-style-type: none"> • Contexto normativo internacional/EU • Legislação Nacional • Principais conceitos sobre a temática • Conceito de deficiência • Conceito de acessibilidade • Tipologia de acessibilidade • Produtos de apoio • A deficiência motora • Limitações e necessidades especiais das pessoas com deficiência motora 	25 horas/ 34 tempos 30 Tempos

	<ul style="list-style-type: none"> • A deficiência visual • Limitações e necessidades especiais das pessoas com deficiência visual • A deficiência intelectual e a multideficiência • A OMS <p>Avaliação formativa</p>	
	<p>Avaliação Sumativa – classificativa</p> <p>Correção e autoavaliação.</p>	4 Tempos
	<p>UFCD 7298 – Turismo Inclusivo na Restauração</p> <ul style="list-style-type: none"> • O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração • O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração • O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração 	25 horas/ 34 tempos
	<p>UFCD 7298 – Turismo Inclusivo na Restauração (continuação)</p> <ul style="list-style-type: none"> • O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração • O cliente sénior com limitações motoras e/ou sensoriais <p>Avaliação Formativa</p>	20 Tempos
<p>2.º Período</p> <p>De 05/01 a 26/03</p> <p>Previstos 48 tempos de 45 minutos = 36 horas</p>	<p>UFCD 7298 – Turismo Inclusivo na Restauração (continuação)</p> <ul style="list-style-type: none"> • O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração • O cliente sénior com limitações motoras e/ou sensoriais <p>Avaliação Formativa</p>	25 horas/ 34 tempos
	<p>Avaliação Sumativa – classificativa</p> <p>Correção e autoavaliação.</p>	10 Tempos
	<p>Avaliação Sumativa – classificativa</p> <p>Correção e autoavaliação.</p>	4 tempos
	<p>UFCD 8329 – Restauração – informação turística</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Visitante • Turismo • Informação turística e hoteleira <p>Avaliação Formativa</p>	25 horas/ 34 tempos
	<p>Avaliação Sumativa – classificativa</p> <p>Correção e autoavaliação.</p>	30 tempos
	<p>Avaliação Sumativa – classificativa</p> <p>Correção e autoavaliação.</p>	4 tempos
	<p>UFCD 7844 – Gestão de equipas</p>	25 horas/ 34 tempos

3.º Período De 14/04 a 30/06 Previstos 34 tempos de 45 minutos = 25,5 horas	<ul style="list-style-type: none"> Organização do trabalho de equipa Comunicar eficazmente com a equipa Gestão orientada para os resultados e para as pessoas Técnicas de motivação e dinamização da equipa Gestão de conflitos Orientação da equipa para a mudança Liderança 	30 tempos
	Avaliação Formativa	
	Avaliação Sumativa – classificativa Correção e autoavaliação.	4 Tempos
Total=136T =102 H		Total=102 H =136T

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.