

CURSO EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO T3 – EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviço de cafetaria, balcão e mesa 2024-2025 9ºAno

Turma: CEF T3

Professora: Marisa Ramos

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Serviço de cafetaria, balcão e mesa, integra-se na componente de formação tecnológica do Curso de Educação e Formação T3 de Empregado de Restaurante/Bar. No decorrer do ano letivo serão desenvolvidas 9 UFCD relacionadas com as competências básicas de Serviço de Cafetaria, balcão e mesa, com uma carga horária total de **254 horas (339 tempos)**, distribuídas por **10 tempos** semanais de **45 minutos**.

É uma disciplina que desenvolve as competências necessárias para formar profissionais qualificados, com conhecimentos teóricos e práticos sólidos, para planear, coordenar e executar as atividades de Cafetaria, balcão e mesa, respeitando as normas de higiene e Segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um Serviço de qualidade e satisfação do cliente.

A avaliação da disciplina é realizada UFCD a UFCD, tendo em conta as competências cognitivas e as competências transversais.

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 Educação e Formação Empregado/a 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 430 - Economia e Contabilidade em 13 de novembro de 2024.

Período	Tópicos Programáticos	Horas e N.º de tempos
1.º Período De 20/09 a 17/12 Previstos 124 tempos de 45 minutos = 93 horas	7731 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25H (34 Tempos)
	1. Noções de microbiologia dos alimentos 1.1. Microrganismos - definição e ação 1.2. Influência dos microrganismos nos produtos alimentares 1.3. Deterioração e conservação dos produtos alimentares 1.4. Bactérias agentes de intoxicações alimentares 2. Noções de higiene 2.1. Procedimentos de manipulação de alimentos 2.2. Preparação 2.3. Confeção/processamento 2.4. Conservação 2.5. Distribuição 2.6. Contaminação dos alimentos 2.7. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios 3. Noções de limpeza e desinfeção 3.1. Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos 3.2. 3.2. 3.3. Etapas de aplicação do sistema 4. Regulamentação em vigor 4.1. Introdução 4.2. Princípios e conceitos 4.3. Terminologia	24 T
	Avaliação formativa	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 7731 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	10 T
	7297 - Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25H (34 Tempos)
	1. Turismo inclusivo –causas e objetivos 2. Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo 2.1. Contexto normativo internacional/UE 2.2. Legislação europeia 2.3. Legislação nacional 2.4. Conceitos principais 2.5. Deficiência 2.6. Acessibilidade 3. Design inclusivo 3.1. Produtos de apoio: tipologia e ISO 999/2007	24 T

4. O cliente com deficiência motora
 - 4.1. Deficiência motora, limitações/necessidades especiais na mobilidade e acessibilidade dos serviços turísticos
 - 4.2. Deficiência motora
 - 4.3. Tipos de deficiência motora
 - 4.4. Limitações e necessidades das pessoas com deficiência motora
5. Produtos e meios de apoio
 - 5.1. Cadeiras de rodas
 - 5.2. Espaço de movimentação
 - 5.3. Zona de permanência e de manobra
 - 5.4. Auxiliares de marcha
 - 5.5. Requisitos da oferta turística
 - 5.6. Acessibilidade física
 - 5.7. Barreiras físicas
 - 5.8. Transportes
 - 5.9. Legislação nacional
6. Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
 - 6.1. Necessidades detetadas
 - 6.2. Relacionamento pessoal e social
7. Práticas de serviço
 - 7.1. Utilização/manipulação de cadeira de rodas
 - 7.2. Apoio à deslocação e transferência para outros assentos
 - 7.3. Cuidados de relacionamento no serviço
8. O cliente com deficiência visual
 - 8.1. Deficiência visual, limitações/necessidades especiais na mobilidade e orientação e acessibilidade dos serviços turísticos
 - 8.2. Deficiência visual
 - 8.3. Limitações das pessoas com deficiência visual
 - 8.4. Orientação e Mobilidade
 - 8.5. Necessidades especiais da pessoa cega ou com baixa visão
- Produtos e meios de apoio à deficiência visual
 - 8.6. Braille, áudio descrição e formato digital
 - 8.7. Acessibilidade nas TIC
 - 8.8. Requisitos de acessibilidade na WEB
9. O acompanhante/ guia
 - 9.1. O cão-guia
 - 9.2. Língua gestual portuguesa e cães de assistência
 - 9.3. Sinalética
10. Requisitos da oferta turística
 - 10.1. Requisitos
 - 10.2. Acessibilidade
 - 10.3. Legislação
- 11.1. O cliente com deficiência auditiva
 - 11.2. Deficiência auditiva, limitações/necessidades especiais na comunicação e compreensão da informação e acessibilidade dos serviços turísticos
 - 11.3. Limitações da pessoa com deficiência auditiva
 - 11.4. Necessidades específicas da pessoa surda
- Produtos e meios de apoio
 - 11.5. Práticas de serviço de atendimento
 - 11.6. Aspetos comunicacionais para grupos de surdos
 - 11.7. Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
- Necessidades especiais de relacionamento interpessoal

<p>Comunicação e atitudes dos profissionais</p> <p>12. O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência</p> <p>12.1. Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos</p> <p>12.2. Deficiência intelectual e multideficiência</p> <p>12.3. Graus e causas de deficiência Intelectual</p> <p>12.4. Práticas de serviço e relacionamento</p> <p>12.5. Limitações das pessoas com deficiência intelectual</p> <p>12.6. Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual</p> <p>12.7. O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo</p> <p>12.8. Requisitos da oferta turística e acessibilidades</p> <p>Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal</p> <p>13. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais</p> <p>13.1. O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade</p> <p>Avaliação formativa</p>	
<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 7297</p> <p>- Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa.</p> <p>- Correção e autoavaliação</p>	10T
<p>7298 - Turismo inclusivo na restauração</p>	<p>25H (34 Tempos)</p>
<p>1. O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração</p> <p>1.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio</p> <p>1.2. Acessibilidade no exterior da unidade</p> <p>1.3. Acessibilidade ao interior da unidade</p> <p>1.4. Acessibilidade no interior da unidade</p> <p>1.5. Características da casa de banho acessível</p> <p>2. Produtos de apoio e verificação de requisitos</p> <p>2.1. Acolhimento do cliente</p> <p>2.2. Regras de acolhimento</p> <p>2.3. Encaminhamento do cliente à mesa</p> <p>2.4. Apoio na locomoção</p> <p>2.5. Acomodação do cliente</p> <p>3. Serviço de mesa, bar e cafetaria</p> <p>3.1. Pedido</p> <p>3.2. Ajustamento da <i>mise-en-place</i></p> <p>3.3. Mobilização de produtos de apoio</p> <p>3.4. Serviço</p> <p>3.5. Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, <i>coffee-break</i> e <i>room-service</i></p> <p>4. Relacionamento interpessoal</p> <p>4.1. Empatia no serviço de restauração</p> <p>4.2. Fatores favorecedores e bloqueadores da empatia</p> <p>5. O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração</p> <p>5.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio</p> <p>6. Acolhimento do cliente</p>	24 T

<p> 6.1. Acolhimento 6.2. Encaminhamento para a mesa 6.3. Cão-guia 6.4. Serviço de mesa, bar e cafetaria 6.5. Pedido 6.6. Mise-en-place 6.7. Saída da unidade de restauração 6.8. Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service 7. Relacionamento interpessoal 7.1. Direito à não-discriminação 8. O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração 8.1. Acolhimento do cliente 8.2. Acolhimento 8.3. Comunicação 8.4. Língua gestual portuguesa 8.5. Cão para surdos 9. Serviço de mesa, bar, cafetaria, buffet e room-service 9.1. Apresentação da ementa e anotação do pedido 9.2. Serviço Relacionamento interpessoal 9.3. Conhecimento e aceitação 9.4. Estereótipos 10. O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração 10.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio 10.2. Deficiência intelectual 10.3. Verificação de requisitos 10.4. Serviço de buffet, coffee-break e room-service 11. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração 11.1. Acolhimento do cliente 12. Serviço de mesa, bar e cafetaria 12.1. Pedido e mise-en-place 12.2. Serviço de buffet, coffee-break e room-service 13. Relacionamento interpessoal 13.1 Necessidades do cliente sénior em matéria de comunicação </p> <p>Avaliação formativa</p>	
<p> Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 7298 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação </p>	<p>10T</p>
<p>3299 - Cozinha - Organização e Funcionamento</p>	<p style="text-align: center;">50H (67 Tempos)</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organização de uma cozinha 1.2. Tipologia de serviços 1.3. Instalações, equipamentos e utensílios 1.4. Hierarquia profissional 1.5. Equipa de trabalho 1.6. Indumentária utilizada no serviço de cozinha 1.7. Terminologia utilizada em cozinha 2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios 2.1. Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, grelhadores, convetores, micro-ondas, câmaras de vácuo) 2.2. Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida, caixas térmicas e células de arrefecimento rápido) 2.3. Características, funções e manutenção dos utensílios (bateria da cozinha) 2.4. Leitura e descodificação de documentos específicos ao aprovisionamento 	22T
<p>2.º Período De 06/01 a 04/04</p> <p>Previstos 123 tempos de 45 minutos = 92,25 horas</p>	<p style="text-align: center;">3299 - Cozinha - Organização e Funcionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Planos de produção, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitações e de desperdícios 3.1. Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições) 3.2. Formulários de entrega (guias de remessa) 3.3. Cálculo numérico em operações de quantificação dos produtos 3.4. Fundamentos técnicos e procedimentos operativos inerentes à organização da cozinha 3.5. Processo e suporte documental 3.6. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares 4. O planeamento da produção a realizar 4.1. A disposição dos meios físicos 4.2. A organização do trabalho 4.3. Previsão dos meios necessários 4.4. Controlo de stocks (aprovisionamento / economato) 4.5. Critérios de escolha de fornecedores 4.6. Receção, conferência, verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares (quantitativa e qualitativa), e registo (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem) 4.7. Não conformidades e reclamações 4.8. Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa 4.9. Boas práticas de higiene e segurança <p>Avaliação formativa</p>	<p style="text-align: center;">50H (67 Tempos)</p> <p style="text-align: center;">35T</p>
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 3299 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas</p>	10T

	de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	
	8212 - Operações de Cálculo e Unidades de Medida	25H (34 Tempos)
	1. Operações matemáticas 1.2. Cálculo 1.3. Proporções 1.4. Percentagens 2. Sistema internacional de medidas 2.1. Pesos 2.2. Distâncias 2.3. Volumes 2.4. Temperaturas 2.5. Tabela de conversão de unidades de medida Avaliação formativa	24 T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8212 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	10 T
	3334 - Requisições, controlo de custos e faturação de serviços	25H (34 Tempos)
	1. Funções, formas de preenchimento e utilização da diversa documentação ou suportes informáticos específicos 1.2. Registo 1.3. Transmissão 1.4. Controlo das requisições e fornecimentos internos e externos (requisições à cozinha, cafetaria, economato bar, etc.) 1.5. Folhas de transferência 1.6. Folhas de quebras 2. Objetivos, documentos e procedimentos do controlo de custos 2.1. Conceitos de rentabilidade de produtos alimentares e de bebidas, rácios, taxas de lucro, capitações 2.3. Normas básicas de contabilização e faturação 2.4. Meios e processos de cálculo, contabilização e faturação (manuais, máquinas de calcular, suportes informáticos) 2.5. A cobrança através de diversos meios (cartões de débito e de crédito, cheques e dinheiro) Avaliação formativa	24 T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 3334 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	10 T

	8267 - Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25H (34 Tempos)
	1. Aperitivos sólidos 1.1. Torrados 1.2. Salgados 1.3. Em conserva 1.4. Confeccionados 1.5. Fumados 1.6. Canapés 2. Sanduíches 2.1. Quentes e frias 2.2. Simples e compostas 3. Bebidas de cafetaria 3.1. Doces e compotas 3.2. Bolos 4. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios 4.1. Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros 4.2. Recheios 4.3. Molhos 4.4. Guarnições 4.5. Equipamentos e utensílios (carro de serviço/ <i>guéridon</i> , máquinas e moinhos de café, torradeiras, talheres, taças, outros)	10 T
	5. Técnicas de preparação e serviço de produtos de cafetaria 5.1. Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros) 5.2. Desembaraçamento do balcão e/ou mesa e do local das preparações 5.3. Limpeza e arrumação de utensílios 5.4. Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios Normas de higiene e segurança Avaliação formativa	14T
3.º Período De 22/04 a 27/06 Previstos 92 tempos de 45 minutos = 69 horas	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8267 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	10 T
	8268 - Refeições ligeiras	25H (34 Tempos)
	1. Tipos de confeções usualmente servidas como refeições ligeiras 1.1. Saladas 1.2. Sopas 1.3. <i>Fast food</i> 2. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios 2.1. Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros 2.2. Recheios 2.3. Molhos para saladas, cocktail de marisco, doces, outros 2.4. Guarnições	24T

<p>2.5. Equipamentos e utensílios 2.6. Processos de confeção dos produtos alimentares 2.7. Canapés, Hambúrgueres, Baguetes, Bifanas no pão, Omeletas, Saladas (frias, quentes, simples e compostas, Outros 3. Técnicas de serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa 3.1. Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros) 3.2. Desembaçamento do balcão/ mesa e do local das preparações 3.3. Normas de higiene e segurança</p> <p>Avaliação formativa</p>	
<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8260 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação</p>	10T
<p>8218 - Língua inglesa - informação turística da região</p>	25H (34 Tempos)
<p>1.1. Funcionamento da língua inglesa 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica 1.3. Adequação discursiva 2. Funções da linguagem 2.1. Comparar, contrastar, ouvir, exprimir opiniões, sugerir, descrever, perguntar e exprimir preferências 2.2. Aconselhar, apresentar, pedir autorização 3. Descrição e identificação 3.1. Património geográfico e cultural 3.2. Atrações turísticas da região 3.3. Oferta turística da região 3.4. Gastronomia e hábitos alimentares 3.5. Expressões idiomáticas inglesas</p> <p>Avaliação formativa</p>	24 T
<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8261 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação</p>	10 T

OBS:

- Esta planificação fica sujeita a ajustes pontuais decorrentes de imperativos de força maior.
- A aplicação desta planificação está prevista para ser implementada no regime presencial e no regime não presencial.