
CURSO EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO T3 – EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviço de Restaurante/Bar 2024-2025 9ºAno

Turma: CEF T3

Professora: Marisa Ramos

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Serviço de Restaurante/Bar 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 Restaurante/Bar, com uma carga horária total de **328,5 horas (438 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 Restaurante/Bar, 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
<p>1.º Período De 20/09 a 17/12</p> <p>Previstos 124 tempos de 45 minutos = 93 horas</p> <p>+</p> <p>32 tempos de 45 minutos = 24 horas (atividades práticas)</p>	<p>8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração</p>	<p>25H (34 Tempos)</p>
	<p>1. Normas de segurança e higiene na restauração 1.1. Sinalização de segurança das instalações e equipamentos 1.2. Manuseamento de equipamentos 1.3. Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos 1.4. Proteção coletiva e individual 1.5. Uniformes 1.6. Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento) 2. Condições de saúde dos profissionais da restauração 3. Tipos de risco e seu controlo 3.1. Incêndios 3.2. Riscos elétricos 3.3. Trabalho com máquinas e equipamentos 3.4. Movimentação manual e mecânica de cargas 3.5. Organização e dimensionamento do posto de trabalho 3.6. Posturas no trabalho 3.7. Iluminação 3.8. Atmosferas perigosas 3.9. Ruído 4. Gestão do risco 4.1. Consequências dos acidentes de trabalho 4.2. Avaliação do risco profissional 5. Procedimentos de emergência e risco 5.1. Técnicas de atuação e orientação 5.2. Caixa de primeiros socorros</p>	<p>18 T</p>
	<p>Avaliação formativa</p>	
	<p>Atividades Práticas</p>	<p>10T</p>
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8211 - 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>6 T</p>
	<p>8264 - Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo</p>	<p>50H (67 Tempos)</p>

<p>1. Classificação de bebidas 1.1. Pelo processo de fabrico (bebidas alcoólicas e não alcoólicas) 1.2. Por função 1.3. Características gerais (gradação alcoólica) 2. Técnicas de execução do serviço de bar 2.1. Serviço direto 2.2. Serviço indireto 2.3. Serviço misto 3. Técnicas de execução do serviço de restaurante 3.1. Serviço à americana 3.2. Serviço à inglesa (direto e indireto) 3.3. Serviço à francesa 3.4. Serviço à russa 4. Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar 4.1. Acolhimento, atendimento e informação 4.2. Anotação de pedidos 4.3. Ofícios 4.4. Colocação de couvert 4.5. Preparação, capitação e decoração de alimentos e bebidas 4.6. Regras de empratamento 4.7. Regras do serviço de alimentos e bebidas 4.8. Contabilização e faturação 5. Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas 6. Normas de higiene e segurança</p>	45T
Avaliação formativa	
Atividades Práticas	12T
<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8264 - 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
8262 Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50H (67 Tempos)
<p>1. Organização e funcionamento do restaurante/bar 1.1. Tipologia de estabelecimentos 1.2. Características e normas de funcionamento 1.3. Instalações 1.4. Equipamentos 1.5. Utensílios 1.6. Indumentária 1.7. Atoalhados 1.8. Funções da brigada de restaurante/bar 1.9. Circuitos 2. Articulação com os outros serviços 2.1. Terminologia 3. Tecnologia dos equipamentos e utensílios de restaurante/bar 3.1. Características 3.2. Funções 3.3. Higienização, manutenção e conservação 4. Ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar</p>	47T

	<p>4.1. Estrutura 4.2. Composição 5. Aprovisionamento dos diversos produtos (utensílios e consumíveis) 5.1. Formulários de encomenda 5.2. Formulário de entrega 5.3. Registo de receção, conferência e verificação de qualidade 5.4. Não conformidades e reclamações</p> <p>Avaliação formativa</p>	
	Atividades práticas	8T
<p>2.º Período De 06/01 a 04/04</p> <p>Previstos 123 tempos de 45 minutos = 93 horas</p> <p>+</p> <p>34 tempos de 45 minutos = 25,5 horas (atividades práticas)</p>	Atividades práticas	2T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8262 - 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
	3337 - Serviço de vinhos	25H (34 Tempos)
	<p>1. Tipos de vinhos e sua classificação 1.1. Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros 2. Importância da valorização dos vinhos portugueses 3. Regiões demarcadas portuguesas e características dos respetivos vinhos 4. Modos de conservação dos vinhos 5. Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho 6. Compatibilidade entre vinhos e alimentos 7. Tecnologia dos equipamentos e utensílios 8. Normas técnicas e protocolares 8.1. Regras de serviço dos diversos tipos de vinho 8.2. Procedimentos de transporte 8.3. Temperaturas a que devem ser servidos 8.4. Apresentação e desenvolver da garrafa 8.5. Decantação 8.6. Verter do vinho 8.7. Degustação 9. Noções de higiene e segurança</p>	20T
	Avaliação formativa	
	Atividades práticas	8T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 3337 - 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>	6T

	8263 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place	25H (34 Tempos)
	<p>1. Técnicas de preparação do restaurante/bar</p> <p>1.1. Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios</p> <p>1.2. Regras básicas de decoração dos espaços (salas e mesas)</p> <p>1.3. Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)</p> <p>1.4. Condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)</p> <p>2. Tecnologia das matérias-primas</p> <p>2.1. Classificação, características e conservação das matérias-primas</p> <p>2.2. Controlo, gestão e reposição de stocks</p> <p>3. Equipamentos e utensílios</p> <p>3.1. Funcionalidade e adequabilidade</p> <p>3.2. Técnicas de utilização e manuseamento</p> <p>3.3. Limpeza e conservação</p> <p>4. Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar</p> <p>4.1. Diferentes tipos de mise-en-place (simples, à carta, ementa e menu)</p> <p>4.2. Preparação de mesas, balcão, mesas de apoio, carros de serviço e bandejas</p> <p>4.3. Preparação de semi-produtos e decorações de bebidas</p> <p>5. Secções abastecedoras e de apoio ao serviço de restaurante/bar</p> <p>5.1. Cozinha e pastelaria</p> <p>5.2. Cave de dia, cafetaria e ofícios</p> <p>5.3. Copa</p> <p>5.4. Lavandaria</p> <p>6. Interface entre serviços</p> <p>7. Normas de higiene e segurança</p> <p>Avaliação formativa</p>	<p>14T</p>
	<p>Atividades práticas</p>	<p>10T</p>
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8263</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>	<p>10T</p>
	8265 Serviço de restaurante – preparação e execução	50H (67 Tempos)
	<p>1. Registo de pedidos</p> <p>1.1. Anotação</p> <p>1.2. Regras de comunicação dos pedidos</p> <p>1.3. Comprovantes</p> <p>2. Técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante</p> <p>2.1. Cafetaria</p> <p>2.2. Entradas</p> <p>2.3. Sopas</p> <p>2.4. Peixes/mariscos</p> <p>2.5. Carnes</p>	<p>43T</p>

	<p>2.6. Sobremesas 2.7. Vinhos e outras bebidas 3. Normas de atendimento de clientes 4. Normas de higiene e segurança</p> <p>Avaliação formativa</p>	
	Atividades práticas	14T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8265 - 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
	3353 - Serviço de pequenos-almoços	25H 34 (Tempos)
	<p>1. Tipos de serviço de pequenos-almoços 1.1. À carta 1.2. Buffet 1.3. Room-service 2. Tipos de pequenos-almoços 2.1. À continental 2.2. À inglesa 2.3. Outras tendências 3. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios 3.1. Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confeccionadas 3.2. Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa 3.3. Bebidas utilizadas 3.4. Equipamentos e utensílios</p>	10T
<p>3.º Período De 22/04 a 27/06</p> <p>Previstos 94 tempos de 45 minutos = 71 horas</p> <p>+</p> <p>31 tempos de 45 minutos = 23,25 horas (atividades práticas)</p>	<p>4. Interface entre serviços 5. Técnicas de serviço – pequenos-almoços 5.1. Mise-en-place das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço 5.2. Preparação dos alimentos e bebidas 5.3. Receção, registo e transmissão dos pedidos para o room-service 5.4. Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o room-service 5.5. Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, buffet ou room-service 5.6. Desembaraçamento de mesas e salas 5.7. Limpeza e arrumação de utensílios 6. Normas de higiene e segurança</p> <p>Avaliação formativa</p>	8T
	Atividades Práticas	10T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 3353 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Simulações práticas, Questões em aula, Fichas de</p>	6T

	trabalho, Fichas de avaliação, Trabalhos de Avaliação, Grelhas de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	
	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50H (67 Tempos)
	<p>1. Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes</p> <p>1.1. Regras de protocolo</p> <p>1.2. Cooperação e articulação entre serviços</p> <p>2. Comunicação no atendimento</p> <p>2.1. Assertividade</p> <p>2.2. Marketing pessoal</p> <p>2.3. Interação com o cliente</p> <p>3. Processo de atendimento ao cliente</p> <p>3.1. Acolhimento, acomodação e entrega das cartas</p> <p>3.2. Atendimento personalizado</p> <p>3.3. Finalização e despedida</p> <p>4. Técnicas de venda no decurso do serviço</p> <p>4.1. Técnicas de negociação e venda</p> <p>4.2. Etapas de venda</p> <p>4.3. Controlo de venda</p> <p>5. Gestão de reclamações</p> <p>5.1. Técnicas de resolução de reclamações</p> <p>5.2. Procedimentos</p> <p>5.3. Encaminhamento de reclamações</p> <p>6. Normas de higiene e segurança</p> <p>Avaliação formativa</p>	46T
	Atividades Práticas	11T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8260</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
	8261 Língua inglesa – serviço de restaurante/bar	25H (34 Tempos)
	<p>1. Funcionamento da língua inglesa</p> <p>1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica</p> <p>1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica</p> <p>1.3. Adequação discursiva</p> <p>1.4. Vocabulário técnico dos serviços de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações</p> <p>2. Funções da linguagem</p> <p>2.1. Comparar e contrastar</p> <p>2.2. Ouvir e exprimir opiniões</p> <p>2.3. Sugerir</p> <p>2.4. Descrever</p>	18T



	2.5. Perguntar e exprimir preferências 2.6. Aconselhar 2.7. Apresentar 2.8. Pedir autorização 3. Descrição e identificação 3.1. Serviço de restaurante/bar Avaliação formativa	
	Atividades Práticas	10T
	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	6T

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.