

CURSO EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO T3 – EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR

Planificação anual de Serviço de cafetaria, balcão e mesa 2025-2026 9ºAno

Turma: CEF T3

Professora: Marisa Ramos e Bruno Silveira

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.

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
1.º Período De 15/09 a 16/12 Previstos 127 tempos de 45 minutos = 95 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 desinfecção 3.1. Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos 3.2. Etapas de aplicação do sistema 4. Regulamentação em vigor 4.1. Introdução 4.2. Princípios e conceitos 4.3. Terminologia Avaliação Formativa	24T
	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	10T
	7297 - Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	(25H) 34Tempos
	1. Turismo inclusivo –causas e objetivos 2. Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo 2.1. Contexto normativo internacional/UE	24T

	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 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 Comunicação e atitudes dos profissionais 12. O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência 12.1. Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos 12.2. Deficiência intelectual e multideficiência 12.3. Graus e causas de deficiência Intelectual 12.4. Práticas de serviço e relacionamento 12.5. Limitações das pessoas com deficiência intelectual 12.6. Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual 12.7. O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo 12.8. Requisitos da oferta turística e acessibilidades Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal 13. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais 13.1. O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade Avaliação Formativa	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 7297 - 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	10T
	7298 - Turismo inclusivo na restauração	(25H) 34Tempos
	1. O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração 1.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio 1.2. Acessibilidade no exterior da unidade 1.3. Acessibilidade ao interior da unidade 1.4. Acessibilidade no interior da unidade 1.5. Características da casa de banho acessível	24T

	2. Produtos de apoio e verificação de requisitos 2.1. Acolhimento do cliente 2.2. Regras de acolhimento 2.3. Encaminhamento do cliente à mesa 2.4. Apoio na locomoção 2.5. Acomodação do cliente 3. Serviço de mesa, bar e cafetaria 3.1. Pedido 3.2. Ajustamento da <i>mise-en-place</i> 3.3. Mobilização de produtos de apoio 3.4. Serviço 3.5. Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, <i>coffee-break</i> e <i>room-service</i> 4. Relacionamento interpessoal 4.1. Empatia no serviço de restauração 4.2. Fatores favorecedores e bloqueadores da empatia 5. O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração 5.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio 6. Acolhimento do cliente 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. <i>Mise-en-place</i> 6.7. Saída da unidade de restauração 6.8. Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, <i>coffee-break</i> e <i>room-service</i> 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 <i>room-service</i> 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, <i>coffee-break</i> e <i>room-service</i> 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 <i>mise-en-place</i>	
--	---	--

	12.2. Serviço de buffet, coffee-break e room-service 13. Relacionamento interpessoal 13.1 Necessidades do cliente sénior em matéria de comunicação Avaliação formativa	
	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	10T
	3299 - Cozinha - Organização e Funcionamento	50H (67 Tempos)
	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 decodificação de documentos específicos ao aprovisionamento	25T
2.º Período De 05/01 a 27/03	3299 - Cozinha - Organização e Funcionamento	50H (67 Tempos)
Previstos 114 tempos de 45 minutos = 86 horas	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	32T

	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 Avaliação formativa	
	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 de observação, Trabalhos de pesquisa. - Correção e autoavaliação	10T
	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	24T
	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	10T

	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	24T
	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	10T
	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	4T
3.º Período	8267 - Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25H (34 Tempos)

De 13/04 a 22/06 Previstos 98 tempos de 45 minutos = 74 horas	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) 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	20T
	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	10T
	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 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	24T

	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 Avaliação formativa	
	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	10T
	8218 - Língua inglesa - informação turística da região	25H (34 Tempos)
	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 Avaliação formativa	24T
	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	10T
Total=339T=254,25H		Total=254,25H =339T

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.

