

CURSO EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO T3 – EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR Planificação anual de Serviços Especiais de restaurante bar 2025 - 2026 9ºAno

Turma: CEF T3

Professor: Bruno Silveira

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Serviços Especiais 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 8 UFCD's relacionadas com as competências básicas de Restaurante/Bar, 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 planejar, 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 24 de Setembro de 2025

Períodos Tempos = Horas	Tópicos Programáticos	(Horas) N.º de Tempos
1º Período De 15/09 a 17/12 Previstos 156 tempos de 45 minutos = 117 horas	UFCD 8259 – Princípios de nutrição e dietética	25H (34TEMPOS)
	- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação. - Classificar os constituintes alimentares. - Aplicar princípios de nutrição e dietética em ementas. - Nutrição e alimentação; - Conceitos - Funções da alimentação - Constituintes alimentares. - Metabolismo; - Funções do aparelho digestivo - Processo digestivo - Roda dos alimentos e grupos alimentares. - Alimentação equilibrada; - Regras - Principais erros alimentares - Necessidades diárias de nutrientes - Alimentação racional - Noções para a elaboração de ementas. Avaliação formativa	28T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8259 – Princípios de nutrição e dietética - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
	UFCD 8213 – Conduta profissional na restauração	25H (34TEMPOS)
	- Identificar as estruturas organizacionais na restauração. - Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho. - Aplicar técnicas de comunicação no âmbito do trabalho em equipa. - Estruturas organizacionais na restauração. - Organização interna. - Hierarquia profissional. - Brigadas e funções. - Regras profissionais específicas: - Apresentação - Vestuário - Assiduidade e pontualidade - Atitude e postura profissionais - Normas de higiene e segurança - Trabalho em equipa- - Comunicação interpessoal - Estilos comunicacionais - Organização do trabalho - Gestão de conflitos	28T

	Avaliação formativa	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8213 – Conduta profissional na restauração - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
	UFCD 3368 – Preparação e serviço de bebidas simples	25H (34TEMPOS)
	- Preparar bebidas simples. - Apresentar e servir bebidas simples. - Cumprir as normas de higiene e segurança. -Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. - Tipologia das bebidas (fermentadas, destiladas e estimulantes). - Funções ou utilizações (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras). - Finalidades e formas de utilização do equipamento e máquinas. - Utensílios e recipientes a utilizar para cada bebida. - Elementos de decoração e de complemento de bebidas. - Técnicas de serviço de bebidas simples: - Capitação e preparação - Apresentação da bebida ao cliente - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações - Limpeza e arrumação de utensílios - Normas de higiene e segurança Avaliação Formativa	28T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 3368 – Preparação e serviço de bebidas simples - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
	UFCD 8266 – Preparação e serviço de bebidas compostas	50H (67 TEMPOS)
	- Preparar bebidas compostas. - Confeccionar bebidas compostas. - Apresentar e servir bebidas compostas. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Bebidas compostas. - Não alcoólicas e alcoólicas - Ingredientes - Graduação alcoólica das diversas bebidas - Classificações das composições de bar -Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. - Funções ou utilizações das bebidas (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras).	61T

2º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 156 tempos de 45 minutos = 117 horas	- Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios. - Técnicas de preparação de bebidas compostas. - Leitura, interpretação e aplicação de receitas. - Técnicas de mistura - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida. - Técnicas de serviço de bebidas compostas. - Captações - Apresentação das bebidas ao cliente - Desembaraçamento de mesas e do local das preparações. - Limpeza e arrumação de utensílios e de equipamentos. - Normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8266 – Preparação e serviço de bebidas compostas - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
	UFCD 8269– Confeções elementares de sala	25H (34TEMPOS)
	- Preparar confeções elementares em sala à vista do cliente. - Realizar e servir confeções elementares em sala à vista do cliente. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Tipos e técnicas de confeção elementares em sala. - Entradas - Peixes - Mariscos - Carnes - Sobremesas (frutas e doces) Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. Ingredientes, características e utilização. - Condimentos, características e utilização - Guarnições - Molhos - Tipos de equipamentos e utensílios. - Réchauds e guéridons, recipientes e outros Normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	28T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8269– Confeções elementares de sala - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
	UFCD 8270– Técnicas elementares de arte cisória	25H (34TEMPOS)
	- Identificar as características anatómicas de peixes e carnes. - Descascar e cortar frutas à vista do cliente.	28T

3º Período De 13/04 a 27/04 Previstos 27 tempos de 45 minutos = 20 horas	- Trincar carnes à vista do cliente. - Despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. - Cumprir as regras de higiene e segurança. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. - Produtos alimentares - Carros diversos (quentes, guéridon, outros) - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes) Tipos e técnicas elementares de arte cisória - Preparação de peixes - Preparação de carnes - Preparação de frutas -Capitulações. -Normas de higiene e segurança.	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8270– Técnicas elementares de arte cisória - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
	UFCD 8271 –Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50H (67 TEMPOS)
	- Identificar os diferentes serviços especiais. - Executar os diferentes serviços especiais. - Cumprir as normas de higiene e segurança. - Tipos de serviços especiais: - Banquetes - Buffets - Coffee-breaks - Wine and cheese party - Pôr-do-sol - Brunch - Cocktail party - Porto de honra - Outros - Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. - Tipos de iguarias e bebidas a servir. - Mobiliário, equipamentos e utensílios. - Mise-en-place de serviços especiais. - Organização dos espaços interiores e/ou exteriores. - Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial. - Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas. - Preparação, organização e decoração das mesas. - Preparação dos alimentos e bebidas. - Distribuição e disposição de alimentos e bebidas. - Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja. - Técnicas de serviços especiais. - Diferentes métodos de serviço de mesa. - Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória).	61T

	- Empratamento das diversas iguarias servidas. - Serviço de vinhos e outras bebidas. - Reposição de utensílios, alimentos e bebidas. - Desembaraçamento das mesas. - Serviço de bandeja de alimentos e bebidas. - Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja. - Serviço de bebidas diversas em posto fixo. - Serviço de recolha de utilizados - Organização e articulação da equipa Normas protocolares de serviços especiais. - Mesas de honra - Precedências - Prioridades Normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8271 –Serviço de restaurante/bar – serviços especiais - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6
	UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25H (34TEMPOS)
	- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de flair). - Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. - Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo. - Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. - Cumprir as normas de higiene e segurança. Avaliação Formativa	28T
	Avaliação sumativa – classificativa da UFCD 8282 – FB – animação, exibição e espetáculo - - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T
Total:339 T=254 H		Total: 339 T=254 H

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 de revisão/consolidação de matérias, sem que isso implique a alteração das cargas horárias previstas.