

Ano Letivo 2024/2025

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR

Planificação anual de Gestão e Controlo – 12.º ano

Turma: N

Professor: Gil Matos

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Gestão e Controlo insere-se na componente de formação técnica do curso. É lecionada ao longo dos três anos da formação (10.º, 11.º e 12.º anos). No 12º ano são lecionadas **75 horas**, correspondendo a **101 tempos letivos**, e a sua carga horária semanal é distribuída por 4 segmentos de 45 minutos.

A disciplina de Gestão e Controlo organiza-se em oito UFCD independentes ao longo dos três anos do ciclo de formação, sendo lecionadas no 12.º ano a UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração e a UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas, correspondendo, respetivamente, a 50 horas (67 tempos letivos) e a 25 horas (34 tempos letivos).

Esta disciplina pretende, ao longo do ciclo de formação, proporcionar a aquisição de instrumentos fundamentais para compreender e valorizar a importância da comunicação como elemento primordial na prestação de um serviço de qualidade e o marketing como instrumento de promoção dos estabelecimentos de restauração. Com a leção da UFCD 8286 e da UFCD 8287 pretende-se que os alunos interiorizem um conjunto de conhecimentos e adquiram competências, nomeadamente, no âmbito: da aplicação de procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário; da determinação dos preços de venda na ementa; do cálculo de proveitos, custos e resultados das vendas; do cálculo de capitações adequadas a diferentes serviços; da elaboração e valorização de fichas técnicas; da elaboração de cartas e ementas.

A disciplina de Gestão e Controlo deverá transmitir um conjunto de saberes no sentido de desenvolver as competências técnicas dos alunos orientadas, quer para uma efetiva inserção no mundo do trabalho, quer para o exercício responsável de uma cidadania ativa.



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 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 430 - Economia e Contabilidade em 25 de setembro de 2024.

Períodos Tempos = Horas	Domínios de Aprendizagem	(Horas) N.º de Tempos 75 H (101 T)
	UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração	(39 H) 52 Tempos
1.º Período De 13/09 a 16/12 Previstos 52 tempos de 45 minutos = 39 horas	<p>Controlo de stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferentes tipos de stocks - Taxa de rotação de stocks inventory turnover - Par Stock - Análise ABC para a gestão dos stocks - Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis - Cálculo do stock de segurança - Cálculo do ponto de encomenda <p>Valorização de existências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo - Inventário - Reconciliação de inventários de armazém - Requisição de mercadorias Requisição de produtos ao economato Transferência de produtos Tratamento de devoluções Valorização de requisições Reconciliações <p>Fixação de preço da ementa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preço líquido e preço de venda ao público - IVA - Métodos de fixação de preço na ementa <p>MARK-UP custo padrão</p> <p>Investimento (método Hubbard)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rácios e margens - Fichas técnicas 	48 T
	Avaliação Formativa	
	Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 – correção.	4 T

<p>2.º Período</p> <p>De 06/01 a 03/04</p> <p>Previstos 49 tempos de 45 minutos</p> <p>= 36,75 horas</p>	<p>UFCD 8286 - Controlo de custos na restauração (continuação)</p>	<p>(11 H) 15 Tempos</p>
	<p>Controlo de vendas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registo e controlo de vendas - Análises dos potenciais de vendas - Conciliação entre vendas e consumo <p>Orçamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proveitos, custos e resultados - Orçamento - Previsão de vendas - Histórico de vendas <p>Avaliação Formativa</p>	<p>11 T</p>
	<p>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 - correção e autoavaliação.</p>	<p>4 T</p>
	<p>UFCD 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas</p>	<p>(25 H) 34 Tempos</p>
	<p>Fichas técnicas (aplicação informática)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Causas do elevado custo de matérias-primas - Padrão de Especificação das Doses – Capitações - Definição das doses padrão - Padrão de Rendimento dos produtos alimentares - Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção - Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador) - Elaboração de receitas padrão - Valorização de receitas padrão Aplicação do fator de conversão Preço unitário de custo Preço unitário de venda Margem unitária de contribuição (lucro bruto) <p>Elaboração da Ementa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de ementa - Regras de seleção dos pratos Índice de rentabilidade Índice de popularidade - Construção de ementas <p>Avaliação Formativa</p>	<p>30 T</p>
	<p>Avaliação Sumativa - classificativa da UFCD 8286 – correção e autoavaliação.</p>	<p>4 T</p>



Total 101 T → 76 H		Total 76 H → 101 T
------------------------------	--	------------------------------

Esta planificação fica sujeita a ajustes pontuais decorrentes de imperativos de força maior.