



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	170
2º	130
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
<b>Módulo: 8264</b> Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Classificação de bebidas;</li><li>• Técnicas de execução do serviço de bar;</li><li>• Técnicas de execução do serviço de restaurante;</li><li>• Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar;</li><li>• Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas;</li><li>• Normas de higiene e segurança.</li></ul> <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Classificar as bebidas;</li><li>• Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar;</li><li>• Executar as técnicas de serviço;</li><li>• Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar;</li><li>• Cumprir normas de higiene e segurança.</li></ul>	50h 60 aulas
<b>Módulo: 7298</b> Turismo inclusivo na restauração	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração;</li><li>• O cliente com deficiência visual;</li><li>• O cliente com deficiência auditiva;</li><li>• O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração;</li><li>• O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais.</li></ul> <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais;</li><li>• Efectuar o serviço de mesa, bar ou cafetaria, tendo em conta as especificidades decorrentes das necessidades especiais do cliente;</li><li>• Relacionar-se com o cliente com necessidades especiais, ao longo de todo o serviço, de modo a que este se sinta aceite, compreendido e valorizado como pessoa cliente na unidade de restauração.</li></ul>	25h 30 aulas

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
<p><b>Módulo: 8265</b> Serviço de restaurante – preparação e execução</p>	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registo de pedidos <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Anotação</li> <li>○ Regras de comunicação dos pedidos</li> <li>○ Comprovantes</li> </ul> </li> <li>• Técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cafeteria</li> <li>○ Entradas</li> <li>○ Sopas</li> <li>○ Peixes/mariscos</li> <li>○ Carnes</li> <li>○ Sobremesas</li> <li>○ Vinhos e outras bebidas</li> </ul> </li> <li>• Normas de atendimento de clientes</li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul> <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrar e comunicar os pedidos dos clientes.</li> <li>• Aplicar as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante.</li> <li>• Aplicar as normas de atendimento de clientes.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança</li> </ul>	<p>50h 60 aulas</p>
<p><b>Módulo: 3299</b> Cozinha - organização e funcionamento</p>	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registo de pedidos <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Anotação</li> <li>○ Regras de comunicação dos pedidos</li> <li>○ Comprovantes</li> </ul> </li> <li>• Técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cafeteria</li> <li>○ Entradas</li> <li>○ Sopas</li> <li>○ Peixes/mariscos</li> <li>○ Carnes</li> <li>○ Sobremesas</li> <li>○ Vinhos e outras bebidas</li> </ul> </li> <li>• Normas de atendimento de clientes</li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul> <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrar e comunicar os pedidos dos clientes.</li> <li>• Aplicar as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante.</li> <li>• Aplicar as normas de atendimento de clientes.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança</li> </ul>	<p>50h 60 aulas</p>

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
<p><b>Módulo: 8266-</b> Preparação e serviço de bebidas compostas</p>	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas compostas</li> <li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>• Técnicas de preparação de bebidas compostas</li> <li>• Técnicas de serviço de bebidas compostas <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capitações</li> <li>○ Apresentação das bebidas ao cliente</li> <li>○ Desembaraçamento de mesas e do local das preparações</li> <li>○ Limpeza e arrumação de utensílios e de equipamentos</li> </ul> </li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul> <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar bebidas compostas.</li> <li>• Confeccionar bebidas compostas.</li> <li>• Apresentar e servir bebidas compostas.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul>	<p>50h 60 aulas</p>
<p><b>Módulo: 8269</b> Confeções elementares de sala</p>	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos e técnicas de confeção elementares em sala <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Entradas; Peixes; Mariscos; Carnes</li> <li>○ Sobremesas (frutas e doces)</li> </ul> </li> <li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ingredientes, características e utilização</li> <li>○ Condimentos, características e utilização</li> <li>○ Guarnições</li> <li>○ Molhos</li> <li>○ Tipos de equipamentos e utensílios - réchauds e guéridons, recipientes e outros</li> </ul> </li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul> <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar confeções elementares em sala à vista do cliente.</li> <li>• Realizar e servir confeções elementares em sala à vista do cliente.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul>	<p>25h 30 aulas</p>