



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	30
2º	22
<b>TOTAL</b>	<b>52</b>

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
<b>8271 - Serviço de restaurante/bar - serviços especiais</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentação e organização do ano letivo</li><li>• Tipos de serviços especiais</li><li>• Banquetes</li><li>• Buffets</li><li>• Coffee-breaks</li><li>• Wine and cheese party</li><li>• Pôr-do-sol</li><li>• Brunch</li><li>• Cocktail party</li><li>• Porto de honra</li><li>• Outros</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li><li>• Tipos de iguarias e bebidas a servir</li><li>• Mobiliário, equipamentos e utensílios</li><li>• Mise-en-place de serviços especiais</li><li>• Organização dos espaços interiores e/ou exteriores</li><li>• Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial</li><li>• Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas</li><li>• Preparação, organização e decoração das mesas</li><li>• Preparação dos alimentos e bebidas</li><li>• Distribuição e disposição de alimentos e bebidas</li><li>• Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja</li><li>• Técnicas de serviços especiais</li><li>• Diferentes métodos de serviço de mesa</li><li>• Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)</li><li>• Empratamento das diversas iguarias servidas</li><li>• Serviço de vinhos e outras bebidas</li></ul>	50

**7731 - Higiene e  
segurança alimentar na  
restauração**

- 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

50

- Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa
- Apresentação do programa do módulo
- Noções de microbiologia dos alimentos
- Microrganismos - definição e ação
- Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
- Fatores intrínsecos de desenvolvimento
- Fatores extrínsecos de desenvolvimento
- Deterioração e conservação dos produtos alimentares
- Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
- Noções de higiene
- Procedimentos de manipulação de alimentos
- Preparação
- Confeção/processamento
- Conservação
- Distribuição
- Contaminação dos alimentos
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos
- Regulamentação em vigor
- Introdução
- Princípios e conceitos
- Terminologia
- Etapas de aplicação do sistema
- Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa

25

<p><b>8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação do programa do módulo</li> <li>• Normas de segurança e higiene na restauração</li> <li>• Sinalização de segurança das instalações e equipamentos</li> <li>• Manuseamento de equipamentos</li> <li>• Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos</li> <li>• Proteção coletiva e individual</li> <li>• Uniformes</li> <li>• Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)</li> <li>• Condições de saúde dos profissionais da restauração</li> <li>• Tipos de risco e seu controlo</li> <li>• Incêndios</li> <li>• Riscos elétricos</li> <li>• Trabalho com máquinas e equipamentos</li> <li>• Movimentação manual e mecânica de cargas</li> <li>• Organização e dimensionamento do posto de trabalho</li> <li>• Posturas no trabalho</li> <li>• Iluminação</li> <li>• Atmosferas perigosas</li> <li>• Ruído</li> <li>• Gestão do risco</li> <li>• Consequências dos acidentes de trabalho</li> <li>• Avaliação do risco profissional</li> <li>• Procedimentos de emergência e risco</li> <li>• Técnicas de atuação e orientação</li> <li>• Caixa de primeiros socorros</li>   <li>• Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa</li> </ul>	<p>25</p>
---	--	-----------