



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA CAPARICA
PLANIFICAÇÃO ANUAL- 2022-2023
CURSO/CICLO: CEF EMPREGADO DE RESTAURANTE E BAR
DISCIPLINA: SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR
ANO:9.º



Período	Nº de aulas Previstas
1º	150
2º	100
TOTAL	250

Unidades de Formação/ Disciplinas	Módulos	Conteúdos	Nº de aulas
SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR	Módulo: 3299 Cozinha - organização e funcionamento	<ul style="list-style-type: none">Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha.Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.	50h
SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR	Módulo: 8264Serviço de restaurante/bar - normas técnicas e protocolo	<ul style="list-style-type: none">Classificar as bebidas.Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.	50h
SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR	Módulo: 8265 Serviço de restaurante - preparação e execução	<ul style="list-style-type: none">Registar e comunicar os pedidos dos clientes.Aplicar as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante.Aplicar as normas de atendimento de clientes.Cumprir as normas de higiene e segurança.	50h
SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR	Módulo: 8266 Preparação e serviço de bebidas compostas	<ul style="list-style-type: none">Preparar bebidas compostas.Confecionar bebidas compostas.Apresentar e servir bebidas compostas.Cumprir as normas de higiene e segurança.	50h
SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR	Módulo: 8267 Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	<ul style="list-style-type: none">Preparar aperitivos sólidos e produtos de cafetaria.Apresentar e servir aperitivos sólidos e produtos de cafetaria.	25h
SERVIÇO DE RESTAURANTE BAR	Módulo:8269 Confeções elementares de sala	<ul style="list-style-type: none">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.	25h