



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA CAPARICA
PLANIFICAÇÃO ANUAL- 2022-2023
CURSO/CICLO: CEF - EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR
DISCIPLINA/UFCD: OSRBAR
ANO: 9º RB



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	40
2º	60
TOTAL	100

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
Módulo: 8268 - Refeições ligeiras	Subdomínios a desenvolver: <ul style="list-style-type: none">• Preparar refeições ligeiras.• Servir refeições ligeiras.• Cumprir as normas de higiene e segurança.	25h
Módulo: 8270 - Técnicas elementares de arte cisória	Subdomínios a desenvolver: <ul style="list-style-type: none">• Identificar as características anatómicas de peixes e carnes.• Descascar e cortar frutas à vista do cliente.• Trincar carnes à vista do cliente.• Despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.• Cumprir as regras de higiene e segurança.	25h
Módulo: 8271 Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	Subdomínios a desenvolver: <ul style="list-style-type: none">• Identificar os diferentes serviços especiais.• Executar os diferentes serviços especiais.• Cumprir as normas de higiene e segurança.	50h