



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	141
2º	156
TOTAL	297

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
8288 - Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	<ul style="list-style-type: none">• Apresentação do programa do módulo• Técnicas de preparação do restaurante/bar• Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios• Regras básicas de decoração dos espaços e mesas• Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)• Controlo, gestão e reposição de stocks• Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar• Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios• Secções de apoio ao serviço de restaurante• Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)• Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas• Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar• Interface entre serviços• Organização e articulação com o serviço de cozinha• Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas• Aprovisionamento dos produtos alimentares• Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício• Seleção de fornecedores• Formulários de encomenda• Formulário de entrega• Registo de receção, conferência e verificação de qualidade• Não conformidades e reclamações• Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis	50

<p>8336 - Serviço de Vinhos- preparação e execução</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controlo de stocks • Normas de higiene e segurança • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa • Apresentação e organização do ano letivo • Viticultura e enologia • Regiões vitivinícolas • Serviço de vinhos • Aconselhamento de vinhos • Apresentação dos vinhos à mesa • Temperaturas dos vinhos • Sequências de serviço • Serviço de vinhos brancos • Serviço de tintos • Serviço de espumantes • Serviço de vinhos de sobremesa • Serviço de generosos/fortificados • Serviço especiais • Carta de Vinhos • Normas de higiene e segurança • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa 	<p>25</p>
<p>8338 -Execução do Serviço de Restaurante/Bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • Viticultura e enologia • Regiões vitivinícolas • Serviço de vinhos • Aconselhamento de vinhos • Apresentação dos vinhos à mesa • Temperaturas dos vinhos • Sequências de serviço • Serviço de vinhos brancos • Serviço de tintos • Serviço de espumantes • Serviço de vinhos de sobremesa • Serviço de generosos/fortificados • Serviço especiais • Carta de Vinhos • Normas de higiene e segurança • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa 	<p>50</p>

<p>8334 -Teoria de serviço de bebidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • Classificação das bebidas e processos de fabrico • Bebidas não alcoólicas • Bebidas alcoólicas fermentadas • Bebidas alcoólicas destiladas • Bebidas alcoólicas compostas • Função das bebidas • Calmantes • Estimulantes • Dessecantes (aperitivas e digestivas) • Utensílios de bar, equipamentos e maquinaria de bar • Serviço de café, chá e infusões • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa 	<p>50</p>
<p>8335 - Serviço de bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • Organização e funcionamento do serviço de bar • Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento • Características e normas de funcionamento • Equipamentos • Utensílios • Roupas / indumentária • Terminologia • Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar • Características • Princípios de funcionamento e formas de utilização • Higienização, manutenção e conservação • Cartas de bar • Ficha técnica • Estrutura • Composição • Procedimentos de organização do serviço de bar • Processo e suporte documental • Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares • Planeamento da produção • Disposição dos meios físicos • Organização do trabalho • Previsão dos meios necessários • Limpeza da secção • Organização de eventos e serviços especiais • Normas de higiene e segurança • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa 	<p>25</p> <p>25</p>

<p>8342- Serviço de Bebidas simples</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • <i>Tipos de aguardentes</i> • <i>Frutos</i> • <i>Vínicas</i> • <i>Cereais</i> • <i>Vegetais</i> • <i>Bagaceiras</i> • <i>Tipos de bebidas espirituosas</i> • <i>Vínicos</i> • <i>Anisados</i> • <i>Amargos</i> • <i>Outros</i> • <i>Tipos de licores</i> • <i>Tipos de bebidas fermentadas</i> • <i>Cerveja</i> • <i>Licorosos</i> • <i>Peradas</i> • <i>Cidra</i> • <i>Saké</i> • <i>Interface entre serviços</i> • <i>Técnicas de serviço de bebidas simples</i> • <i>Preparação dos equipamentos e utensílios</i> • <i>Preparação, capitação, decoração e serviço de bebidas</i> • <i>Regras para servir à mesa ou no espaço do bar</i> • <i>Desembaraçamento de mesas</i> • <i>Normas de higiene e segurança</i> 	<p>25</p>
<p>8243 -Serviço de Bebidas compostas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa • Apresentação do programa do módulo • <i>Tipos de bebidas compostas com e sem álcool</i> • <i>Cocktails</i> • <i>Fizzes</i> • <i>Collins</i> • <i>Highballs</i> • <i>Juleps</i> • <i>Flips</i> • <i>Clássicos contemporâneos</i> • <i>Outros</i> • <i>Interface entre serviços</i> • <i>Técnicas de preparação de bebidas compostas</i> • <i>Leitura, interpretação e aplicação de receitas</i> • <i>Preparação de bebidas</i> • <i>Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida</i> • <i>Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração das bebidas</i> 	<p>50</p>

	<ul style="list-style-type: none">• <i>Princípios gerais de estética de cores, formas e materiais</i>• <i>As bordaduras, com açúcar ou sal</i>• <i>Enfeites (comestíveis e não comestíveis)</i>• <i>Outras decorações tradicionais e temáticas</i>• <i>Processos de execução</i>• <i>Técnicas de serviço de bebidas compostas</i>• <i>Preparação dos equipamentos, máquinas e utensílios</i>• <i>Preparação, capacitação, decoração e serviço de bebidas</i>• <i>Regras para servir à mesa ou no espaço do bar</i>• <i>Desembaraçamento de mesas</i>• <i>Normas de higiene e segurança</i> • <i>Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa</i>	50
--	--	----