



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	75
2º	50
TOTAL	125

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
Módulo: 3353 - Serviço de pequenos-almoços	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipos de serviço de pequenos-almoços<ul style="list-style-type: none">◦ À carta; <i>Buffet</i>; <i>Room-service</i>.• Tipos de pequenos-almoços<ul style="list-style-type: none">◦ À continental; À inglesa; Outras tendências• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios• Interface entre serviços• Técnicas de serviço – pequenos-almoços• Normas de higiene e segurança <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none">• preparar pequenos-almoços.• Executar o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>.• Cumprir as normas de higiene e segurança.• Avaliação formativa e sumativa	25
Módulo: 8283 Organização da cozinha	<p>Subdomínios a desenvolver</p> <ul style="list-style-type: none">• Organização e funcionamento da cozinha• Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha• Procedimentos de organização da cozinha• Normas de higiene e segurança <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.• Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.• Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.	25

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
<p>Módulo: 8297 Preparações e confeções básicas de cozinha</p>	<p>Subdomínios a desenvolver:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparações de base <ul style="list-style-type: none"> - Descascar e cortar frutas e legumes - Amanhar e cortar peixes e mariscos - Desossar e cortar carnes e aves • Confeções de base <ul style="list-style-type: none"> ○ Cozer ○ Assar ○ Fritar ○ Grelhar ○ Estufar ○ Guisar ○ Saltear ○ Brasear ○ Outras <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Executar as principais preparações de base de cozinha. ○ Executar as principais confeções de base de cozinha. ○ 	<p>25</p>
<p>Módulo: 7844 Gestão de equipas</p>	<p>Subdomínios a desenvolver</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização do trabalho de equipa • Comunicar eficazmente com a equipa • Gestão orientada para os resultados e para as pessoas • Técnicas de motivação e dinamização da equipa • Gestão de conflitos • Orientação da equipa para a mudança • Liderança • Trabalho em equipa <ul style="list-style-type: none"> ○ Mobilização de recursos pessoais em função da equipa ○ Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa <p>Perfil de saída - O aluno deve saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar e gerir equipas de trabalho. • Comunicar e liderar equipas de trabalho. • Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. • Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa. 	<p>50</p>