



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA CAPARICA
PLANIFICAÇÃO ANUAL- 2020-2021
CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURAÇÃO
DISCIPLINA: SRB
ANO: 3ºB



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	181
2º	94
TOTAL	275

DOMÍNIO/TEMA/UFCD	SUBDOMÍNIO/SUBTEMA	Nº DE AULAS
8333-Arte Cisória - MOD 8	<ul style="list-style-type: none">• Apresentação e organização do ano letivo• Revisões • Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios• Técnicas de preparação de frutas (descasque, corte e descarocar)• Técnicas de preparação de frutas para buffets• Técnicas de execução de salada de fruta• Noções anatómicas de alguns animais (carnes e peixes)• Técnicas de trincar peixes• Técnicas de despinhar e dividir peixes (pequenos, grandes, frios, quentes e fumados)• Técnicas de trincar peças de carne• Técnicas de desossar e dividir peças de carne e aves• Capitações• Normas de higiene e segurança • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa	50
8332 -Confeções de sala - MOD 7	<ul style="list-style-type: none">• Apresentação do programa do módulo • Tipos de confeção em sala (entradas, peixes, mariscos, carnes e sobremesas)• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios• Ingredientes, características e utilização• Condimentos, características e utilização• Guarnições• Molhos	50

<p>8339 -Serviço casual de restaurante - MOD 24</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de equipamentos e utensílios • Técnicas de preparação/confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala (entradas, peixes, carnes e sobremesas) • Controlo de tempos e temperaturas • Flamejar • Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala • Regras de empratamento e decoração • Normas de atendimento de clientes • Normas de higiene e segurança <p>• Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa</p>	<p>50</p>
<p>8340 - Serviço clássico de restaurante - MOD 25</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • Serviço casual de restaurante • <i>Mise-en-place</i> (mesa redonda e à carta), sem toalha ou com individual • Técnicas de serviço à inglesa direto e americana • Serviço de bebidas de acompanhamento • Normas de higiene e segurança <p>• Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa</p>	<p>50</p>
<p>8341 - Serviço <i>fine dining</i> - MOD 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • Serviço clássico de restaurante • <i>Mise-en-place</i> (mesa redonda e à carta), com atoalhado • Técnicas de serviço à inglesa indireto e francesa • Serviço de vinhos • Serviço de aperitivos, digestivos e café • Normas de higiene e segurança <p>• Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa</p>	<p>50</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do programa do módulo • <i>Serviço fine dining</i> • <i>Mise-en-place</i> (mesa redonda e à carta), serviço atoalhado e <i>set up</i> completo, serviço de <i>cloche</i> e serviço de luva branca • Serviço americana, inglesa direto e indireto • Serviço de vinhos e <i>champagne</i> • Serviço de aperitivos, digestivos e café • Normas de higiene e segurança alimentar 	<p>25</p>

<p>8282 -Flair Bartender MOD 66</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa • Apresentação do programa do módulo • <i>Flair Bartender</i> • <i>Working flair versus exhibition flair</i> • Utensílios básicos, equipamentos e material • <i>Mise-em-place</i> • <i>Shaker tin</i> • <i>Flair bottle</i> • Copos • Decoração • <i>Pré-mixes</i> • Protocolo de serviço • <i>Pouring</i> • <i>Free pouring</i> • Conversão de medidas • <i>Pour</i> e corte • <i>Free pouring</i> com ambas as mãos • <i>Free pouring</i> invertido e corte • <i>Jump pouring</i> • Truques e formas de servir • Truques com copos • Truque <i>dry Martini</i> • Truque do fósforo • Movimentos e improvisação • Normas de higiene e segurança • Avaliação diagnóstica, formativa e sumativa 	
---	---	--