



Aulas previstas / Período	1	Nº de aulas	2	Nº de aulas	3	Nº de aulas	
	[±] 143		[±] 121		[±] 36		
Conteúdos Programáticos ¹	<p>Ufcd 8338 Execução do Serviço de Restaurante/Bar -O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica -Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar -Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar -Técnicas de execução do serviço de restaurante -Técnicas de execução do serviço de bar -Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar -Regras profissionais específicas -Normas de higiene e segurança</p>	60 aulas	<p>Ufcd 8288 Serviço de Restaurante/Bar – mise-en-place e técnicas de serviço -Aprovisionamento dos produtos alimentares -Normas de higiene e segurança</p>	7 aulas	<p>Ufcd 8339 Serviço casual de restaurante -Mise-en-place (mesa redonda e à carta), sem toalha ou com individual -Técnicas de serviço à inglesa direto e americana -Serviço de bebidas -Normas de higiene e segurança</p>	36 aulas	
	<p>Ufcd 8283 Organização da cozinha -Organização e funcionamento da cozinha -Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha -Procedimentos de organização da cozinha -Normas de higiene e segurança</p>		<p>Ufcd 8334 Teoria do Serviço de Bebidas -Classificação das bebidas e processos de fabrico -Função das bebidas -Utensílios, equipamentos e maquinaria de bar -Serviço de café, chá e infusões</p>		30 aulas		Realização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT) (± 9 semanas)
	<p>Ufcd 8288 Serviço de Restaurante/Bar – mise-en-place e técnicas de serviço -Técnicas de preparação do restaurante/bar -Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar -Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar -Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas</p>		53 aulas		<p>Ufcd 8335 Serviço de Bar -Organização e funcionamento do serviço de bar -Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar -Cartas de bar -Procedimentos de organização do serviço de bar -Organização de eventos e serviços especiais -Normas de higiene e segurança</p>		
	<p>Ufcd 8336 Serviço de Vinhos – preparação e execução -Viticultura e enologia -Regiões vitivinícolas -Serviço de vinhos -Carta de Vinhos -Normas de higiene e segurança</p>		30 aulas		<p>Ufcd 8339 Serviço casual de restaurante -Mise-en-place (mesa redonda e à carta) -Técnicas de serviço à inglesa direto e americana -Serviço de bebidas -Normas de higiene e segurança</p>		24 aulas
A avaliação é modular e é feita de acordo com os seguintes instrumentos e critérios de avaliação:							
Instrumentos e critérios de avaliação	1 prova de avaliação escrita e/ou 1 trabalho, projeto, etc. (ou outro instrumento válido que o docente escolha)	40%	Observação direta de: -destreza técnica -destreza social -autonomia na execução -execução de técnicas de RB relativas a cada módulo	50%	Observação direta de empenho, Organização na aprendizagem Relacionamento interpessoal	10%	
MATERIAL BÁSICO PARA A AULA							
Manual do aluno, caderno diário, material de escrita, farda, utensílios e equipamentos da área							

OBS. A ordem dos conteúdos poderá ser alterada de acordo com a especificidade das turmas e com articulações disciplinares, assim como das atividades realizadas ao longo do ano letivo que abrangem conteúdos de diferentes módulos em diferentes momentos.