



Aulas previstas / Período	1	Nº de aulas	2	Nº de aulas	3	Nº de aulas
	[±] 143		[±] 33		[±] 124	
Conteúdos Programáticos <sup>1</sup>	<p><b>Ufcd 8271 Serviço de restaurante/bar – serviços especiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tipos de serviços especiais</li> <li>-Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>-Mise-en-place de serviços especiais</li> <li>Técnicas de serviços especiais</li> <li>-Normas protocolares de serviços especiais</li> <li>-Normas de higiene e segurança</li> </ul>	60 aulas	<p><b>Ufcd 3353 Serviço de pequenos almoços</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Técnicas de serviço – pequenos-almoços</li> <li>-Normas de higiene e segurança</li> </ul>	7 aulas	<p><b>Ufcd 7298 Turismo Inclusivo na restauração</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conclusão dos conteúdos iniciados no período anterior.</li> </ul>	4 aulas
	<p><b>Ufcd 8340 Serviço Clássico de Restaurante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Mise-en-place (mesa redonda e à carta), com atalhado</li> <li>-Técnicas de serviço à inglesa indireto, francesa</li> <li>-Serviço de vinhos</li> <li>-Serviço de aperitivos, digestivos e café</li> <li>-Normas de higiene e segurança</li> </ul>	60 aulas	<p><b>Ufcd 7298 Turismo Inclusivo na restauração</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração</li> <li>-O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração</li> <li>-O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração</li> <li>-O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração</li> <li>-O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração</li> </ul>	26 aulas	<p><b>Ufcd 8332 Confeções de sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tipos de confeção em sala</li> <li>-Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>-Técnicas de confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala</li> <li>-Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala</li> <li>-Normas de higiene e segurança</li> </ul>	60 aulas
	<p><b>Ufcd 3353 Serviço de pequenos almoços</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tipos de serviço de pequenos-almoços</li> <li>-Tipos de pequenos-almoços</li> <li>-Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>-Interface entre serviços</li> <li>-Técnicas de serviço – pequenos-almoços</li> </ul>	23 aulas	<p>Realização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT) (<b>± 9 semanas</b>)</p>		<p><b>Ufcd 8337 Vinhos de Portugal e do Mundo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Vinhos Nacionais - regiões vinícolas</li> <li>-Vinhos internacionais</li> <li>-Prova de vinhos</li> </ul>	30 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 escolher)	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%
<b>MATERIAL BÁSICO PARA A AULA</b>						
<b>Manual do aluno, caderno diário, material de escrita, farda, utensílios e equipamentos da área</b>						

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.