

PLANIFICAÇÃO ANUAL SINTÉTICA 2022/2023

DEPARTAMENTO CURRICULAR: Escolha um item.

 GRUPO DISCIPLINAR: 997 - **Técnicos Especializados**

DISCIPLINA: Serviço de Restaurante/Bar

 ANO: **1.º (10)**

 CURSO TÉCNICO DE: **Restaurante/Bar**

Domínio/Tema	Conhecimentos/Capacidades/Atitudes	Descritores do Perfil dos Alunos
8288 -Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	<ul style="list-style-type: none"> -Técnicas de preparação -Mise-en-place para o serviço -Secções de apoio -Reposição em simultânea de mesas -Aprovisionamento de produtos 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8334 -Teoria de serviço de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> -Classificação das bebidas e processos de fabrico -Função das bebidas -Utensílios e equipamentos -Serviço de café, chá e infusões 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8335 -Serviço de bar	<ul style="list-style-type: none"> -Organização e funcionamento -Equipamentos e utensílios 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento

PLANIFICAÇÃO ANUAL SINTÉTICA 2022/2023

Domínio/Tema	Conhecimentos/Capacidades/Atitudes	Descritores do Perfil dos Alunos
	<ul style="list-style-type: none"> -Ficha técnica -Procedimentos de organização -Organização de eventos e serviços especiais -Normas de higiene e segurança 	<ul style="list-style-type: none"> -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8337 -Vinhos de Portugal e do mundo	<ul style="list-style-type: none"> -Vinhos Nacionais - regiões vinícolas -Vinhos internacionais -Prova de vinhos 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8336 -Serviço de vinhos - preparação e execução	<ul style="list-style-type: none"> -Viticultura e enologia -Regiões vitivinícolas -Serviço de vinhos -Carta de Vinhos -Normas de higiene e segurança 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8283 -Organização da cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - Organização e as regras de funcionamento da cozinha. -Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento

PLANIFICAÇÃO ANUAL SINTÉTICA 2022/2023

Domínio/Tema	Conhecimentos/Capacidades/Atitudes	Descritores do Perfil dos Alunos
	<ul style="list-style-type: none"> -Identificar os procedimentos inerentes à produção -Cumprimento das normas de higiene e segurança 	<ul style="list-style-type: none"> -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8287 -Capitações, fichas técnicas, cartas, ementas	<ul style="list-style-type: none"> -Fichas técnicas -Valorização de receitas padrão -Elaboração da Ementa -Regras de seleção dos pratos -Construção de ementas 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia
8338 -Execução do serviço de restaurante/bar	<ul style="list-style-type: none"> -O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica -Organização e funcionamento -Equipamentos e utensílios -Técnicas de execução do serviço de restaurante -Normas técnicas e protocolares -Regras profissionais específicas -Normas de higiene e segurança 	<ul style="list-style-type: none"> -Compreensão e aplicação, -Planeamento -Espírito crítico -Criatividade -Comunicação verbal e não verbal -Autonomia