

PLANIFICAÇÃO ANUAL SINTÉTICA 2022/2023

 DEPARTAMENTO CURRICULAR: **Ciências Sociais e Humanas**

 GRUPO DISCIPLINAR: **430 - Economia**

 DISCIPLINA: **Segurança Alimentar e Técnicas de Gestão**

 ANO: **3.º (12)**

 CURSO TÉCNICO DE: **Restaurante/Bar**

Domínio/Tema	Conhecimentos/Capacidades/Atitudes	Descritores do Perfil dos Alunos
UFCD 7844 Gestão de equipas	Organizar e gerir equipas de trabalho. Comunicar e liderar equipas de trabalho. Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens dinâmicas subjacentes. Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.	(A, B, C, D, E, F, H, I, J)
UFCD 8329 Restauração – informação turística	Definir o conceito de visitante. Identificar os diferentes tipos de visitantes. Identificar as tendências e produtos turísticos. Prestar informações de carácter turístico.	(A, B, C, D, E, F, H, I, J)
UFCD 7297 Turismo inclusivo – oportunidades e desafios	Compreender o conceito de “turismo inclusivo”, o quadro normativo legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência.	(A, B, C, D, E, F, H, I, J)

PLANIFICAÇÃO ANUAL SINTÉTICA 2022/2023

Domínio/Tema	Conhecimentos/Capacidades/Atitudes	Descritores do Perfil dos Alunos
	<p>Identificar as “necessidades especiais” deste segmento da procura turística, os requisitos específicos da oferta turística e as atitudes requeridas para um relacionamento pessoal adequado com estes clientes.</p> <p>Apoiar/assistir pessoalmente clientes com necessidades especiais, em matéria de mobilidade, orientação e comunicação, nas situações comuns/transversais aos diversos setores em que estão organizados os serviços turísticos.</p>	
UFCD 7298 Turismo inclusivo na restauração	<p>Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis.</p> <p>Acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais.</p> <p>Efetuar o serviço de mesa, bar ou cafetaria, tendo em conta as especificidades decorrentes das necessidades especiais do cliente, das soluções disponíveis e das solicitações e explicações do cliente.</p> <p>Apoiar o cliente com necessidades especiais no acesso aos alimentos e às bebidas em serviço de buffet, coffee-break e room-service.</p> <p>Relacionar-se com o cliente com necessidades especiais, ao longo de todo o serviço, de modo a que este se sinta aceite, compreendido e valorizado como pessoa cliente na unidade de restauração.</p>	(A, B, C, D, E, F, H, I, J)