



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

811 . Hotelaria e Restauração

811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de **Educação e Formação**

Cursos Profissionais

Total de pontos de **crédito**

198,00

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

Observações

1. Perfil de Saída

Descrição Geral

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais

- Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

3. Referencial de Formação Global

Componente de Formação Sociocultural

| Disciplinas | Horas |
|--|-------------|
| Português (ver programa) | 320 |
| Língua Estrangeira I, II ou III* | |
| Inglês ver programa iniciação ver programa continuação | 220 |
| Francês ver programa iniciação ver programa continuação | |
| Espanhol ver programa iniciação ver programa continuação | |
| Alemão ver programa iniciação ver programa continuação | |
| Área de Integração (ver programa) | 220 |
| Tecnologias da Informação e Comunicação (ver programa) | 100 |
| Educação Física (ver programa) | 140 |
| Total: | 1000 |

* O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. Nos programas de iniciação adotam-se os seis primeiros módulos.

Componente de Formação Científica

| Disciplinas | Horas |
|---------------------------|------------|
| Economia (ver programa) | 200 |
| Matemática (ver programa) | 200 |
| Psicologia (ver programa) | 100 |
| Total: | 500 |

Total de Pontos de Crédito das Componentes de Formação Sociocultural e de Formação Científica: 70,00

Formação Tecnológica

| Código ¹ | | UFCD pré-definidas | Horas | Pontos de crédito |
|---------------------|---|--|-------|-------------------|
| 7731 | 1 | Higiene e segurança alimentar na restauração | 25 | 2,25 |
| 8211 | 2 | Higiene e segurança no trabalho na restauração | 25 | 2,25 |
| 8239 | 3 | Matérias-primas alimentares | 50 | 4,50 |

| | | | | |
|---|----|---|-------------|-----------|
| 8283 | 4 | Organização da cozinha | 25 | 2,25 |
| 8284 | 5 | Preparação e confeção de massas base de cozinha | 25 | 2,25 |
| 4667 | 6 | Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha | 25 | 2,25 |
| 8285 | 7 | Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria | 50 | 4,50 |
| 8286 | 8 | Controlo de custos na restauração | 50 | 4,50 |
| 8287 | 9 | Capitulações, fichas técnicas, cartas e ementas | 25 | 2,25 |
| 7844 | 10 | Gestão de equipas | 25 | 2,25 |
| 8260 | 11 | Comunicação, vendas e reclamações na restauração | 50 | 4,50 |
| 8288 | 12 | Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço | 50 | 4,50 |
| 4664 | 13 | Língua inglesa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 4665 | 14 | Alimentação racional, nutrição e dietética | 50 | 4,50 |
| 8289 | 15 | Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place | 25 | 2,25 |
| 8290 | 16 | Cozinha/pastelaria – aprovisionamento | 50 | 4,50 |
| 4662 | 17 | Preparação e confeção de sopas | 25 | 2,25 |
| 4668 | 18 | Preparação e confeção de acepipes e entradas | 50 | 4,50 |
| 8291 | 19 | Preparação e confeção de peixes e mariscos | 50 | 4,50 |
| 8292 | 20 | Preparação e confeção de carnes, aves e caça | 50 | 4,50 |
| 8293 | 21 | Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa | 50 | 4,50 |
| 4673 | 22 | Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa | 50 | 4,50 |
| 8294 | 23 | Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa | 50 | 4,50 |
| 8295 | 24 | Preparação e confeção de pastelaria internacional | 50 | 4,50 |
| 8296 | 25 | Cozinha/Pastelaria – serviços especiais | 25 | 2,25 |
| 8297 | 26 | Preparações e confeções básicas de cozinha | 50 | 4,50 |
| 4674 | 27 | Cozinhas do mundo | 50 | 4,50 |
| 8298 | 28 | Cozinha criativa | 25 | 2,25 |
| Total da carga horária e de pontos de crédito: | | | 1100 | 99 |

Para obter a qualificação de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, para além das UFCD pré-definidas, terão também de ser realizadas 100 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)

Bolsa de UFCD

| Código | | Área A UFCD | Horas | Pontos de crédito |
|--------|----|--|-------|-------------------|
| 4663 | 29 | Língua francesa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8299 | 30 | Língua italiana – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8300 | 31 | Língua alemã – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8301 | 32 | Língua espanhola – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8302 | 33 | Língua holandesa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8303 | 34 | Língua finlandesa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8304 | 35 | Língua norueguesa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8305 | 36 | Língua sueca – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8306 | 37 | Língua chinesa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |
| 8729 | 38 | Língua russa – cozinha/pastelaria | 25 | 2,25 |

| Código | | Área B UFCD | Horas | Pontos de crédito |
|--------|----|---|-------|-------------------|
| 8307 | 39 | Língua inglesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8308 | 40 | Língua francesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8309 | 41 | Língua italiana – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8310 | 42 | Língua alemã – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8311 | 43 | Língua espanhola – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8312 | 44 | Língua holandesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8313 | 45 | Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8314 | 46 | Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8315 | 47 | Língua sueca – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8316 | 48 | Língua chinesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8730 | 49 | Língua russa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |

| Código | | Área C UFCD | Horas | Pontos de crédito |
|--|----|---|-------------|-------------------|
| 8317 | 50 | Língua inglesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8318 | 51 | Língua francesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8319 | 52 | Língua italiana – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8320 | 53 | Língua alemã – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8321 | 54 | Língua espanhola – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8322 | 55 | Língua holandesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8323 | 56 | Língua finlandesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8324 | 57 | Língua norueguesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8325 | 58 | Língua sueca – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8326 | 59 | Língua chinesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8731 | 60 | Língua russa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8327 | 61 | Confeção e decoração de bolos artísticos | 50 | 4,50 |
| 8328 | 62 | Peças artísticas e decoração alimentar | 25 | 2,25 |
| 8329 | 63 | Restauração - informação turística | 25 | 2,25 |
| 8330 | 64 | Aplicações informáticas na restauração | 50 | 4,50 |
| 4421 | 65 | Marketing na restauração | 25 | 2,25 |
| 8331 | 66 | Gastronomia e cultura | 25 | 2,25 |
| 1122 | 67 | Noções e normas da qualidade | 25 | 2,25 |
| 3297 | 68 | Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) | 25 | 2,25 |
| 7852 | 69 | Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento | 25 | 2,25 |
| 7853 | 70 | Ideias e oportunidades de negócio | 50 | 4,50 |
| 7854 | 71 | Plano de negócio – criação de micronegócios | 25 | 2,25 |
| 7855 | 72 | Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios | 50 | 4,50 |
| 8598 | 73 | Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego | 25 | 2,25 |
| 8599 | 74 | Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego | 25 | 2,25 |
| 8600 | 75 | Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego | 25 | 2,25 |
| Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica | | | 1200 | 108 |

| Formação em Contexto de Trabalho | Horas | Pontos de crédito |
|--|-----------|-------------------|
| <p>A formação em contexto de trabalho nos cursos profissionais está integrada na componente de formação tecnológica.</p> <p>A formação em contexto de trabalho visa a aquisição e desenvolvimento de competências técnicas, relacionais e organizacionais relevantes para a qualificação profissional a adquirir e é objeto de regulamentação própria.</p> | 600 a 840 | 20,00 |

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

4. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD) - Formação Tecnológica

| | | |
|------|---|----------------------------------|
| 7731 | Higiene e segurança alimentar na restauração | Carga horária 25 horas |
|------|---|----------------------------------|

| | |
|--------------------|---|
| Objetivo(s) | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar. • Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição. • Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos. • Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar. • Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. |
|--------------------|---|

Conteúdos

- Noções de microbiologia dos alimentos
 - Microrganismos - definição e ação
 - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - Fatores intrínsecos de desenvolvimento
 - Fatores extrínsecos de desenvolvimento
 - Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
- Noções de higiene
- Procedimentos de manipulação de alimentos
 - Preparação
 - Confeção/processamento
 - Conservação
 - Distribuição
- Contaminação dos alimentos
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos
 - Regulamentação em vigor
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Etapas de aplicação do sistema

8211

Higiene e segurança no trabalho na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.

Conteúdos

- Normas de segurança e higiene na restauração
 - Sinalização de segurança das instalações e equipamentos
 - Manuseamento de equipamentos
 - Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos
 - Proteção coletiva e individual
 - Uniformes
 - Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)
- Condições de saúde dos profissionais da restauração
- Tipos de risco e seu controlo
 - Incêndios
 - Riscos elétricos
 - Trabalho com máquinas e equipamentos
 - Movimentação manual e mecânica de cargas
 - Organização e dimensionamento do posto de trabalho
 - Posturas no trabalho
 - Iluminação
 - Atmosferas perigosas
 - Ruído
- Gestão do risco
 - Consequências dos acidentes de trabalho
 - Avaliação do risco profissional
- Procedimentos de emergência e risco
 - Técnicas de atuação e orientação
 - Caixa de primeiros socorros

8239

Matérias-primas alimentares

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os géneros alimentícios de origem vegetal e animal.
- Reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação.
- Identificar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.
- Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.
- Verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentícios.
- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Principais cereais e seus derivados
 - Variedades
 - Classificação
- Principais vegetais e frutos
 - Variedades
 - Classificação
 - Sazonalidade
 - Características de frescura
- Ervas aromáticas, condimentos e especiarias
 - Características e efeitos benéficos
 - Recolha
 - Preparação e utilização
 - Gorduras vegetais
 - Azeites
 - Óleos
 - Margarinas
- Géneros alimentícios de origem animal
 - Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas)
 - Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas)
 - Leite (tipos de leite e derivados)
 - Ovos (classificação e derivados)
 - Gorduras animais (classificação e tipos)
 - Sazonalidade
- Controlo de qualidade
 - Fatores de influência
 - Estado de frescura
 - Procedimentos de conservação
 - Condições de armazenamento (local, temperatura, outros)
 - Riscos
- Normas de higiene e segurança

8283

Organização da cozinha

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha.
- Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.
- Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento da cozinha
 - Tipologia de serviços
 - Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea)
 - Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)
 - Utensílios (material móvel e de corte)
 - Indumentária
 - Brigada de cozinha
 - Circuitos
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
 - Características
 - Funções
 - Higienização, manutenção e conservação
- Procedimentos de organização da cozinha
 - Processo e suporte documental
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Planeamento da produção
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Gestão da roda de serviço
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

8284

Preparação e confeção de massas base de cozinha

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar massas base de cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar massas base de cozinha.
- Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Principais massas base de cozinha/pastelaria
 - Massa de crepes
 - Massa de fartos
 - Massa folhada
 - Massa lèveda
 - Massa quebrada
 - Massa tenra
 - Massa *vinhé*
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de massas base de cozinha
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais
- Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

4667

Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar molhos e fundos de cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar molhos e fundos de cozinha.
- Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Identificação dos diferentes fundos
 - *Roux* ou embamatas
 - Aparelhos
 - *Court-bouillons*
 - Fumets
 - Geleias
 - Marinadas
 - Salmouras
 - Caldos
 - Fundos brancos
 - Fundos escuros
- Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados
 - *Demi-glace*
 - Béchamel
 - Maionese
 - Holandês
 - Bearnês
 - Vinagrete
 - Molho tomate
- Identificação e composição das manteigas compostas
- Identificação e confeção de molhos diversos
 - Molho *Cumberland*
 - Molho verde
 - Molho *barbecue*
 - Molho *chutney*
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de molhos e fundos de cozinha
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8285

Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.
- Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Massas base na pastelaria
 - Massa de crepes
 - Massa de fartos
 - Massa folhada
 - Massa lêveda
 - Massa quebrada
 - Massa tenra
 - Massa vinhé
 - Massa doce
 - Massa genoise
 - Massa biscoito
 - Massa para rolos
 - Massa croissant
 - Massa savarin
 - Merengagem
 - Outras
- Principais recheios e cremes de pastelaria
 - Creme pasteleiro
 - Creme de ovos
 - Chantilly
 - Ganaches
 - Recheio de chocolate
 - Recheio de café
 - Recheio de amêndoa
 - Outros
- Principais tipos de molhos
 - À base de leite
 - À base de fruta
 - À base de vinhos licorosos
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações
 - Mise-en-place
 - Ordem de introdução das matérias-primas
 - Tempo de cozedura e temperatura
 - Textura
 - Acabamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8286

Controlo de custos na restauração

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Aplicar os procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário.
- Fixar os preços de venda na ementa.
- Proceder ao controlo das vendas.
- Calcular os proveitos, custos e resultados das vendas.

Conteúdos

- Controlo de stocks
 - Diferentes tipos de stocks
 - Taxa de rotação de stocks - *inventory turnover*
 - Par Stock
 - Análise ABC para a gestão dos stocks
 - Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis
 - Cálculo do stock de segurança
 - Cálculo do ponto de encomenda
- Valorização de existências
 - Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo
 - Inventário
 - Reconciliação de inventários de armazém
 - Requisição de mercadorias
 - Requisição de produtos ao economato
 - Transferência de produtos
 - Tratamento de devoluções
 - Valorização de requisições
 - Reconciliações
- Fixação de preço da ementa
 - Preço líquido e preço de venda ao público
 - IVA
 - Métodos de fixação de preço na ementa
- MARK-UP custo padrão
- Investimento (método *Hubbard*)
 - Rácios e margens
 - Fichas técnicas
- Controlo de vendas
 - Registo e controlo de vendas
 - Análises dos potenciais de vendas
 - Conciliação entre vendas e consumo
- Orçamentos
 - Proveitos, custos e resultados
 - Orçamento
 - Previsão de vendas
 - Histórico de vendas

8287

Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Calcular capitações adequadas a diferentes serviços.
- Realizar o Teste do Cortador.
- Elaborar e valorizar fichas técnicas.
- Elaborar cartas e ementas.

Conteúdos

- Fichas técnicas (aplicação informática)
 - Causas do elevado custo de matérias-primas
 - Padrão de Especificação das Doses – Capitações
 - Definição das doses padrão
 - Padrão de Rendimento dos produtos alimentares
 - Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção
 - Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador)
 - Elaboração de receitas padrão
 - Valorização de receitas padrão
 - Aplicação do fator de conversão
 - Preço unitário de custo
 - Preço unitário de venda
 - Margem unitária de contribuição (lucro bruto)
- Elaboração da Ementa
 - Tipos de ementa
 - Regras de seleção dos pratos
 - Índice de rentabilidade
 - Índice de popularidade
 - Construção de ementas

7844

Gestão de equipas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Organizar e gerir equipas de trabalho.
- Comunicar e liderar equipas de trabalho.
- Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.
- Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.

Conteúdos

- Organização do trabalho de equipa
- Comunicar eficazmente com a equipa
- Gestão orientada para os resultados e para as pessoas
- Técnicas de motivação e dinamização da equipa
- Gestão de conflitos
- Orientação da equipa para a mudança
- Liderança
 - Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos
 - Diferentes preferências pessoais e o seu impacto em funções de liderança
 - Diferentes estilos de Liderança
 - Competências necessárias à coordenação de equipas
 - Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência
 - Gestão de situações problemáticas na equipa
- Trabalho em equipa
 - Trabalho em equipa – implicações e especificidades
 - Excelência no trabalho em equipa
 - Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa
 - Mobilização de recursos pessoais em função da equipa
 - Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa

8260

Comunicação, vendas e reclamações na restauração

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Atender e acolher o cliente.
- Aplicar técnicas de venda.
- Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.
- Gerir reclamações.
- Prestar cuidados de bem-estar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes
 - Regras de protocolo
 - Cooperação e articulação entre serviços
- Comunicação no atendimento
 - Assertividade
 - Marketing pessoal
 - Interação com o cliente
- Processo de atendimento ao cliente
 - Acolhimento, acomodação e entrega das cartas
 - Atendimento personalizado
 - Finalização e despedida
- Técnicas de venda no decurso do serviço
 - Técnicas de negociação e venda
 - Etapas de venda
 - Controlo de venda
- Gestão de reclamações
 - Técnicas de resolução de reclamações
 - Procedimentos
 - Encaminhamento de reclamações
- Normas de higiene e segurança

8288

Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.
- Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.
- Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Técnicas de preparação do restaurante/bar
 - Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - Regras básicas de decoração dos espaços e mesas
 - Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
 - Controlo, gestão e reposição de stocks
- Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
 - Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
 - Secções de apoio ao serviço de restaurante
 - Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
 - Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas
- Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar
 - Interface entre serviços
 - Organização e articulação com o serviço de cozinha
- Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
 - Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício
 - Seleção de fornecedores
 - Formulários de encomenda
 - Formulário de entrega
 - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - Controlo de stocks
- Normas de higiene e segurança

4664

Língua inglesa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

4665

Alimentação racional, nutrição e dietética

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os princípios da alimentação racional.
- Caracterizar os constituintes alimentares e as suas funções.
- Analisar a rotulagem de alimentos e bebidas.
- Caracterizar os fatores determinantes do comportamento alimentar.
- Aplicar os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos.
- Aplicar as regras da nutrição e dietética na composição de ementas.

Conteúdos

- Alimentação racional
 - Regras alimentares
 - Roda dos alimentos / necessidades diárias de nutrientes
 - Índice de Massa Corporal (IMC)
 - Principais erros alimentares
- Constituintes alimentares
 - Identificação e função dos nutrientes
 - Aditivos alimentares
 - Produtos transformados
- Análise alimentar
 - Rótulos de alimentos e bebidas
- Cálculo calórico e nutricional dos alimentos
- Comportamento alimentar
 - Fatores socioculturais
 - Fatores económicos
 - Fatores pessoais
- Princípios fundamentais da dietética
- Tipos de dietas
 - Desportivas
 - Religiosas (muçulmanas, judias, hindus...)
 - Terapêuticas
 - Dieta na gravidez
 - Dieta para a infância
 - Dieta para a adolescência
 - Dieta para os adultos
 - Dieta para os idosos
- Tendências gastronómicas modernas
 - Vegetariana
 - Macrobiótica
 - Biológica
 - Fast food
 - Slow food
 - Outras
- Composição de ementas saudáveis

8289

Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar as condições para a execução do serviço de cozinha/pastelaria.
- Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha/pastelaria.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Vocabulário técnico de cozinha/pastelaria
- Preparação da cozinha/pastelaria
 - Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - Controlo, gestão e reposição de stocks
- Planeamento da produção/mise-en-place
 - Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
 - Secções de apoio ao serviço de cozinha/pastelaria (interface entre economato, restaurante, bar)
- Organização do trabalho da brigada de cozinha/pastelaria
 - Gestão da roda de serviço (circuitos de serviço)
 - Secções de cozinha
 - Processo e suporte documental
 - Limpeza da secção (higienização, manutenção e conservação dos espaços, equipamentos e utensílios)
- Normas de higiene e segurança

8290

Cozinha/pastelaria – aprovisionamento

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Implementar o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
- Efetuar a compra, receção e armazenamento de produtos, assegurando o seu estado de conservação.
- Inventariar as existências e controlar os stocks.
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares e a sua distribuição.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
 - Circuito de mercadorias
- Economato
 - Caracterização, localização e organização
 - Equipamento, maquinaria e mobiliário
 - Categorias e funções do pessoal do economato
- Compra das mercadorias
 - Política de compra (padrão das especificações de compra)
 - Seleção de fornecedores
 - Negociação
 - Formulários de encomenda
 - Controlo da compra (pedidos de cotação)
- Receção e controlo de mercadorias
 - Formulário de entrega
 - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - Não conformidades e reclamações
- Armazenamento das mercadorias
 - Instalações e equipamento
 - Regras de acondicionamento e armazenamento
 - Regras de conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis (processos biológicos, químicos e físicos)
 - Tecnologias aplicadas à conservação
 - Programas de limpeza de equipamento
- Controlo de existência em stock/aprovisionamento
 - Requisições internas
- Normas de higiene e segurança

4662

Preparação e confeção de sopas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar diferentes tipos de sopas.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar e confeccionar sopas regionais e internacionais.
- Empratar e decorar sopas.
- Acondicionar e conservar sopas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
 - Regionais
 - Internacionais
- Tecnologia de matérias-primas
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
 - Composições
 - Utilizações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
 - Mise-en-place
 - Ordem de introdução da matéria-prima
 - Tempo de cozedura
- Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

4668

Preparação e confeção de acepipes e entradas

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar e Confeccionar acepipes e entradas sólidas.
- Empratar e decorar acepipes e entradas sólidas.
- Acondicionar acepipes e entradas sólidas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de Acepipes e entradas simples sólidas
 - Saladas (quentes, frias)
 - Pratos de ovos
 - Patés
 - Acepipes de peixe
 - Acepipes de marisco
 - Pastéis salgados (de massa tenra, folhados, *vol-au-vent*, pataniscas e pastéis e outros)
 - Produtos de charcutaria
 - Queijos
 - Tapas
- Tecnologia de matérias-primas
- Receitas e fichas técnicas
 - Capacitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de confeção de acepipes e entradas simples sólidas
- Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8291

Preparação e confeção de peixes e mariscos

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar peixes e mariscos.
- Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar peixes e mariscos.
- Acondicionar e conservar peixes e mariscos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
 - Peixes de mar
 - Peixes de rio
 - Crustáceos
 - Moluscos
- Tecnologia de matérias-primas
 - Variedades
 - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
 - Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
 - Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
 - Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de peixes e mariscos
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
 - Seleção e capitação das matérias-primas
 - Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
 - Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)
 - Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de peixes e mariscos
 - Cozer a vapor
 - Cozer em "court-bouillon"
 - Fritar
 - Panar
 - Grelhar
 - Escalfar
 - Assar
 - Ao sal
 - Saltear
 - Gratinar
 - Outros
- Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos
- Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos
 - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cock freeze")
 - Medição de temperaturas e pressões
 - Tempo de conservação
 - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8292

Preparação e confeção de carnes, aves e caça

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar carnes, aves e caça.
- Confeccionar carnes, aves e caça e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar carnes, aves e caça.
- Acondicionar e conservar carnes, aves e caça.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Carnes, aves e caça
 - Raça/origem
 - Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas)
 - Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça)
 - Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros)
- Tecnologia de matérias-primas
 - Categorias
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de carnes, aves e caça
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Verificação do estado de frescura de conservação e qualidade
 - Seleção e capitação das matérias-primas
 - Preparação (lardear, albardar, atar, chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e rechear)
 - Tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifés, tornedós, "mutton-chop", costeletas, "entrecôte", medalhões, supremos, grenadinos, "chateaubriand", selas, coroas, carrés, rojões, febras, outros)
 - Aproveitamentos (strogonoff, molhos, outros)
 - Marinadas, aplicações de especiarias e ervas
 - Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de carnes, aves e caça
 - Fritar
 - Cozer
 - Panar
 - Grelhar
 - Guisar
 - Estufar
 - Assar
 - Ao sal
 - Saltear
 - Gratinar
 - "Au bleu"
 - Outros (brasear, suar)
- Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça
- Técnicas de regeneração de carnes, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação das carnes, aves e caça
 - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "coock freeze")
 - Medição de temperaturas e pressões
 - Tempo de conservação
 - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8293

Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas.
- Preparar doces e bolos regionais e conventuais.
- Confeccionar doces e bolos regionais e conventuais.
- Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Variedades de doces e bolos regionais e conventuais
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Mise-en-place
 - Ordem de introdução das matérias-primas
 - Importância dos pontos de açúcar
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

4673

Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas e capitações.
- Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Confeccionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pratos da cozinha tradicional portuguesa
 - Entradas e acepipes
 - Sopas, caldos, cremes
 - Peixe e marisco
 - Carne, caça e aves
 - Pratos sazonais
- Tecnologia de matérias-primas
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa
- Técnicas de regeneração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8294

Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.
- Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.
- Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pastelaria de sobremesa
 - Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
 - Tipologias de pastelaria
- Confeções de sobremesa
 - De colher
 - De fatia
 - Sobremesas geladas
 - Sobremesas quente
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Mise-en-place
 - Ordem da introdução da matéria-prima
 - Tempo de cozedura e temperatura
 - Empratamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8295

Preparação e confeção de pastelaria internacional

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria internacional.
- Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria internacional.
- Empratar e decorar produtos de pastelaria internacional.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pastelaria e doçaria internacional
 - Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
 - Evolução dos Receituários
 - Tipologias de pastelaria
- Confeções de pastelaria
 - Com fruta
 - Sortido seco
 - À base de chocolate
 - Unitária
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria internacional
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Mise-en- place
 - Ordem da introdução da matéria-prima
 - Tempo de cozedura e temperatura
 - Empratamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8296

Cozinha/Pastelaria – serviços especiais

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes serviços especiais.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar e Confeccionar iguarias para serviços especiais.
- Empratar e decorar iguarias para serviços especiais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de serviços especiais
 - Banquetes
 - Volantes (Buffets, Portos de honra, Coffee-breaks, Outros)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de iguarias a servir
 - Mobiliário, equipamentos e utensílios
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
 - Tipos de iguarias a servir
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Organização e articulação do serviço com outras secções
- Preparação e confeção de iguarias para serviços especiais
 - Preparação e confeção dos alimentos
 - Empratamento das diversas iguarias de acordo com a tipologia de serviço
 - Montagem, disposição e reposição de alimentos quando aplicável
- Empratamento e decoração criativa
 - Corte, empratamento e decoração de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos
 - Peças montadas
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8297

Preparações e confeções básicas de cozinha

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Executar as principais preparações de base de cozinha.
- Executar as principais confeções de base de cozinha.

Conteúdos

- Preparações de base
 - Descascar e cortar frutas e legumes
 - Amanhar e cortar peixes e mariscos
 - Desossar e cortar carnes e aves
- Confeções de base
 - Cozer
 - Assar
 - Fritar
 - Grelhar
 - Estufar
 - Guisar
 - Saltear
 - Brasear
 - Outras

4674

Cozinhas do mundo

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer a gastronomia tradicional de diferentes países e os respetivos receituários.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar pratos de cozinhas do mundo.
- Confeccionar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar pratos de cozinhas do mundo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Gastronomia internacional
 - Tendências de evolução da gastronomia
 - Evolução dos Receituários
 - Tipologias gastronómicas
- Pratos de cozinhas do mundo (Europa, Ásia, países lusófonos, América)
 - Entradas e acepipes
 - Sopas, caldos, cremes e consommés
 - Peixe e marisco
 - Carne, caça e aves
 - Pastelaria e sobremesas
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
 - Capacitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - *Mise-en-place*
 - Ordem da introdução da matéria-prima
 - Tempo de cozedura
 - Empratamento
- Preparação e confeção de guarnições
- Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

8298

Cozinha criativa

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios
 - Cozinha de autor
 - Cozinha de fusão
 - Cozinha molecular
 - Outras
- Novas tecnologias de cozinha
- Noções básicas de química alimentar
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
 - Capacitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa
- Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de confeção de pratos da cozinha criativa
- Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras)
- Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital)
- Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
 - Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
 - Conceitos de estética e harmonia
- Normas de higiene e segurança

8317

Língua inglesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

4663

Língua francesa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8318

Língua francesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em francês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em francês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8299

Língua italiana – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8300

Língua alemã – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8319

Língua italiana – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em italiano.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em italiano, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8320

Língua alemã – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em alemão.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em alemão, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8301

Língua espanhola – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8302

Língua holandesa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8321

Língua espanhola – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em espanhol.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8322

Língua holandesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em holandês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em holandês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8303

Língua finlandesa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8304

Língua norueguesa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8323

Língua finlandesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em finlandês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8324

Língua norueguesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em norueguês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8305

Língua sueca – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8306

Língua chinesa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8325

Língua sueca – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em sueco.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em sueco, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em sueco, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8326

Língua chinesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em mandarim.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8307

Língua inglesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em inglês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em inglês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em inglês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8308

Língua francesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em francês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8731

Língua russa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em russo.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em russo, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em russo, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Gastronomia nacional e regional
 - Oferta gastronómica da região
 - Cartas de restaurante
 - Utensílios e equipamentos do restaurante

8327

Confeção e decoração de bolos artísticos

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas.
- Preparar recheios e/ou coberturas para bolos.
- Confeccionar bolos artísticos alusivos a épocas festivas e eventos especiais.
- Aplicar técnicas de decoração criativa em bolos artísticos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de bolos artísticos
 - Casamento
 - Batizado
 - Aniversário
 - Outros
- Principais tipos de recheios e coberturas
 - Cremes
 - Massapão
 - Fondant
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Processo de confeção e recheio de bolos artísticos
- Técnicas de decoração
 - Método de queda
 - Método deslizante
 - Transposição do desenho
 - Moldagem
 - Elementos decorativos (folhas de açúcar, massapão, chocolate, fitas, laços, outros)
 - Produtos decorativos (flores, bases, figuras, fitas, laços, outros)
 - Letragem (diferentes tipos de letra)
- Processos de decoração
 - Trabalho do açúcar, enrolar, moldar e cortar da massa
 - Diferentes tipos de moldes
 - Preparação e aplicação de coberturas
 - Decoração com saco, com espátula, outros
 - Transposição de desenhos
 - Pastilhagem
 - Aplicação de letragem
 - Aplicação de placas ornamentais e outras coberturas
 - Realização, encadeamento e acabamento criativo das peças
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8309

Língua italiana – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em italiano, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8310

Língua alemã – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em alemão, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8328

Peças artísticas e decoração alimentar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes estilos utilizados na decoração alimentar.
- Planificar os trabalhos de decoração das peças artísticas.
- Executar trabalhos de decoração alimentar em relevo e escultura.
- Aplicar as técnicas de empratamento decorativo.
- Realizar fotografia culinária.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Decoração alimentar
 - Conceitos
 - Estilos
- Planificação de trabalhos
 - Cores, composições, contrastes, efeitos
 - Formas e texturas
 - Apresentação (suportes físicos e materiais, tais como iluminação, espelhos e tecidos)
 - Materiais
 - Perspetivas
- Trabalhos em relevo e escultura
 - Técnicas, materiais e utensílios
 - Matérias-primas (vegetais, frutas, outras)
 - Gelatinas, cremes, corantes, pastas
- Técnicas de empratamento decorativo
 - Com acessórios
 - Sem acessórios
- Fotografia culinária
 - Ambiente
 - Iluminação
 - Apresentação dos trabalhos
 - Fotografia
- Normas de higiene e segurança

8329

Restauração - informação turística

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir o conceito de visitante.
- Identificar os diferentes tipos de visitantes.
- Identificar as tendências e produtos turísticos.
- Prestar informações de carácter turístico.

Conteúdos

- Conceito de Visitante
 - Turista
 - Excursionista
- Turismo
 - Perfil do visitante
 - Oferta Turística
- Informação turística e hoteleira
 - Património e os aspetos culturais
 - Factos históricos, lendários e gastronómicos de cada região
 - Locais de interesse cultural
 - Locais de diversão
 - Desportos
 - Folclore
 - Artesanato

8311

Língua espanhola – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em espanhol, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8312

Língua holandesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em holandês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8330

Aplicações informáticas na restauração

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar software específico utilizado na restauração.
- Aplicar o software no registo e distribuição de pedidos.
- Aplicar o software na faturação.
- Aplicar o software no controlo de stocks.
- Aplicar o software no cálculo do valor nutricional das iguarias.

Conteúdos

- Software de restauração certificado
 - Interface gráfico
 - Pedidos para a cozinha
 - Análise e gráficos de venda
 - Acesso on-line
 - Compras a fornecedores
 - Gestão de stocks/aprovisionamento
 - Pedidos através de comandos remotos
 - Zonas e desenho de sala
 - Documentos
 - Talões de venda
 - Vendas a dinheiro
 - Conta corrente de clientes (fatura/recibo)
 - Guias de remessa (faturas de fornecedores)
 - Notas de encomenda
 - Encomendas
 - Guias de transporte
- Hardware usado com o software certificado
- Software de gastronomia
 - Cálculo do valor nutricional das iguarias
 - Fichas técnicas

4421

Marketing na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Aplicar técnicas comerciais e de marketing na restauração, com vista à maximização do lucro.

Conteúdos

- Marketing na restauração
 - Impacto do marketing
 - Benchmarking
 - Análise de mercado
 - Análise SWOT
 - Segmentação de mercado
 - Estratégias de marketing
 - 7 P
 - Satisfação do cliente
- Marketing da ementa
- Decoração do restaurante
- Estratégias de comunicação

8313

Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8314

Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8331

Gastronomia e cultura

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia.
- Identificar a evolução, desenvolvimento e impacto da gastronomia enquanto património cultural.
- Identificar e caracterizar os produtos gastronómicos nacionais.
- Caracterizar os principais vinhos portugueses.
- Relacionar os hábitos e culturas alimentares com as principais tendências gastronómicas.
- Analisar os efeitos da globalização na gastronomia portuguesa.

Conteúdos

- História da cozinha/pastelaria
 - Evolução
 - Influência da cozinha francesa na gastronomia
 - Influências na cozinha portuguesa
- Gastronomia
 - Património cultural (evolução e desenvolvimento)
 - Regional
 - Nacional
 - Mediterrânica
 - Produtos gastronómicos nacionais
 - Novos produtos culinários
 - Produtos de qualidade certificados
 - Vinhos
 - Queijos, enchidos e ensacados
 - Outros
- Hábitos e culturas alimentares
 - Tendências gastronómicas
 - Cozinhas do mundo

1122

Noções e normas da qualidade

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar o conceito e os princípios da qualidade
- Reconhecer a importância de produzir com qualidade.

Conteúdos

- O que é a qualidade
- Controlo da qualidade
- Qualidade total: Normas ISO 9000; passos da certificação de uma empresa
- Qualidade ambiental:
 - As empresas e a conservação do ambiente
 - Prevenção da poluição
 - Redução de desperdícios e rentabilização de recursos
- Normas ISO 14000
- Verificação e controlo do trabalho produzido

8315

Língua sueca – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em sueco, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em sueco, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em sueco, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

8316

Língua chinesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em mandarim, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

3297

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

Conteúdos

- Segurança alimentar (HACCP)
 - Enquadramento
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Regulamentação em vigor
- Aplicação do sistema HACCP
 - Etapas e procedimentos
 - Manutenção de processos

7852

Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras.
- Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor.
- Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor.

Conteúdos

- Empreendedorismo
 - Conceito de empreendedorismo
 - Vantagens de ser empreendedor
 - Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - Diagnóstico da experiência de vida
 - Diagnóstico de conhecimento das “realidades profissionais”
 - Determinação do “perfil próprio” e autoconhecimento
 - Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- Características e competências-chave do perfil empreendedor
 - Pessoais
 - Autoconfiança e automotivação
 - Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - Persistência e resiliência
 - Persuasão
 - Concretização
 - Técnicas
 - Área de negócio e de orientação para o cliente
 - Planeamento, organização e domínio das TIC
 - Liderança e trabalho em equipa
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - Necessidades de carácter pessoal
 - Necessidades de carácter técnico
- Empreendedor - autoavaliação
 - Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7853

Ideias e oportunidades de negócio

Carga horária
50 horas

- Identificar os desafios e problemas como oportunidades.
- Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado.
- Descrever, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades.

Objetivo(s)

- Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio.
- Reconhecer a viabilidade de uma proposta de negócio, identificando os diferentes fatores de sucesso e insucesso.
- Reconhecer as características de um negócio e as atividades inerentes à sua prossecução.
- Identificar os financiamentos, apoios e incentivos ao desenvolvimento de um negócio, em função da sua natureza e plano operacional.

Conteúdos

- Criação e desenvolvimento de ideias/opportunidades de negócio
 - Noção de negócio sustentável
 - Identificação e satisfação das necessidades
 - Formas de identificação de necessidades de produtos/serviços para potenciais clientes/consumidores
 - Formas de satisfação de necessidades de potenciais clientes/consumidores, tendo presente as normas de qualidade, ambiente e inovação
- Sistematização, análise e avaliação de ideias de negócio
 - Conceito básico de negócio
 - Como resposta às necessidades da sociedade
 - Das oportunidades às ideias de negócio
 - Estudo e análise de bancos/bolsas de ideias
 - Análise de uma ideia de negócio - potenciais clientes e mercado (target)
 - Descrição de uma ideia de negócio
 - Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes
- Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado
 - Formas de recolha de informação
 - Direta – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores
 - Indireta – através de associações ou serviços especializados - públicos ou privados, com recurso a estudos de mercado/viabilidade e informação disponível on-line ou noutros suportes
 - Tipo de informação a recolher
 - O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência
 - Os produtos ou serviços
 - O local, as instalações e os equipamentos
 - A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks
 - Os meios de promoção e os clientes
 - O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos
- Análise de experiências de criação de negócios
 - Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo
 - Por setor de atividade/mercado
 - Por negócio
 - Modelos de negócio
 - Benchmarking
 - Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes
 - Parceria de outsourcing
 - Franchising
 - Estruturação de raiz
 - Outras modalidades
- Definição do negócio e do target
 - Definição sumária do negócio
 - Descrição sumária das atividades
 - Target a atingir
- Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios
 - Meios e recursos de apoio à criação de negócios
 - Serviços e apoios públicos – programas e medidas
 - Banca, apoios privados e capitais próprios
 - Parcerias
- Desenvolvimento e validação da ideia de negócio
 - Análise do negócio a criar e sua validação prévia
 - Análise crítica do mercado
 - Estudos de mercado
 - Segmentação de mercado
 - Análise crítica do negócio e/ou produto
 - Vantagens e desvantagens
 - Mercado e concorrência
 - Potencial de desenvolvimento
 - Instalação de arranque
 - Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
- Tipos de negócio
 - Natureza e constituição jurídica do negócio
 - Atividade liberal
 - Empresário em nome individual
 - Sociedade por quotas
- Contacto com entidades e recolha de informação no terreno

- Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
- Documentos a recolher (faturas pró-forma; plantas de localização e de instalações, catálogos técnicos, material de promoção de empresas ou de negócios, etc...)

7854

Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - Elaboração do plano de ação
 - Elaboração do plano de marketing
 - Desvios ao plano
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Acompanhamento do plano de negócio
- Negociação com os financiadores

7855

Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios

Carga horária

50 horas

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.

Objetivo(s)

- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Reconhecer a estratégia geral e comercial de uma empresa.
- Reconhecer a estratégia de I&D de uma empresa.
- Reconhecer os tipos de financiamento e os produtos financeiros.
- Elaborar um plano de marketing, de acordo com a estratégia definida.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Estratégia comercial e planeamento de marketing
 - Planeamento estratégico de marketing
 - Planeamento operacional de marketing (marketing mix)
 - Meios tradicionais e meios de base tecnológica (e-marketing)
 - Marketing internacional | Plataformas multiculturais de negócio (da organização ao consumidor)
 - Contacto com os clientes | Hábitos de consumo
 - Elaboração do plano de marketing
 - Projeto de promoção e publicidade
 - Execução de materiais de promoção e divulgação
- Estratégia de I&D
 - Incubação de empresas
 - Estrutura de incubação
 - Tipologias de serviço
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Patentes internacionais
 - Transferência de tecnologia
- Financiamento
 - Tipos de abordagem ao financiador
 - Tipos de financiamento (capital próprio, capital de risco, crédito, incentivos nacionais e internacionais)
 - Produtos financeiros mais específicos (leasing, renting, factoring, ...)
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Desenvolvimento do conceito de negócio
 - Proposta de valor
 - Processo de tomada de decisão
 - Reformulação do produto/serviço
 - Orientação estratégica (plano de médio e longo prazo)
 - Desenvolvimento estratégico de comercialização
 - Estratégia de controlo de negócio

- Planeamento financeiro
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Estimativa dos juros e amortizações
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
- Acompanhamento da consecução do plano de negócio

8598

Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.
- Identificar competências adquiridas ao longo da vida.
- Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.
- Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores.
- Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
- Atitude empreendedora/proactiva
- Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - Competências relacionais
 - Competências criativas
 - Competências de gestão do tempo
 - Competências de gestão da informação
 - Competências de tomada de decisão
 - Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8599

Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de assertividade.
- Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo.
- Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional.
- Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal.
- Definir o conceito de inteligência emocional.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Comunicação assertiva
- Assertividade no relacionamento interpessoal
- Assertividade no contexto socioprofissional
- Técnicas de assertividade em contexto profissional
- Origens e fontes de conflito na empresa
- Impacto da comunicação no relacionamento humano
- Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- Atitude tranquila numa situação de conflito
- Inteligência emocional e gestão de comportamentos
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8600

Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Identificar o perfil do empreendedor.
- Reconhecer a ideia de negócio.
- Definir as fases de um projeto.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
- Perfil do empreendedor
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Ideia de negócio e projet
- Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
- Fases da definição do projeto
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8729

Língua russa – cozinha/pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
- Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de cozinha/pastelaria

8730

Língua russa – turismo e hotelaria na região

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em russo, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações turísticas da região, em russo, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais tradições da região, em russo, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Oferta turística da região
 - Oferta hoteleira da região
 - Tradições da região

5. Sugestão de Recursos Didáticos

- ABOIM, J. M. B., Elementos Básicos de Económico. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.
- ADRIÀ, F. ; SOLER, J. ; ADRIÀ, A., El Bulli. [S.I.]: RBA, 2005.
- AI QUINTAS, M., Organização e Gestão Hoteleira. Lisboa: Edições CETOP, 2006.
- AI QUINTAS, M., Tratado de Hotelaria. Lisboa: INFT, 1998.
- ALMEIDA, M.; AFONSO, C., Princípios Básicos de Alimentação e Nutrição. Lisboa: Universidade Aberta, 2001.
- ARAÚJO, M., Segurança Alimentar - Os perigos para a saúde através dos alimentos. Lisboa: Meribérica/Líder – Editores, Lda., 1997.
- BAPTISTA, M., Turismo, Competitividade Sustentável. Lisboa: Verbo, 1997.
- BAPTISTA, M., Turismo, Gestão Estratégica. Lisboa: Verbo, 2003.
- BATESON, J. E. G.; HOFFMAN, K. D., Marketing de Serviços. 4ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 1990.
- BERBEROGLU, H., The Complete Cost Control Book. Canada: F&B Consultants, 1991.
- BIOSCA, D., Cómo conseguir que los Clientes repitan en la hosteleria. Barcelona: Detur Publicaciones, 2000.
- BREDÁ, J., Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição. Coimbra: Printipo – Indústrias Gráficas, Lda., 1996.
- BREDÁ, J.; ROCHA, A. V.; LAVRADOR, J. L.), Gula sem Pecado. [S.I.]: Editora Difel. Coleção Saúde & Sabor, 2002.
- CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA, Higiene alimentar, 1998.
- CARMO, I, Alimentação Saudável, Alimentação Segura. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 2004.
- CASTRO, A.G., Alimentação e Saúde. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.
- CESTUR, Gestão em Restauração e Bebidas. Instituto de Turismo de Portugal, 2006.
- CHIAVENATO, I. (1997), Recursos Humanos. São Paulo: Editora Atlas.
- CLAYMAN, C. B., Dieta e Nutrição. Porto: Civilização Editora, 1992.
- Comer Bem, Viver Bem. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s/d).
- CRACKNELL, H. L.; KAUFMAN, R. J.; NOBIS, G. Catering. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.
- CUNHA, L., Introdução ao Turismo. Lisboa: Mc Graw-Hill, 1997.
- DECO, Veneno no seu prato? Lisboa, 2002.
- DESSEAUVE, T., O Livro do Vinho. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.
- DIAS, R.; PIMENTA, M. A., Gestão de hotelaria e turismo. Prentice Hall. 2005.
- EGLIER, P.; LANGEARD, E. (1987), Servuction: a Gestão Marketing de Empresas de Serviços. Paris: McGraw- Hill.
- ESCOFFIER, A., Le Guide Culinaire. [S.I.] : Paris : Flammarion Union Distribution, 2001.
- ESTEVES, P.; MACEDO, S.; LUZ, C.; SOARES, P.; VAZ DE ALMEIDA, M. D., Manual de Higiene e Segurança Alimentar. INATEL, 2003.
- EUROSTAT, Eurostat Year book 2005. The statistical guide to Europe, 2005.
- FERREIRA, A. J., Estudos de Microbiologia Geral e de Imunologia. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.
- FERREIRA, M., Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- GODMET, M. ; MOULAERT, B., 1000 Idées de Decors. [S.I.]: Dormonval, (s/d).
- GONÇALVES, F., ALVES, M. J., Código do Trabalho-2006. Livraria Almedina, 2006.
- HANBUCKERS, Auberge Herborist. [S.I.] Racine Lanno, 2002.
- Higiene e Segurança Alimentar: Código de boas práticas. [S.I.]: ARESP, (s/d).
- INSTITUTO DE CONSUMIDOR, A Leitura do Rótulo. Lisboa, 2002.
- Instituto de Turismo de Portugal (s/d), Guias Técnicos de Investimento em Turismo – Gestão em Restauração e Bebidas. CESTUR – Centro de Estudos do Turismo.
- JACKI PASSMORE, O Mais Belo Livro da Cozinha da Ásia. [S.I.]: Verbo Editora, (s/d).
- JANEIRO, J. A. (1991), Guia Técnico de Hotelaria. Edições Cetop.
- JOHNS, N., Higiene de los Alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.
- JONES, P.; MERRICKS, P. (1996), The Management of Food Services Operations. Cassel.
- JULYAN, B. K., Manual de Bebidas. Mem Martins: Edições CETOP, 1994.
- KALENUIK, R. Cozinha Simplesmente Deliciosa 2. [S.I.]: Magnanimity House Publishing, (s/d).
- KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D., Teoría del Catering. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.
- KOTLER, P.; BLOOM, P. (1988), Marketing para Serviços Profissionais. São Paulo: Atlas.
- KOTLER, P.; BOWEN, J.; MAKENS, J. (1999), Marketing for Hospitality and Tourism. U.S.A.: Prentice Hall Internacional Editions.
- LACASSE, D., Introdução à Microbiologia Alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.
- LAGE, B. H. G.; MILONE, P. C., Turismo: Teoria e Prática. 1ª Edição. São Paulo: Editora Atlas, 2000.
- LAS CASAS, A. (1990), Marketing de Serviços. 3ª Edição. São Paulo: Editora Atlas.
- LENDREVIE, J. et al (1996), Mercator-Teoria e Prática do Marketing. 6ª Edição. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- LILLICRAP, D.; COUSINS, J.; SMITH, R. (1998), Food and Beverage Service, Hodder & Stoughton.
- LIMPO, B. R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.

- LORENZA DE MEDICI O Mais Belo Livro da Cozinha da Itália. [S.I.]: Verbo Editora, (s/d).
- LOVELOCK, C. H. (1996), Services Marketing. U.S.A.: Prentice Hall Int. Editions.
- LUISE, F., Emília e o Food Cost. [S.I.]: Edições do Gosto, 2004.
- MAIER, E. A.; LIGHTFOOD, N.F., Análise Microbiológica de Alimentos e Água – Guia para a Garantia de Qualidade. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.
- MAINCENT, M. Technologie Culinaire. [S.I.]: BPI, 2004.
- MARCHESI, M. R. (1994), O Livro do Protocolo. Lisboa: Editorial Presença.
- MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. [S.I.]: INFT, (s/d).
- MCLEAN, A. D.; HAZELWOOD, D.), Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991.
- MCWHITER, A.; CLASEN, L. Alimentos Bons, Alimentos Perigosos. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- MIGUEL, A. S. S. R., Manual de Higiene e Segurança no Trabalho. 9ª edição. Porto: Porto Editora, 2006.
- MODESTO; M. de L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Verbo Editora, 1982.
- MONTEIRO, V.M., Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos, Editora Lidel, 2004.
- MORGAN, M. (1996), Marketing for Leisure and Tourism.UK: Prentice Hall Europe.
- MOSER, F., Manual de gestão de alimentação e bebidas. Edições CETOP, 2002.
- PERIS, A. Guia de Prova de Vinhos. Edição Jornal de Notícias, 2001.
- Receitas à Moda Antiga. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s/d).
- Receitas Caseiras de Canapés. [S.I.]: Coleção Le Cordon Bleu, (s/d).
- REIS, L.; PAULINO, A. (2000), Gestão dos stocks e compras. 3ª Edição, Lisboa: Editora Internacional.
- ROBINSON, J., Curso de Vinhos. Livros Cotovia, 1999.
- ROBOUCHON, J., Larousse Gastronomique. [S.I.]: [s.n], (s/d).
- ROCHA, I., PIMENTA, G., Trabalho. 3.ª Edição. Porto Editora, 2005.
- RUSCHMANN, D. (1990), Marketing Turístico. São Paulo: Papirus Editora.
- SCHUSTER, M., O Essencial Sobre a Prova. Círculo de Leitores, 2001.
- SHOCK, P. J.; BOWEN, J. T.; STEFANELLI, J.,) Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes. Lisboa: Edições CETOP, 2005.
- SIMON, J., À Descoberta do Vinho. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.
- SMITH, T., Dieta e Nutrição. Círculo de Leitores, 1992.
- TANTE CECILE, Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes. Paris: PML, 1994.
- Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa. Selecções do Reader's Digest, 1984.
- TEUBNER, C., As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo. [S.I.]: Everest Editora, 2006.
- TREUILLE, E.; BLASHFORD-SNELL, V. Canapés. [S.I.]: Editora Civilização, (s/d).
- UNISHNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, Código de Boas Práticas para a Restauração, Porto: Instituto UNISHOR, 2001.
- UNISHOR, Hotelaria e Restauração - Manual de Prevenção. [S.I.]: UNISHOR, 2005.
- Universidade Moderna (1996), Exercícios de Gestão de Stocks e Compras, Lisboa: Edição Universidade Moderna.
- VALENTE, M. O. C., O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa. Círculo de Leitores, 1995.
- VELLAS, F.; BÉCHEREL, L. (1999), The International Marketing of Travel and Tourism. London: Macmillan Press Ltd.
- VIERA, E. (2003), Marketing Hoteleiro. Caxias do Sul: Educus.
- WALTON, S., Manual Enciclopédico do Vinho. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.
- WILLIAM WARREN, O Mais Belo Livro da Cozinha da Tailândia. [S.I.]: Verbo Editora, (s/d).
- WOLTER, A., Carnes. [S.I.]: Intercultura, (s/d).
- WOLTER, A., Legumes. [S.I.]: Intercultura, (s/d).
- WOLTER, A., Sopas. [S.I.]: Intercultura, (s/d).
- ZEITHAML, V.; BITNER, M. Jo.(1996), Services Marketing. McGraw-Hill.
- Inglês:
 - Dicionário Verbo de Inglês Técnico e Científico. Lisboa: Editorial Verbo, 1994.
 - Dicionário de Termos Técnicos. Lisboa: Litexa Editora, 1995.
 - Dicionário da Língua Inglesa. 8ª edição. Porto Editora, 1998.
 - Dicionário de Inglês-Português. 3ª edição. Porto Editora, 1998.
 - Dictionary for the Meat Industry. Roskilde: Slagteriskolen i Roskilde, 1995
- Francês:
 - Dicionário de Francês-Português. Porto: Porto Editora, 1999.
 - Dicionário de Português-Francês. Porto: Porto Editora, 1999.
 - Dicionário de Português-Inglês. 2ª edição. Porto:Porto Editora, 1998.
- Inglês:
 - Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Inglês. Lisboa: Instituto Nacional de Formação
 - Turística, 1993.

- Francês:
 - MAINCOURT, M.I. Travaux Pratiques de Cuisine. Paris: Éditions B.P.I., 1991.
 - Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Francês. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1993.
 - WOLSKI, M. Les Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie – Comment Débuter ? Paris: L'Étudian, 1995.
- Outros recursos::
 - Panfletos/brochuras fornecidos pelo Posto de Turismo sobre o turismo local e regional
 - Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades
 - Informação fornecida pelas Pousadas de Portugal
- Revistas:
 - Intermagazine
 - Portugal Gastronómico
 - Thuries Gastronomie Magazine
 - Evasões
 - Revistas da Especialidade
- Legislação:
 - Legislação específica para o sector.