



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

811 . Hotelaria e Restauração

811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de **Educação e Formação**

Cursos Profissionais

Total de pontos de **crédito**

193,50

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 o serviço de restaurante e bar, 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

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
- Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
- Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
- Executar confeções de sala e arte cisória.
- Planear e executar os diferentes serviços especiais.
- Faturar os serviços prestados.
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

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 |
| 8259 | 3 | Princípios de nutrição e dietética | 25 | 2,25 |

| | | | | |
|---|----|--|------|-------|
| 7297 | 4 | Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios | 25 | 2,25 |
| 7298 | 5 | Turismo inclusivo na restauração | 25 | 2,25 |
| 8260 | 6 | Comunicação, vendas e reclamações na restauração | 50 | 4,50 |
| 8332 | 7 | Confeções de sala | 50 | 4,50 |
| 8333 | 8 | Arte cisória | 50 | 4,50 |
| 8271 | 9 | Serviço de restaurante/bar – serviços especiais | 50 | 4,50 |
| 3353 | 10 | Serviço de pequenos-almoços | 25 | 2,25 |
| 4214 | 11 | Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8317 | 12 | Língua inglesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8329 | 13 | Restauração - informação turística | 25 | 2,25 |
| 8283 | 14 | Organização da cozinha | 25 | 2,25 |
| 8286 | 15 | Controlo de custos na restauração | 50 | 4,50 |
| 8287 | 16 | Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas | 25 | 2,25 |
| 7844 | 17 | Gestão de equipas | 25 | 2,25 |
| 8334 | 18 | Teoria de serviço de bebidas | 25 | 2,25 |
| 8335 | 19 | Serviço de bar | 25 | 2,25 |
| 8288 | 20 | Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço | 50 | 4,50 |
| 8336 | 21 | Serviço de vinhos - preparação e execução | 25 | 2,25 |
| 8337 | 22 | Vinhos de Portugal e do mundo | 25 | 2,25 |
| 8338 | 23 | Execução do serviço de restaurante/bar | 50 | 4,50 |
| 8339 | 24 | Serviço casual de restaurante | 50 | 4,50 |
| 8340 | 25 | Serviço clássico de restaurante | 50 | 4,50 |
| 8341 | 26 | Serviço fine dining | 50 | 4,50 |
| 8342 | 27 | Serviço de bebidas simples | 50 | 4,50 |
| 8343 | 28 | Serviço de bebidas compostas | 50 | 4,50 |
| 8297 | 29 | Preparações e confeções básicas de cozinha | 50 | 4,50 |
| Total da carga horária e de pontos de crédito: | | | 1050 | 94,50 |

Para obter a qualificação de Técnico/a de Restaurante/Bar, 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 |
|--------|----|---|-------|-------------------|
| 4215 | 30 | Língua francesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8344 | 31 | Língua italiana aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8345 | 32 | Língua alemã aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8346 | 33 | Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8347 | 34 | Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8348 | 35 | Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8349 | 36 | Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8350 | 37 | Língua sueca aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8351 | 38 | Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |
| 8732 | 39 | Língua russa aplicada ao restaurante/bar | 25 | 2,25 |

| Código | | Área B UFCD | Horas | Pontos de crédito |
|--------|----|---|-------|-------------------|
| 8318 | 40 | Língua francesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8319 | 41 | Língua italiana – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8320 | 42 | Língua alemã – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8321 | 43 | Língua espanhola – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8322 | 44 | Língua holandesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8323 | 45 | Língua finlandesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8324 | 46 | Língua norueguesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8325 | 47 | Língua sueca – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8326 | 48 | Língua chinesa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |
| 8731 | 49 | Língua russa – o profissional na restauração | 25 | 2,25 |

| Código | | Área C UFCD | Horas | Pontos de crédito |
|--|----|---|-------------|-------------------|
| 8307 | 50 | Língua inglesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8308 | 51 | Língua francesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8309 | 52 | Língua italiana – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8310 | 53 | Língua alemã – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8311 | 54 | Língua espanhola – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8312 | 55 | Língua holandesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8313 | 56 | Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8314 | 57 | Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8315 | 58 | Língua sueca – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8316 | 59 | Língua chinesa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8730 | 60 | Língua russa – turismo e hotelaria na região | 25 | 2,25 |
| 8330 | 61 | Aplicações informáticas na restauração | 50 | 4,50 |
| 4421 | 62 | Marketing na restauração | 25 | 2,25 |
| 8331 | 63 | Gastronomia e cultura | 25 | 2,25 |
| 8352 | 64 | Novas tendências na restauração | 25 | 2,25 |
| 8353 | 65 | Novas tendências de bar | 25 | 2,25 |
| 8282 | 66 | Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo | 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 | | | 1150 | 103,5 |

| 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

8259

Princípios de nutrição e dietética

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação
- Classificar os constituintes alimentares.
- Aplicar princípios de nutrição e dietética em ementas.

Conteúdos

- Nutrição e alimentação
 - Conceitos
 - Funções da alimentação
- Constituintes alimentares
- Metabolismo
 - Funções do aparelho digestivo
 - - Processo digestivo
- Roda dos alimentos e grupos alimentares
- Alimentação equilibrada
 - Regras
 - Principais erros alimentares
 - Necessidades diárias de nutrientes
 - Alimentação racional
- Noções para a elaboração de ementas

7297

Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios

Carga horária
25 horas

- Compreender o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também

Objetivo(s)

para as pessoas com deficiência

- Identificar as "necessidades especiais" deste segmento da procura turística, os requisitos específicos da oferta turística e as atitudes requeridas para um relacionamento pessoal adequado com estes clientes
- Apoiar/assistir pessoalmente clientes com necessidades especiais, em matéria de mobilidade, orientação e comunicação, nas situações comuns/transversais aos diversos setores em que estão organizados os serviços turísticos

Conteúdos

- Turismo inclusivo –causas e objectivos
- Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo
 - Contexto normativo internacional/UE
 - Legislação europeia
 - Legislação nacional
 - Conceitos principais
 - Deficiência
 - Acessibilidade
 - Design inclusivo
 - Produtos de apoio: tipologia e ISO 9999/2007
- O cliente com deficiência motora
 - Deficiência motora, limitações/necessidades especiais na mobilidade e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência motora
 - Tipos de deficiência motora
 - Limitações e necessidades das pessoas com deficiência motora
 - Produtos e meios de apoio
 - Cadeiras de rodas
 - Espaço de movimentação
 - Zona de permanência e de manobra
 - Auxiliares de marcha
 - Requisitos da oferta turística
 - Acessibilidade física
 - Barreiras físicas
 - Transportes
 - Legislação nacional
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
 - Necessidades detectadas
 - Relacionamento pessoal e social
 - Práticas de serviço
 - Utilização/manipulação de cadeira de rodas
 - Apoio à deslocação e transferência para outros assentos
 - Cuidados de relacionamento no serviço
- O cliente com deficiência visual
 - Deficiência visual, limitações/necessidades especiais na mobilidade e orientação e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência visual
 - Limitações das pessoas com deficiência visual
 - Orientação e Mobilidade
 - Necessidades especiais da pessoa cega ou com baixa visão
 - Produtos e meios de apoio à deficiência visual
 - Braille, áudio descrição e formato digital
 - Acessibilidade nas TIC
 - Requisitos de acessibilidade na WEB
 - O acompanhante/ guia
 - O cão-guia
 - Sinalética
 - Requisitos da oferta turística
 - Requisitos
 - Acessibilidade
 - Legislação
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
 - Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
 - Atitudes de relacionamento e aspetos comunicacionais
 - Práticas de serviço
 - Cuidados de relacionamento
- O cliente com deficiência auditiva
 - Deficiência auditiva, limitações/necessidades especiais na comunicação e compreensão da informação e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência auditiva
 - Graus e tipos de deficiência auditiva
 - População surda
 - Causas e consequências da deficiência auditiva
 - Limitações da pessoa com deficiência auditiva
 - Limitações comunicacionais
 - Necessidades específicas da pessoa surda

- Produtos e meios de apoio
 - Produtos de apoio para a deficiência auditiva
 - Língua gestual portuguesa e cães de assistência
- Requisitos da oferta turística
 - Oferta turística
 - Acessibilidade
- Legislação
- Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
- Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
- Comunicação e atitudes dos profissionais
- Práticas de serviço
 - Práticas de serviço de atendimento
 - Aspectos comunicacionais para grupos de surdos
- O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência
 - Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência intelectual e multideficiência
 - Graus e causas de deficiência Intelectual
 - Características de alguns síndromas associados à deficiência intelectual
 - Limitações das pessoas com deficiência intelectual
 - Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual
 - O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo
 - Pessoas com deficiência intelectual e o turismo
 - Requisitos da oferta turística e acessibilidades
 - Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - Práticas de serviço e relacionamento
 - Práticas de serviço no atendimento
- O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais
 - O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos
 - Processo de envelhecimento
 - População idosa
 - Características do turismo sénior
 - Turista sénior com limitações cognitivas, motoras, visuais e/ou auditivas
 - Necessidades do cliente sénior com limitações
 - Requisitos da oferta e acessibilidades
 - Produtos de apoio e acessibilidades
 - Acessibilidades e legislação
 - Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - Aspectos comunicacionais
 - Práticas de serviço
 - Relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento

7298

Turismo inclusivo na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis
- Acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais
- Efectuar o serviço de mesa, bar ou cafetaria, tendo em conta as especificidades decorrentes das necessidades especiais do cliente, das soluções disponíveis e das solicitações e explicações do cliente
- Apoiar o cliente com necessidades especiais no acesso aos alimentos e às bebidas em serviço de buffet, coffee-break e room-service
- Relacionar-se com o cliente com necessidades especiais, ao longo de todo o serviço, de modo a que este se sinta aceite, compreendido e valorizado como pessoa cliente na unidade de restauração

Conteúdos

- O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Acessibilidade no exterior da unidade
 - Acessibilidade ao interior da unidade
 - Acessibilidade no interior da unidade
 - Características da casa de banho acessível
 - Produtos de apoio e verificação de requisitos
 - Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Regras de acolhimento
 - Encaminhamento do cliente à mesa
 - Apoio na locomoção
 - Acomodação do cliente

- Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido
 - Ajustamento da mise-en-place
 - Mobilização de produtos de apoio
 - Serviço
 - Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Empatia no serviço de restauração
 - Factores favorecedores e dificultadores da empatia
 - O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Condições de acessibilidade
 - Produtos de apoio e práticas de serviço
 - Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Encaminhamento para a mesa
 - Cão-guia
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido
 - Mise-en-place
 - Serviço
 - Saída da unidade de restauração
 - Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Direito à não-discriminação
 - O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração
 - Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Língua gestual portuguesa
 - Comunicação
 - Cão para surdos
 - Serviço de mesa, bar, cafetaria, buffet e room-service
 - Apresentação da ementa e anotação do pedido
 - Serviço
 - Relacionamento interpessoal
 - Conhecimento e aceitação
 - O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Deficiência intelectual
 - Verificação de requisitos
 - Acolhimento do cliente
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido
 - Mise-en-place
 - Serviço
 - Serviço de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Estereótipos
 - O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração
 - Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - Cliente sénior
 - Acessibilidades
 - Produtos de apoio
 - Acolhimento do cliente
 - Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - Pedido e mise-en-place
 - Serviço
 - Serviço de buffet, coffee-break e room-service
 - Serviço de buffet e coffee-break
 - Serviço de room-service
 - Relacionamento interpessoal
 - Necessidades do cliente sénior em matéria de comunicação
-

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

8332

Confeções de sala

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Preparar diferentes iguarias em sala à vista do cliente.
- Confeccionar e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de confeção em sala
 - Entradas
 - Peixes
 - Mariscos
 - Carnes
 - Sobremesas (frutas e doces)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - réchauds e guéridons, recipientes e outros
- Técnicas de confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala
 - Preparação/confeção de entradas
 - Preparação/confeção de peixes
 - Preparação/confeção de carnes
 - Preparação/confeção de sobremesas
 - Controlo de tempos e temperaturas
 - Flamejar
- Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
 - Regras de empratamento e decoração.
 - Normas de atendimento de clientes
- Normas de higiene e segurança

8333

Arte cisória

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar as características anatómicas de peixes e carnes.
- Executar técnicas de preparação de frutas à vista do cliente.
- Executar técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente.
- Executar técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.
- Cumprir as regras de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares
 - Carros diversos (quentes, guéridon, etc.)
 - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)
- Técnicas de preparação de frutas
 - Descasque e corte da fruta
 - Descarçar
- Técnicas de preparação de frutas para buffets
- Técnicas de execução de salada de fruta
- Noções anatómicas de alguns animais
 - Carnes
 - Peixes
- Técnicas de trincar peixes
- Técnicas de despinhar e dividir peixes
 - Pequenos
 - Grandes
 - Frios
 - Quentes
 - Fumados
- Técnicas de trincar peças de carne
- Técnicas de desossar e dividir peças de carne e aves
- Captações
- Normas de higiene e segurança

8271

Serviço de restaurante/bar – serviços especiais

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes serviços especiais.
- Executar os diferentes serviços especiais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de serviços especiais
 - Banquetes
 - Buffets
 - Coffee-breaks
 - Wine and cheese party
 - Pôr-do-sol
 - Brunch
 - Cocktail party
 - Porto de honra
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipos de iguarias e bebidas a servir
 - Mobiliário, equipamentos e utensílios
- Mise-en-place de serviços especiais
 - Organização dos espaços interiores e/ou exteriores
 - Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial
 - Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas
 - Preparação, organização e decoração das mesas
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Distribuição e disposição de alimentos e bebidas
 - Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja
- Técnicas de serviços especiais
 - Diferentes métodos de serviço de mesa
 - Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)
 - Empratamento das diversas iguarias servidas
 - Serviço de vinhos e outras bebidas
 - Reposição de utensílios, alimentos e bebidas
 - Desembaraçamento das mesas
 - Serviço de bandeja de alimentos e bebidas
 - Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja
 - Serviço de bebidas diversas em posto fixo
 - Serviço de recolha de utilizados
 - Organização e articulação da equipa
- Normas protocolares de serviços especiais
 - Mesas de honra
 - Precedências
 - Prioridades
- Normas de higiene e segurança

3353

Serviço de pequenos-almoços

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Preparar pequenos-almoços.
- Executar o serviço de pequenos-almoços, à carta, *buffet* e *room-service*.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de serviço de pequenos-almoços
 - À carta
 - *Buffet*
 - *Room-service*
- Tipos de pequenos-almoços
 - À continental
 - À inglesa
 - Outras tendências
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confeccionadas
 - Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa
 - Bebidas utilizadas
 - Equipamentos e utensílios
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço – pequenos-almoços
 - *Mise-en-place* das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Receção, registo e transmissão dos pedidos para o *room-service*
 - Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o *room-service*
 - Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, *buffet* ou *room-service*
 - Desembaraçamento de mesas e salas
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Normas de higiene e segurança

4214

Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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

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

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
 - Higiene, 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

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

8334

Teoria de serviço de bebidas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar a classificação das bebidas.
- Identificar os processos de fabrico das bebidas.
- Identificar as funções das bebidas.
- Identificar os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas.
- Identificar as características do serviço de cafetaria.

Conteúdos

- Classificação das bebidas e processos de fabrico
 - Bebidas não alcoólicas
 - Bebidas alcoólicas fermentadas
 - Bebidas alcoólicas destiladas
 - Bebidas alcoólicas compostas
- Função das bebidas
 - Calmantes
 - Estimulantes
 - Desseccantes (aperitivas e digestivas)
- Utensílios de bar, equipamentos e maquinaria de bar
- Serviço de café, chá e infusões

8335

Serviço de bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as regras de organização e funcionamento do serviço de bar.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar.
- Identificar as regras e técnicas de elaboração de uma carta de bar.
- Identificar os procedimentos inerentes à produção no bar.
- Caracterizar os diferentes serviços especiais de bar.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento do serviço de bar
 - Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento
 - Características e normas de funcionamento
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Roupas / indumentária
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar
 - Características
 - Princípios de funcionamento e formas de utilização
 - Higienização, manutenção e conservação
- Cartas de bar
 - Ficha técnica
 - Estrutura
 - Composição
- Procedimentos de organização do serviço de bar
 - Processo e suporte documental
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Planeamento da produção
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Organização de eventos e serviços especiais
- 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

8336

Serviço de vinhos - preparação e execução

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os fundamentos da enologia.
- Identificar as características das regiões vitivinícolas.
- Preparar e executar o serviço de vinhos.
- Apresentar a carta de vinhos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Viticultura e enologia
- Regiões vitivinícolas
- Serviço de vinhos
 - Aconselhamento de vinhos
 - Apresentação dos vinhos à mesa
 - Temperaturas dos vinhos
 - Sequências de serviço
 - Serviço de vinhos brancos
 - Serviço de tintos
 - Serviço de espumantes
 - Serviço de vinhos de sobremesa
 - Serviço de generosos/fortificados
 - Serviço especiais
- Carta de Vinhos
- Normas de higiene e segurança

8337

Vinhos de Portugal e do mundo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Caracterizar os diversos vinhos produzidos em Portugal.
- Caracterizar os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência.
- Realizar provas técnicas de vinho.

Conteúdos

- Vinhos Nacionais - regiões vinícolas
 - Minho
 - Douro
 - Trás-os-Montes
 - Dão
 - Bairrada
 - Beiras
 - Lisboa
 - Tejo, Carcavelos, Bucelas e Colares
 - Península de Setúbal
 - Alentejo
 - Algarve
 - Açores
 - Madeira
- Vinhos internacionais
 - Velho mundo - França, Itália, Alemanha e Espanha
 - Novo Mundo
- Prova de vinhos
 - Visão
 - Olfato
 - Paladar

8338

Execução do serviço de restaurante/bar

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística.
- Identificar a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar.
- Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.
- Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.
- Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho.
- Cumprir normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica
- Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar
 - Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento
 - Características e normas de funcionamento
 - Funções da brigada de serviço de restaurante/bar
 - Roda da Cozinha e Roda do Bar
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Roupas / indumentária
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar
 - Características
 - Princípios de funcionamento e formas de utilização
 - Higienização, manutenção e conservação
- Técnicas de execução do serviço de restaurante
 - Serviço à inglesa direto
 - Serviço à francesa
 - Serviço à americana
 - Serviço à russa
- Técnicas de execução do serviço de bar
 - Direto
 - Indireto
 - Misto
- Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar
 - Acolhimento, atendimento e informação
 - Registo e transmissão dos pedidos / nota de encomenda
 - Iguarias
 - Preparação, capitação de alimentos e de bebidas
 - Empratamento e decoração dos vários tipos de iguarias, guarnições e molhos
 - Regras do serviço de alimentos e bebidas à mesa
 - Contabilização e faturação
 - Ficheiro de restaurante/bar - livro de comprovantes
- Regras profissionais específicas
 - Apresentação
 - Vestuário
 - Assiduidade e pontualidade
 - Atitude e postura profissionais
- Normas de higiene e segurança

8339

Serviço casual de restaurante

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Realizar a *mise-en-place* do serviço casual de restaurante.
- Executar o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Serviço casual de restaurante
 - *Mise-en-place* (mesa redonda e à carta), sem toalha ou com individual
 - Técnicas de serviço à inglesa direto e americana
 - Serviço de bebidas
- Normas de higiene e segurança

8340

Serviço clássico de restaurante

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Realizar a *mise-en-place* do serviço clássico de restaurante.
- Executar o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento.
- Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Serviço clássico de restaurante
 - *Mise-en-place* (mesa redonda e à carta), com atoalhado
 - Técnicas de serviço à inglesa indireto, francesa
 - Serviço de vinhos
 - Serviço de aperitivos, digestivos e café
- Normas de higiene e segurança

8341

Serviço fine dining

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Realizar a *mise-en-place* fine dining.
- Executar o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento.
- Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Serviço *fine dining*
 - *Mise-en-place* (mesa redonda e à carta), serviço atoalhado e set up completo, serviço de cloche, serviço de luva branca.
 - Serviço à americana, à inglesa direto e indireto
 - Serviço de vinhos e champagne
 - Serviço de aperitivos, digestivos e café
- Normas de higiene e segurança

8342

Serviço de bebidas simples

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes tipos de bebidas simples.
- Preparar bebidas simples.
- Apresentar e servir bebidas simples.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de aguardentes
 - Frutos
 - Vínicas
 - Cereais
 - Vegetais
 - Bagaceiras
- Tipos de bebidas espirituosas
 - Vínicos
 - Anisados
 - Amargos
 - Outros
- Tipos de licores
- Tipos de bebidas fermentadas
 - Cerveja
 - Licorosos
 - Peradas
 - Cidra
 - Saké
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço de bebidas simples
 - Preparação dos equipamentos e utensílios
 - Preparação, capacitação, decoração e serviço de bebidas
 - Regras para servir à mesa ou no espaço do bar
 - Desembaraçamento de mesas
- Normas de higiene e segurança

8343

Serviço de bebidas compostas

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes tipos de bebidas compostas.
- Preparar e confeccionar bebidas compostas.
- Apresentar e servir bebidas compostas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de bebidas compostas com e sem álcool
 - Cocktails
 - Fizzes
 - Collins
 - Highballs
 - Juleps
 - Flips
 - Clássicos contemporâneos
 - Outros
- Interface entre serviços
- Técnicas de preparação de bebidas compostas
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Preparação de bebidas
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração das bebidas
 - Princípios gerais de estética de cores, formas e materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de serviço de bebidas compostas
 - Preparação dos equipamentos, máquinas e utensílios
 - Preparação, capitação, decoração e serviço de bebidas
 - Regras para servir à mesa ou no espaço do bar
 - Desembaraçamento de mesas
- 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

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 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

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

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

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 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

4215

Língua francesa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

8344

Língua italiana aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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 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

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

8345

Língua alemã aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

8346

Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhola, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de bar na restauração.
- 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 restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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

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

8347

Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

8348

Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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

8349

Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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 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

8350

Língua sueca aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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

8351

Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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

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

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

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 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

8352

Novas tendências na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar e caracterizar as novas tendências de restauração.
- Executar as novas tendências de serviço do restaurante.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Novos conceitos de restaurante de cozinha da horta, biológicos, moleculares, de fusão
- Gestão de negócio
 - Singularidade do negócio
- Rentabilidade das tarefas
 - Execução do serviço de restaurante
 - Interação de serviço cozinha/restaurante
- Satisfação do Cliente
 - Novo cliente
 - Espaço, decoração e serviço de etiqueta
 - Conselheiro/Vendedor
 - Comunicador
 - Agente cultural – comidas e vinhos
- Normas de higiene e segurança

8353

Novas tendências de bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as regras e técnicas de uso de material científico.
- Executar as novas tendências do bar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Mixologia molecular
 - Sabores, aromas, texturas e efeitos visuais a partir de bebidas
- Introdução *Freestyle*
 - Planos e sequências de freestyle com garrafas prontas a servir
- *Free Pouring* (Teste de dosagem com bico metal)
 - Serviço de bebida sem derramar
- Preparação pré-mixes
 - Puré de fruta, gelados e espumas
- Normas de higiene e segurança

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 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

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

8282

Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de *flair*).
- Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.
- Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo.
- Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- *Flair Bartender*
 - *Working flair vs exhibition flair*
 - Utensílios básicos, equipamento e material
 - *Mise-en-place*
 - *Shaker tin*
 - *Flair bottle*
 - Copos
 - Decoração
 - *Pré-mixes*
 - Protocolo do serviço
- *Pouring*
 - *Free pouring*
 - Conversão de medidas
 - *Pour* e corte
 - *Free pouring* com ambas as mãos
 - *Free pouring* invertido e corte
 - *Jump pouring*
- Truques e formas de servir
 - Truques com copos
 - Truque dry Martini
 - Truque do fósforo
 - Movimentos e improvisação
- Normas de Higiene e segurança

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

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 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

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 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

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

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 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

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 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

7853

Ideias e oportunidades de negócio

Carga horária
50 horas

- Identificar os desafios e problemas como oportunidades.

Objetivo(s)

- Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado.
- Descrver, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades.
- 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/oportunidades 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

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

7855

Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios

Carga horária
50 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.
- 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

8732

Língua russa aplicada ao restaurante/bar

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 bar na restauração.
- 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 restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 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 restaurante/bar

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 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

5. Sugestão de Recursos Didáticos

- Código de boas práticas de higiene para a restauração - H. Carrelhas, UNISNOR, 2001
- Découpages et flambages en restauration - J.M. Bessenay, Editions Jacques Lanore, 1993
- Dicionário académico de alemão – português/português – alemão - Anónimo, Porto Editora, 2004
- Dicionário académico de espanhol – português - Anónimo, Porto Editora, 2003
- Dicionário académico de francês–português/português–Francês - Coleção Dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- Dicionário académico de inglês-português/português–inglês - Coleção Dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- Dicionário académico de português – espanhol - Anónimo, Porto Editora, 2004
- Dicionário do bar - F. Brito
- Elementos básicos de economato - J. M. B. Aboim, Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.
- Encyclopédie des vins et des alcools - A. Lichinie, Editions Robbert Laffont.
- Enologia - C. Navarre, Euroagro
- Enologia, fundamentos científicos y tecnológicos - C. Flanzly, Mundiprensa, 2003
- Français du tourisme (Le) - H. Renner, U. Renner e G. Tempesta, Paris, Clé International, 1993
- Gestão dos stocks e compras - I. Reis e A. Paulino, Lisboa, Editora Internacional, 1994
- Gramática do português actual - José de Almeida, Lisboa Editora, Lisboa, 2006
- Grammaire progressive du français - M. Grégoire e Thiévenaz , Clé International, Paris, 1995
- Grande dicionário de francês/português - D. Azevedo, Venda Nova, Bertrand Editora, 1987
- Grande dicionário de português/francês - D. Azevedo, Venda Nova, Bertrand Editora, 1987
- Grande livro do vinho (O) - J. D. Amaral, Lisboa, Círculo de Leitores
- Guia dos barmen I, II, III, IV - F. Brito, Lisboa, Editora mar3
- Guia técnico de hotelaria, a arte e a ciência dos modernos serviços de restauração - J. Janeiro, Edições CETOP, Lisboa, 1990
- Hotelaria em Portugal – Lisboa, INOFOR, 1999
- Hotelaria. curso completo de servicios en hoteles, restaurante, cafeterías y bares, Asunción López Collado, AMV-Ediciones
- Manual de gestão de alimentação e bebidas - Francisco Moser, Publicações Europa-América
- Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería - Carlos Felipe Tablado y Jesús Felipe Gallego, AMVEdiciones
- Manual práctico de cafetería y bar - Jesús Felipe Gallego, AMV-Ediciones
- Manual práctico de restaurante - Jesús Felipe Gallego, AMV-Ediciones
- Memórias do vinho do Porto - C. Martins, Lisboa, Edições do Instituto de Ciências Sociais
- Non-alcoholic drinks - J. Cox, Edições Mitchell Beazley
- Nouveau Petit Robert (Le)- Paul Robert, Dictionnaires Le Robert, Paris, 1993
- Nova gramática de inglês - John Seely, Coleção linguística, Lisboa, Editorial Presença, 2006
- Nuevo manual de dietética y nutrición - Montserrat Rivero, Montserrat Riba, Lluís Vila, Acribia
- Pratique du bar et des cocktails - M. Cailhol, Edicions BPI
- Promenade. 9.º ano/nível 3 - C. Folgado e Ricardina Lopes, Lisboa, Texto Editora, 1997
- Restauration 1 ère année- J.F. Auguez-Sartral, Paris, Editions BPI, 1997
- Segurança alimentar - M. Araújo, Lisboa, Meribérica
- Serviços de mesa - M. Júnior, Lisboa, Editorial Minerva , 1969
- Tecnología del frío y frigoconservación de alimentos - Pablo Amigo Martín, Acribia
- Tratado de enologia - J. Hidalgo Togores, Mundiprensa, 2004
- Travaux pratiques de restaurant - T. Boulicot, tome 2, Editions BPI, 1987
- Turismo em Portugal (O) – Lisboa, IQF, 2005
- Vinho e seus estilos (O) - F. Beckett, Editora Caminho
- Vocabulaire progressif du français – niveau avance - C. Miquel, Paris, Clé International, 1999