

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO



EM VIGOR



Nível de Qualificação: **4**

Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação

811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar

Modalidades de Educação e Formação

Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

**193,50
(inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)**

Publicação e atualizações

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

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

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

3ª Actualização publicada no Boletim e 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.

5ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 31 de 22 de agosto de 2018 com entrada em vigor a 22 de agosto de 2018.

6ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

7ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

Observações

1. Referencial de Formação Global

Formação Sociocultural

Português e PLNM

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0010S20	Português	320	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP00A1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A1		<input type="checkbox"/>	
DACP00A2S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A2		<input type="checkbox"/>	
DACP00B1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Intermediário/B1		<input type="checkbox"/>	
DACP0PL1S00	Língua Gestual Portuguesa (PL1)			
DACP0PL2S00	Português Língua Segunda (PL2) para Alunos Surdos			

Língua Estrangeira I, II ou III

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0LE001S00	LE I - Inglês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE002S00	LE II - Inglês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE003S00	LE III - Inglês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE004S00	LE I - Francês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE005S00	LE II - Francês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE006S00	LE III - Francês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE007S00	LE I - Alemão - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE008S00	LE II - Alemão - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE009S00	LE III - Alemão - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE010S00	LE I - Espanhol - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formação Sociocultural

DACP0LE011S00	LE II - Espanhol - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE012S00	LE III - Espanhol - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE013S00	LE II - Inglês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE014S00	LE II - Francês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE015S00	LE II - Alemão - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE016S00	LE II - Espanhol - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notas:

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 apenas os seis primeiros módulos do respetivo Programa.

Área de Integração

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0011S00	Área de Integração	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notas:

Cada módulo deve ser constituído por três Temas-problema, um de cada Área

Educação Física

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0013S00	Educação Física	140	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TIC ou Oferta de Escola

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0012S00	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0038000	Oferta de Escola	100		

Cidadania e Desenvolvimento

Cidadania e Desenvolvimento

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
--------	------------	-------	--------------------------	----------

Cidadania e Desenvolvimento

DACP0081000 Cidadania e Desenvolvimento

Formação Científica

Economia

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0024C00	Economia	200	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Matemática

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0032C20	Matemática	200	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Psicologia

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0034C10	Psicologia	100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Educação Moral e Religiosa

Educação Moral e Religiosa

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0151000	Educação Moral e Religiosa	81		

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

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	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

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
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 obrigatórias, **terão também de ser realizadas 100 horas das UFCD opcionais** (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)

UFCD opcionais

Área A

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
4215	1	Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8344	2	Língua italiana aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8345	3	Língua alemã aplicada ao restaurante/bar	25	2,25

UFCD opcionais

Área A

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8346	4	Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8347	5	Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8348	6	Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8349	7	Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8350	8	Língua sueca aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8351	9	Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8732	10	Língua russa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25

Área B

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8318	1	Língua francesa – o profissional na restauração	25	2,25
8319	2	Língua italiana – o profissional na restauração	25	2,25
8320	3	Língua alemã – o profissional na restauração	25	2,25
8321	4	Língua espanhola – o profissional na restauração	25	2,25
8322	5	Língua holandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8323	6	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8324	7	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25	2,25
8325	8	Língua sueca – o profissional na restauração	25	2,25

UFCD opcionais

Área A

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8326	9	Língua chinesa – o profissional na restauração	25	2,25
8731	10	Língua russa – o profissional na restauração	25	2,25

Área C

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8307	1	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8308	2	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8309	3	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8310	4	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8311	5	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8312	6	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8313	7	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8314	8	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8315	9	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8316	10	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8730	11	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8330	12	Aplicações informáticas na restauração	50	4,50
4421	13	Marketing na restauração	25	2,25
8331	14	Gastronomia e cultura	25	2,25

UFCD opcionais

Área A

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8352	15	Novas tendências na restauração	25	2,25
8353	16	Novas tendências de bar	25	2,25
8282	17	Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25	2,25
1122	18	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	19	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
9941	20	Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo	25	2,25
9942	21	Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação	50	4,50
7852	22	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	23	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	24	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	25	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	26	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	27	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	28	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
10746	29	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	2,25
10759	30	Teletrabalho	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica:			1150	103,50

Formação em Contexto de Trabalho	Horas	Pontos de crédito
A formação em contexto de trabalho nos cursos profissionais constitui-se como uma componente autónoma. 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.	600 /840	20

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

2. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

2.1. Formação Tecnológica

7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar. 2. Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição. 3. Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos. 4. Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar. 5. Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. 	

Conteúdos

1. Noções de microbiologia dos alimentos
 - 1.1. Microrganismos - definição e ação
 - 1.2. Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - 1.3. Fatores intrínsecos de desenvolvimento
 - 1.4. Fatores extrínsecos de desenvolvimento
 - 1.5. Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - 1.6. Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
2. Noções de higiene

3. Procedimentos de manipulação de alimentos
 - 3.1. Preparação
 - 3.2. Confeção/processamento
 - 3.3. Conservação
 - 3.4. Distribuição
4. Contaminação dos alimentos
5. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
6. Noções de limpeza e desinfeção
7. Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos
 - 7.1. Regulamentação em vigor
 - 7.2. Introdução
 - 7.3. Princípios e conceitos
 - 7.4. Terminologia
 - 7.5. Etapas de aplicação do sistema

8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração. 2. Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. 3. Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. 4. Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional. 	

Conteúdos

1. Normas de segurança e higiene na restauração
 - 1.1. Sinalização de segurança das instalações e equipamentos
 - 1.2. Manuseamento de equipamentos
 - 1.3. Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos
 - 1.4. Proteção coletiva e individual
 - 1.5. Uniformes
 - 1.6. Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)
2. Condições de saúde dos profissionais da restauração
3. Tipos de risco e seu controlo
 - 3.1. Incêndios
 - 3.2. Riscos elétricos
 - 3.3. Trabalho com máquinas e equipamentos
 - 3.4. Movimentação manual e mecânica de cargas
 - 3.5. Organização e dimensionamento do posto de trabalho
 - 3.6. Posturas no trabalho
 - 3.7. Iluminação
 - 3.8. Atmosferas perigosas

- 3.9. Ruído
- 4. Gestão do risco
 - 4.1. Consequências dos acidentes de trabalho
 - 4.2. Avaliação do risco profissional
- 5. Procedimentos de emergência e risco
 - 5.1. Técnicas de atuação e orientação
 - 5.2. Caixa de primeiros socorros

8259	Princípios de nutrição e dietética	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação 2. Classificar os constituintes alimentares. 3. Aplicar princípios de nutrição e dietética em ementas. 	

Conteúdos

1. Nutrição e alimentação
 - 1.1. Conceitos
 - 1.2. Funções da alimentação
2. Constituintes alimentares
3. Metabolismo
 - 3.1. Funções do aparelho digestivo
 - 3.2. - Processo digestivo
4. Roda dos alimentos e grupos alimentares
5. Alimentação equilibrada
 - 5.1. Regras
 - 5.2. Principais erros alimentares
 - 5.3. Necessidades diárias de nutrientes
 - 5.4. Alimentação racional
6. Noções para a elaboração de ementas

7297	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência 2. 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 3. 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

- 1. Turismo inclusivo –causas e objectivos**
- 2. Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo**
 - 2.1. Contexto normativo internacional/UE**
 - 2.1.1. Legislação europeia**
 - 2.1.2. Legislação nacional**
 - 2.2. Conceitos principais**
 - 2.2.1. Deficiência**
 - 2.2.2. Acessibilidade**
 - 2.2.3. Design inclusivo**
 - 2.2.4. Produtos de apoio: tipologia e ISO 9999/2007**
- 3. O cliente com deficiência motora**
 - 3.1. Deficiência motora, limitações/necessidades especiais na mobilidade e acessibilidade dos serviços turísticos**
 - 3.1.1. Deficiência motora**
 - 3.1.2. Tipos de deficiência motora**
 - 3.1.3. Limitações e necessidades das pessoas com deficiência motora**
 - 3.2. Produtos e meios de apoio**
 - 3.2.1. Cadeiras de rodas**
 - 3.2.2. Espaço de movimentação**
 - 3.2.3. Zona de permanência e de manobra**
 - 3.2.4. Auxiliares de marcha**
 - 3.3. Requisitos da oferta turística**
 - 3.3.1. Acessibilidade física**
 - 3.3.2. Barreiras físicas**
 - 3.3.3. Transportes**
 - 3.4. Legislação nacional**
 - 3.5. Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento**
 - 3.5.1. Necessidades detectadas**
 - 3.5.2. Relacionamento pessoal e social**
 - 3.6. Práticas de serviço**
 - 3.6.1. Utilização/manipulação de cadeira de rodas**
 - 3.6.2. Apoio à deslocação e transferência para outros assentos**
 - 3.6.3. Cuidados de relacionamento no serviço**
- 4. O cliente com deficiência visual**
 - 4.1. Deficiência visual, limitações/necessidades especiais na mobilidade e orientação e acessibilidade dos serviços turísticos**
 - 4.1.1. Deficiência visual**
 - 4.1.2. Limitações das pessoas com deficiência visual**
 - 4.1.3. Orientação e Mobilidade**
 - 4.1.4. Necessidades especiais da pessoa cega ou com baixa visão**
 - 4.2. Produtos e meios de apoio à deficiência visual**
 - 4.2.1. Braille, áudio descrição e formato digital**
 - 4.2.2. Acessibilidade nas TIC**

- 6.2.2. Requisitos da oferta turística e acessibilidades
- 6.3. Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - 6.3.1. Práticas de serviço e relacionamento
 - 6.3.2. Práticas de serviço no atendimento
- 7. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais
 - 7.1. O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos
 - 7.2. Processo de envelhecimento
 - 7.3. População idosa
 - 7.4. Características do turismo sénior
 - 7.5. Turista sénior com limitações cognitivas, motoras, visuais e/ou auditivas
 - 7.6. Necessidades do cliente sénior com limitações
 - 7.7. Requisitos da oferta e acessibilidades
 - 7.8. Produtos de apoio e acessibilidades
 - 7.9. Acessibilidades e legislação
 - 7.9.1. Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - 7.10. Aspetos comunicacionais
 - 7.11. Práticas de serviço
 - 7.12. Relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento

7298	Turismo inclusivo na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis 2. Acolher adequadamente o cliente com necessidades especiais 3. 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 4. Apoiar o cliente com necessidades especiais no acesso aos alimentos e às bebidas em serviço de buffet, coffee-break e room-service 5. 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

1. O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração
 - 1.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - 1.1.1. Acessibilidade no exterior da unidade
 - 1.1.2. Acessibilidade ao interior da unidade
 - 1.1.3. Acessibilidade no interior da unidade
 - 1.1.4. Características da casa de banho acessível
 - 1.1.5. Produtos de apoio e verificação de requisitos
 - 1.2. Acolhimento do cliente
 - 1.2.1. Acolhimento
 - 1.2.2. Regras de acolhimento

- 1.2.3.** Encaminhamento do cliente à mesa
- 1.2.4.** Apoio na locomoção
- 1.2.5.** Acomodação do cliente
- 1.3.** Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - 1.3.1.** Pedido
 - 1.3.2.** Ajustamento da mise-en-place
 - 1.3.3.** Mobilização de produtos de apoio
 - 1.3.4.** Serviço
- 1.4.** Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service
 - 1.4.1.** Serviço de buffet e coffee-break
 - 1.4.2.** Serviço de room-service
- 1.5.** Relacionamento interpessoal
 - 1.5.1.** Empatia no serviço de restauração
 - 1.5.2.** Factores favorecedores e dificultadores da empatia
- 2.** O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração
 - 2.1.** Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - 2.1.1.** Condições de acessibilidade
 - 2.1.2.** Produtos de apoio e práticas de serviço
 - 2.2.** Acolhimento do cliente
 - 2.2.1.** Acolhimento
 - 2.2.2.** Encaminhamento para a mesa
 - 2.2.3.** Cão-guia
 - 2.3.** Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - 2.3.1.** Pedido
 - 2.3.2.** Mise-en-place
 - 2.3.3.** Serviço
 - 2.3.4.** Saída da unidade de restauração
 - 2.4.** Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service
 - 2.4.1.** Serviço de buffet e coffee-break
 - 2.4.2.** Serviço de room-service
 - 2.5.** Relacionamento interpessoal
 - 2.5.1.** Direito à não-discriminação
- 3.** O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração
 - 3.1.** Acolhimento do cliente
 - 3.1.1.** Acolhimento
 - 3.1.2.** Língua gestual portuguesa
 - 3.1.3.** Comunicação
 - 3.1.4.** Cão para surdos
 - 3.2.** Serviço de mesa, bar, cafetaria, buffet e room-service
 - 3.2.1.** Apresentação da ementa e anotação do pedido
 - 3.2.2.** Serviço
 - 3.3.** Relacionamento interpessoal
 - 3.3.1.** Conhecimento e aceitação
- 4.** O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração
 - 4.1.** Condições de acessibilidade e produtos de apoio

- 4.1.1. Deficiência intelectual
- 4.1.2. Verificação de requisitos
- 4.2. Acolhimento do cliente
- 4.3. Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - 4.3.1. Pedido
 - 4.3.2. Mise-en-place
 - 4.3.3. Serviço
- 4.4. Serviço de buffet, coffee-break e room-service
 - 4.4.1. Serviço de buffet e coffee-break
 - 4.4.2. Serviço de room-service
- 4.5. Relacionamento interpessoal
 - 4.5.1. Estereótipos
- 5. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração
 - 5.1. Condições de acessibilidade e produtos de apoio
 - 5.1.1. Cliente sénior
 - 5.1.2. Acessibilidades
 - 5.1.3. Produtos de apoio
 - 5.2. Acolhimento do cliente
 - 5.3. Serviço de mesa, bar e cafetaria
 - 5.3.1. Pedido e mise-en-place
 - 5.3.2. Serviço
 - 5.4. Serviço de buffet, coffee-break e room-service
 - 5.4.1. Serviço de buffet e coffee-break
 - 5.4.2. Serviço de room-service
 - 5.5. Relacionamento interpessoal
 - 5.5.1. Necessidades do cliente sénior em matéria de comunicação

8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atender e acolher o cliente. 2. Aplicar técnicas de venda. 3. Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes. 4. Gerir reclamações. 5. Prestar cuidados de bem-estar. 6. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes
 - 1.1. Regras de protocolo
 - 1.2. Cooperação e articulação entre serviços
2. Comunicação no atendimento

- 2.1. Assertividade
- 2.2. Marketing pessoal
- 2.3. Interação com o cliente
3. Processo de atendimento ao cliente
 - 3.1. Acolhimento, acomodação e entrega das cartas
 - 3.2. Atendimento personalizado
 - 3.3. Finalização e despedida
4. Técnicas de venda no decurso do serviço
 - 4.1. Técnicas de negociação e venda
 - 4.2. Etapas de venda
 - 4.3. Controlo de venda
5. Gestão de reclamações
 - 5.1. Técnicas de resolução de reclamações
 - 5.2. Procedimentos
 - 5.3. Encaminhamento de reclamações
6. Normas de higiene e segurança

8332	Confeções de sala	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar diferentes iguarias em sala à vista do cliente. 2. Confeccionar e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. 3. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Tipos de confeção em sala
 - 1.1. Entradas
 - 1.2. Peixes
 - 1.3. Mariscos
 - 1.4. Carnes
 - 1.5. Sobremesas (frutas e doces)
2. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - 2.1. Ingredientes, características e utilização
 - 2.2. Condimentos, características e utilização
 - 2.3. Guarnições
 - 2.4. Molhos
 - 2.5. Tipos de equipamentos e utensílios - réchauds e guéridons, recipientes e outros
3. Técnicas de confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala
 - 3.1. Preparação/confeção de entradas
 - 3.2. Preparação/confeção de peixes
 - 3.3. Preparação/confeção de carnes
 - 3.4. Preparação/confeção de sobremesas

- 3.5. Controlo de tempos e temperaturas
- 3.6. Flamejar
- 4. Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala
 - 4.1. Regras de empratamento e decoração.
 - 4.2. Normas de atendimento de clientes
- 5. Normas de higiene e segurança

8333	Arte cisória	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as características anatómicas de peixes e carnes. 2. Executar técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. 3. Executar técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. 4. Executar técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. 5. Cumprir as regras de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - 1.1. Produtos alimentares
 - 1.2. Carros diversos (quentes, guéridon, etc.)
 - 1.3. Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)
2. Técnicas de preparação de frutas
 - 2.1. Descasque e corte da fruta
 - 2.2. Descaroçar
3. Técnicas de preparação de frutas para buffets
4. Técnicas de execução de salada de fruta
5. Noções anatómicas de alguns animais
 - 5.1. Carnes
 - 5.2. Peixes
6. Técnicas de trincar peixes
7. Técnicas de despinhar e dividir peixes
 - 7.1. Pequenos
 - 7.2. Grandes
 - 7.3. Frios
 - 7.4. Quentes
 - 7.5. Fumados
8. Técnicas de trincar peças de carne
9. Técnicas de desossar e dividir peças de carne e aves
10. Capitações
11. Normas de higiene e segurança

8271

Serviço de restaurante/bar – serviços especiais

50 horas

Objetivos

1. Identificar os diferentes serviços especiais.
2. Executar os diferentes serviços especiais.
3. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Tipos de serviços especiais
 - 1.1. Banquetes
 - 1.2. Buffets
 - 1.3. Coffee-breaks
 - 1.4. Wine and cheese party
 - 1.5. Pôr-do-sol
 - 1.6. Brunch
 - 1.7. Cocktail party
 - 1.8. Porto de honra
 - 1.9. Outros
2. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - 2.1. Tipos de iguarias e bebidas a servir
 - 2.2. Mobiliário, equipamentos e utensílios
3. Mise-en-place de serviços especiais
 - 3.1. Organização dos espaços interiores e/ou exteriores
 - 3.2. Atoalhados, louças, copos, talheres e outros, em função do tipo de serviço especial
 - 3.3. Preparação e organização de postos fixos e de apoio para serviços de alimentos e bebidas
 - 3.4. Preparação, organização e decoração das mesas
 - 3.5. Preparação dos alimentos e bebidas
 - 3.6. Distribuição e disposição de alimentos e bebidas
 - 3.7. Distribuição de alimentos e bebidas em bandeja
4. Técnicas de serviços especiais
 - 4.1. Diferentes métodos de serviço de mesa
 - 4.2. Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)
 - 4.3. Empratamento das diversas iguarias servidas
 - 4.4. Serviço de vinhos e outras bebidas
 - 4.5. Reposição de utensílios, alimentos e bebidas
 - 4.6. Desembaraçamento das mesas
 - 4.7. Serviço de bandeja de alimentos e bebidas
 - 4.8. Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandeja
 - 4.9. Serviço de bebidas diversas em posto fixo
 - 4.10. Serviço de recolha de utilizados
 - 4.11. Organização e articulação da equipa
5. Normas protocolares de serviços especiais
 - 5.1. Mesas de honra

- 5.2. Precedências
- 5.3. Prioridades
- 6. Normas de higiene e segurança

3353	Serviço de pequenos-almoços	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar pequenos-almoços. 2. Executar o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>. 3. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Tipos de serviço de pequenos-almoços
 - 1.1. À carta
 - 1.2. *Buffet*
 - 1.3. *Room-service*
2. Tipos de pequenos-almoços
 - 2.1. À continental
 - 2.2. À inglesa
 - 2.3. Outras tendências
3. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - 3.1. Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confecionadas
 - 3.2. Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa
 - 3.3. Bebidas utilizadas
 - 3.4. Equipamentos e utensílios
4. Interface entre serviços
5. Técnicas de serviço – pequenos-almoços
 - 5.1. *Mise-en-place* das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço
 - 5.2. Preparação dos alimentos e bebidas
 - 5.3. Receção, registo e transmissão dos pedidos para o *room-service*
 - 5.4. Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o *room-service*
 - 5.5. Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, *buffet* ou *room-service*
 - 5.6. Desembaraçamento de mesas e salas
 - 5.7. Limpeza e arrumação de utensílios
6. Normas de higiene e segurança

4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
-------------	---	-----------------

Objetivos

1. 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.
2. Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

1. Funcionamento da língua inglesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8317

Língua inglesa – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua inglesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar

- 2.2. Prestar e receber informações
- 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
- 2.4. Sugerir
- 2.5. Descrever
- 2.6. Perguntar e exprimir preferências
- 2.7. Aconselhar
- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8329	Restauração - informação turística	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Definir o conceito de visitante. 2. Identificar os diferentes tipos de visitantes. 3. Identificar as tendências e produtos turísticos. 4. Prestar informações de carácter turístico. 	

Conteúdos

- 1. Conceito de Visitante
 - 1.1. Turista
 - 1.2. Excursionista
- 2. Turismo
 - 2.1. Perfil do visitante
 - 2.2. Oferta Turística
- 3. Informação turística e hoteleira
 - 3.1. Património e os aspetos culturais
 - 3.2. Factos históricos, lendários e gastronómicos de cada região
 - 3.3. Locais de interesse cultural
 - 3.4. Locais de diversão
 - 3.5. Desportos
 - 3.6. Folclore
 - 3.7. Artesanato

8283	Organização da cozinha	25 horas
-------------	-------------------------------	-----------------

Objetivos

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

Conteúdos

1. Organização e funcionamento da cozinha
 - 1.1. Tipologia de serviços
 - 1.2. Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea)
 - 1.3. Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)
 - 1.4. Utensílios (material móvel e de corte)
 - 1.5. Indumentária
 - 1.6. Brigada de cozinha
 - 1.7. Circuitos
 - 1.8. Terminologia
2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
 - 2.1. Características
 - 2.2. Funções
 - 2.3. Higienização, manutenção e conservação
3. Procedimentos de organização da cozinha
 - 3.1. Processo e suporte documental
 - 3.2. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - 3.3. Planeamento da produção
 - 3.4. Disposição dos meios físicos
 - 3.5. Organização do trabalho
 - 3.6. Gestão da roda de serviço
 - 3.7. Previsão dos meios necessários
 - 3.8. Limpeza da secção
4. Normas de higiene e segurança

8286

Controlo de custos na restauração

50 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Controlo de stocks
 - 1.1. Diferentes tipos de stocks
 - 1.2. Taxa de rotação de stocks - *inventory turnover*
 - 1.3. Par Stock
 - 1.4. Análise ABC para a gestão dos stocks
 - 1.5. Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis
 - 1.6. Cálculo do stock de segurança
 - 1.7. Cálculo do ponto de encomenda
2. Valorização de existências
 - 2.1. Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo
 - 2.2. Inventário
 - 2.3. Reconciliação de inventários de armazém
 - 2.4. Requisição de mercadorias
 - 2.4.1. Requisição de produtos ao economato
 - 2.4.2. Transferência de produtos
 - 2.4.3. Tratamento de devoluções
 - 2.4.4. Valorização de requisições
 - 2.4.5. Reconciliações
3. Fixação de preço da ementa
 - 3.1. Preço líquido e preço de venda ao público
 - 3.2. IVA
 - 3.3. Métodos de fixação de preço na ementa
4. MARK-UP custo padrão
5. Investimento (método *Hubbard*)
 - 5.1. Rácios e margens
 - 5.2. Fichas técnicas
6. Controlo de vendas
 - 6.1. Registo e controlo de vendas
 - 6.2. Análises dos potenciais de vendas
 - 6.3. Conciliação entre vendas e consumo
7. Orçamentos
 - 7.1. Proveitos, custos e resultados
 - 7.2. Orçamento
 - 7.3. Previsão de vendas
 - 7.4. Histórico de vendas

8287

Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas

25 horas

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calcular capitações adequadas a diferentes serviços. 2. Realizar o Teste do Cortador. 3. Elaborar e valorizar fichas técnicas. 4. Elaborar cartas e ementas.
------------------	--

Conteúdos

1. Fichas técnicas (aplicação informática)
 - 1.1. Causas do elevado custo de matérias-primas
 - 1.2. Padrão de Especificação das Doses – Capitações
 - 1.3. Definição das doses padrão
 - 1.4. Padrão de Rendimento dos produtos alimentares
 - 1.5. Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção
 - 1.6. Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador)
 - 1.7. Elaboração de receitas padrão
 - 1.8. Valorização de receitas padrão
 - 1.8.1. Aplicação do fator de conversão
 - 1.8.2. Preço unitário de custo
 - 1.8.3. Preço unitário de venda
 - 1.8.4. Margem unitária de contribuição (lucro bruto)
2. Elaboração da Ementa
 - 2.1. Tipos de ementa
 - 2.2. Regras de seleção dos pratos
 - 2.2.1. Índice de rentabilidade
 - 2.2.2. Índice de popularidade
 - 2.3. Construção de ementas

7844	Gestão de equipas	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar e gerir equipas de trabalho. 2. Comunicar e liderar equipas de trabalho. 3. Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. 4. Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa. 	

Conteúdos

1. Organização do trabalho de equipa
2. Comunicar eficazmente com a equipa
3. Gestão orientada para os resultados e para as pessoas

4. Técnicas de motivação e dinamização da equipa
5. Gestão de conflitos
6. Orientação da equipa para a mudança
7. Liderança
 - 7.1. Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos
 - 7.2. Diferentes preferências pessoais e o seu impacto em funções de liderança
 - 7.3. Diferentes estilos de Liderança
 - 7.4. Competências necessárias à coordenação de equipas
 - 7.5. Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência
 - 7.6. Gestão de situações problemáticas na equipa
8. Trabalho em equipa
 - 8.1. Trabalho em equipa – implicações e especificidades
 - 8.2. Excelência no trabalho em equipa
 - 8.3. Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa
 - 8.4. Mobilização de recursos pessoais em função da equipa
 - 8.5. Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa

8334	Teoria de serviço de bebidas	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar a classificação das bebidas. 2. Identificar os processos de fabrico das bebidas. 3. Identificar as funções das bebidas. 4. Identificar os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas. 5. Identificar as características do serviço de cafetaria. 	

Conteúdos

1. Classificação das bebidas e processos de fabrico
 - 1.1. Bebidas não alcoólicas
 - 1.2. Bebidas alcoólicas fermentadas
 - 1.3. Bebidas alcoólicas destiladas
 - 1.4. Bebidas alcoólicas compostas
2. Função das bebidas
 - 2.1. Calmantes
 - 2.2. Estimulantes
 - 2.3. Dessecantes (aperitivas e digestivas)
3. Utensílios de bar, equipamentos e maquinaria de bar
4. Serviço de café, chá e infusões

8335	Serviço de bar	25 horas
------	-----------------------	----------

Objetivos

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

Conteúdos

1. Organização e funcionamento do serviço de bar
 - 1.1. Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento
 - 1.2. Características e normas de funcionamento
 - 1.3. Equipamentos
 - 1.4. Utensílios
 - 1.5. Roupas / indumentária
 - 1.6. Terminologia
2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar
 - 2.1. Características
 - 2.2. Princípios de funcionamento e formas de utilização
 - 2.3. Higienização, manutenção e conservação
3. Cartas de bar
 - 3.1. Ficha técnica
 - 3.2. Estrutura
 - 3.3. Composição
4. Procedimentos de organização do serviço de bar
 - 4.1. Processo e suporte documental
 - 4.2. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - 4.3. Planeamento da produção
 - 4.4. Disposição dos meios físicos
 - 4.5. Organização do trabalho
 - 4.6. Previsão dos meios necessários
 - 4.7. Limpeza da secção
5. Organização de eventos e serviços especiais
6. Normas de higiene e segurança

8288

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

50 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Técnicas de preparação do restaurante/bar
 - 1.1. Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - 1.2. Regras básicas de decoração dos espaços e mesas
 - 1.3. Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
 - 1.4. Controlo, gestão e reposição de stocks
2. Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
 - 2.1. Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
 - 2.2. Secções de apoio ao serviço de restaurante
 - 2.3. Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
 - 2.4. Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas
3. Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar
 - 3.1. Interface entre serviços
 - 3.2. Organização e articulação com o serviço de cozinha
4. Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas
5. Aprovisionamento dos produtos alimentares
 - 5.1. Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício
 - 5.2. Seleção de fornecedores
 - 5.3. Formulários de encomenda
 - 5.4. Formulário de entrega
 - 5.5. Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - 5.6. Não conformidades e reclamações
 - 5.7. Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - 5.8. Controlo de stocks
6. Normas de higiene e segurança

8336

Serviço de vinhos - preparação e execução

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Viticultura e enologia
2. Regiões vitivinícolas
3. Serviço de vinhos
 - 3.1. Aconselhamento de vinhos
 - 3.2. Apresentação dos vinhos à mesa
 - 3.3. Temperaturas dos vinhos
 - 3.4. Sequências de serviço
 - 3.5. Serviço de vinhos brancos
 - 3.6. Serviço de tintos
 - 3.7. Serviço de espumantes
 - 3.8. Serviço de vinhos de sobremesa
 - 3.9. Serviço de generosos/fortificados
 - 3.10. Serviço especiais
4. Carta de Vinhos
5. Normas de higiene e segurança

8337

Vinhos de Portugal e do mundo

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Vinhos Nacionais - regiões vinícolas
 - 1.1. Minho
 - 1.2. Douro
 - 1.3. Trás-os-Montes
 - 1.4. Dão
 - 1.5. Bairrada
 - 1.6. Beiras

- 1.7. Lisboa
- 1.8. Tejo, Carcavelos, Bucelas e Colares
- 1.9. Península de Setúbal
- 1.10. Alentejo
- 1.11. Algarve
- 1.12. Açores
- 1.13. Madeira
- 2. Vinhos internacionais
 - 2.1. Velho mundo - França, Itália, Alemanha e Espanha
 - 2.2. Novo Mundo
- 3. Prova de vinhos
 - 3.1. Visão
 - 3.2. Olfato
 - 3.3. Paladar

8338	Execução do serviço de restaurante/bar	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. 2. Identificar a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. 3. Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. 4. Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar. 5. Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. 6. Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho. 7. Cumprir normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica
2. Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar
 - 2.1. Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento
 - 2.2. Características e normas de funcionamento
 - 2.3. Funções da brigada de serviço de restaurante/bar
 - 2.4. Roda da Cozinha e Roda do Bar
 - 2.5. Equipamentos
 - 2.6. Utensílios
 - 2.7. Roupas / indumentária
 - 2.8. Terminologia
3. Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar
 - 3.1. Características
 - 3.2. Princípios de funcionamento e formas de utilização
 - 3.3. Higienização, manutenção e conservação

4. Técnicas de execução do serviço de restaurante
 - 4.1. Serviço à inglesa direto
 - 4.2. Serviço à francesa
 - 4.3. Serviço à americana
 - 4.4. Serviço à russa
5. Técnicas de execução do serviço de bar
 - 5.1. Direto
 - 5.2. Indireto
 - 5.3. Misto
6. Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar
 - 6.1. Acolhimento, atendimento e informação
 - 6.2. Registo e transmissão dos pedidos / nota de encomenda
 - 6.3. Iguarias
 - 6.4. Preparação, capitação de alimentos e de bebidas
 - 6.5. Empratamento e decoração dos vários tipos de iguarias, guarnições e molhos
 - 6.6. Regras do serviço de alimentos e bebidas à mesa
 - 6.7. Contabilização e faturação
 - 6.8. Ficheiro de restaurante/bar - livro de comprovantes
7. Regras profissionais específicas
 - 7.1. Apresentação
 - 7.2. Vestuário
 - 7.3. Assiduidade e pontualidade
 - 7.4. Atitude e postura profissionais
8. Normas de higiene e segurança

8339	Serviço casual de restaurante	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar a <i>mise-en-place</i> do serviço casual de restaurante. 2. Executar o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. 3. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

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

8340	Serviço clássico de restaurante	50 horas
------	--	----------

Objetivos

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

Conteúdos

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

8341

Serviço fine dining

50 horas

Objetivos

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

Conteúdos

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

8342

Serviço de bebidas simples

50 horas

Objetivos

1. Identificar os diferentes tipos de bebidas simples.
2. Preparar bebidas simples.
3. Apresentar e servir bebidas simples.
4. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Tipos de aguardentes
 - 1.1. Frutos
 - 1.2. Vínicas
 - 1.3. Cereais
 - 1.4. Vegetais
 - 1.5. Bagaceiras
2. Tipos de bebidas espirituosas
 - 2.1. Vínicos
 - 2.2. Anisados
 - 2.3. Amargos
 - 2.4. Outros
3. Tipos de licores
4. Tipos de bebidas fermentadas
 - 4.1. Cerveja
 - 4.2. Licorosos
 - 4.3. Peradas
 - 4.4. Cidra
 - 4.5. Saké
5. Interface entre serviços
6. Técnicas de serviço de bebidas simples
 - 6.1. Preparação dos equipamentos e utensílios
 - 6.2. Preparação, capitação, decoração e serviço de bebidas
 - 6.3. Regras para servir à mesa ou no espaço do bar
 - 6.4. Desembarçamento de mesas
7. Normas de higiene e segurança

8343	Serviço de bebidas compostas	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os diferentes tipos de bebidas compostas. 2. Preparar e confeccionar bebidas compostas. 3. Apresentar e servir bebidas compostas. 4. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Tipos de bebidas compostas com e sem álcool
 - 1.1. *Cocktails*
 - 1.2. *Fizzes*

- 1.3. *Collins*
- 1.4. *Highballs*
- 1.5. *Juleps*
- 1.6. *Flips*
- 1.7. Clássicos contemporâneos
- 1.8. Outros
- 2. Interface entre serviços
- 3. Técnicas de preparação de bebidas compostas
 - 3.1. Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - 3.2. Preparação de bebidas
 - 3.3. Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- 4. Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração das bebidas
 - 4.1. Princípios gerais de estática de cores, formas e materiais
 - 4.2. As bordaduras, com açúcar ou sal
 - 4.3. Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - 4.4. Outras decorações tradicionais e temáticas
 - 4.5. Processos de execução
- 5. Técnicas de serviço de bebidas compostas
 - 5.1. Preparação dos equipamentos, máquinas e utensílios
 - 5.2. Preparação, capacitação, decoração e serviço de bebidas
 - 5.3. Regras para servir à mesa ou no espaço do bar
 - 5.4. Desembaraçamento de mesas
- 6. Normas de higiene e segurança

8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Executar as principais preparações de base de cozinha. 2. Executar as principais confeções de base de cozinha. 	

Conteúdos

- 1. Preparações de base
 - 1.1. Descascar e cortar frutas e legumes
 - 1.2. Amanhar e cortar peixes e mariscos
 - 1.3. Desossar e cortar carnes e aves
- 2. Confeções de base
 - 2.1. Cozer
 - 2.2. Assar
 - 2.3. Fritar
 - 2.4. Grelhar
 - 2.5. Estufar
 - 2.6. Guisar

- 2.7. Saltear
- 2.8. Brasear
- 2.9. Outras

4215	Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua francesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8344	Língua italiana aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua italiana
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8345	Língua alemã aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua alemã
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar

- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8346	Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua espanhola
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8347	Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua holandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8348	Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua finlandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar

- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8349	Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua norueguesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8350	Língua sueca aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua sueca
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8351	Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua chinesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências

- 2.7. Aconselhar
- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8732	Língua russa aplicada ao restaurante/bar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua russa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de restaurante/bar

8318	Língua francesa – o profissional na restauração	25 horas
------	--	----------

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua francesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8319

Língua italiana – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua italiana
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica

- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8320	Língua alemã – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em alemão. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua alemã
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar

3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8321	Língua espanhola – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em espanhol. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua espanhola
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8322	Língua holandesa – o profissional na restauração	25 horas
-------------	---	-----------------

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em holandês. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em holandês, a nível do utilizador independente.
------------------	--

Conteúdos

1. Funcionamento da língua holandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8323	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em finlandês. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua finlandesa

- 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
- 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8324	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em norueguês. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua norueguesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar

- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8325	Língua sueca – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em sueco. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua sueca
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8326	Língua chinesa – o profissional na restauração	25 horas
-------------	---	-----------------

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua chinesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8731

Língua russa – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua russa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica

- 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8307	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em inglês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em inglês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em inglês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua inglesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização

2.10. Criticar

3. Descrição e identificação

3.1. Oferta turística da região

3.2. Oferta hoteleira da região

3.3. Tradições da região

8308

Língua francesa – turismo e hotelaria na região

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua francesa

1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica

1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica

1.3. Adequação discursiva

2. Funções da linguagem

2.1. Comparar e contrastar

2.2. Prestar e receber informações

2.3. Ouvir e exprimir opiniões

2.4. Sugerir

2.5. Descrever

2.6. Perguntar e exprimir preferências

2.7. Aconselhar

2.8. Apresentar

2.9. Pedir autorização

2.10. Criticar

3. Descrição e identificação

3.1. Oferta turística da região

3.2. Oferta hoteleira da região

3.3. Tradições da região

8309

Língua italiana – turismo e hotelaria na região

25 horas

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em italiano, a nível do utilizador independente.
------------------	--

Conteúdos

1. Funcionamento da língua italiana
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8310	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua alemã
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica

- 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8311	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua espanhola
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar

3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8312	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua holandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8313	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
-------------	--	-----------------

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em finlandês, a nível do utilizador independente.
------------------	---

Conteúdos

1. Funcionamento da língua finlandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8314	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua norueguesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica

- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8315	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua sueca
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação

- 3.1. Oferta turística da região
- 3.2. Oferta hoteleira da região
- 3.3. Tradições da região

8316	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua chinesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8730	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25 horas
-------------	---	-----------------

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em russo, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em russo, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em russo, a nível do utilizador independente.
------------------	---

Conteúdos

1. Funcionamento da língua russa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8330	Aplicações informáticas na restauração	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar software específico utilizado na restauração. 2. Aplicar o software no registo e distribuição de pedidos. 3. Aplicar o software na faturação. 4. Aplicar o software no controlo de stocks. 5. Aplicar o software no cálculo do valor nutricional das iguarias. 	

Conteúdos

1. Software de restauração certificado
 - 1.1. Interface gráfico

- 1.2. Pedidos para a cozinha
- 1.3. Análise e gráficos de venda
- 1.4. Acesso on-line
- 1.5. Compras a fornecedores
- 1.6. Gestão de stocks/aprovisionamento
- 1.7. Pedidos através de comandos remotos
- 1.8. Zonas e desenho de sala
- 1.9. Documentos
- 1.10. Talões de venda
 - 1.10.1. Vendas a dinheiro
 - 1.10.2. Conta corrente de clientes (fatura/recibo)
 - 1.10.3. Guias de remessa (faturas de fornecedores)
 - 1.10.4. Notas de encomenda
 - 1.10.5. Encomendas
 - 1.10.6. Guias de transporte
- 2. Hardware usado com o software certificado
- 3. Software de gastronomia
 - 3.1. Cálculo do valor nutricional das iguarias
 - 3.2. Fichas técnicas

4421	Marketing na restauração	25 horas
Objetivos	1. Aplicar técnicas comerciais e de marketing na restauração, com vista à maximização do lucro.	

Conteúdos

- 1. Marketing na restauração
 - 1.1. Impacto do marketing
 - 1.2. Benchmarking
 - 1.3. Análise de mercado
 - 1.4. Análise SWOT
 - 1.5. Segmentação de mercado
 - 1.6. Estratégias de marketing
 - 1.7. 7 P
 - 1.8. Satisfação do cliente
- 2. Marketing da ementa
- 3. Decoração do restaurante
- 4. Estratégias de comunicação

8331	Gastronomia e cultura	25 horas
-------------	------------------------------	-----------------

Objetivos

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

Conteúdos

1. História da cozinha/pastelaria
 - 1.1. Evolução
 - 1.2. Influência da cozinha francesa na gastronomia
 - 1.3. Influências na cozinha portuguesa
2. Gastronomia
 - 2.1. Património cultural (evolução e desenvolvimento)
 - 2.2. Regional
 - 2.3. Nacional
 - 2.4. Mediterrânica
 - 2.5. Produtos gastronómicos nacionais
 - 2.6. Novos produtos culinários
 - 2.7. Produtos de qualidade certificados
 - 2.8. Vinhos
 - 2.9. Queijos, enchidos e ensacados
 - 2.10. Outros
3. Hábitos e culturas alimentares
 - 3.1. Tendências gastronómicas
 - 3.2. Cozinhas do mundo

8352

Novas tendências na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Novos conceitos de restaurante de cozinha da horta, biológicos, moleculares, de fusão
2. Gestão de negócio
 - 2.1. Singularidade do negócio

- 3. Rentabilidade das tarefas
 - 3.1. Execução do serviço de restaurante
 - 3.2. Interação de serviço cozinha/restaurante
- 4. Satisfação do Cliente
 - 4.1. Novo cliente
 - 4.2. Espaço, decoração e serviço de etiqueta
 - 4.3. Conselheiro/Vendedor
 - 4.4. Comunicador
 - 4.5. Agente cultural – comidas e vinhos
- 5. Normas de higiene e segurança

8353	Novas tendências de bar	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar as regras e técnicas de uso de material científico. 2. Executar as novas tendências do bar. 3. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

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

8282	Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar as características e rotinas do serviço de bar com animação, exibição e espetáculo (movimentos de <i>flair</i>). 2. Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. 3. Preparar, decorar e servir bebidas com animação, exibição e espetáculo. 4. Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. *Flair Bartender*
 - 1.1. *Working flair vs exhibition flair*
 - 1.2. Utensílios básicos, equipamento e material
 - 1.3. *Mise-en-place*
 - 1.4. *Shaker tin*
 - 1.5. *Flair bottle*
 - 1.6. Copos
 - 1.7. Decoração
 - 1.8. *Pré-mixes*
 - 1.9. Protocolo do serviço
2. *Pouring*
 - 2.1. *Free pouring*
 - 2.2. Conversão de medidas
 - 2.3. *Pour* e corte
 - 2.4. *Free pouring* com ambas as mãos
 - 2.5. *Free pouring* invertido e corte
 - 2.6. *Jump pouring*
3. Truques e formas de servir
 - 3.1. Truques com copos
 - 3.2. Truque dry Martini
 - 3.3. Truque do fósforo
 - 3.4. Movimentos e improvisação
4. Normas de Higiene e segurança

1122	Noções e normas da qualidade	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar o conceito e os princípios da qualidade 2. Reconhecer a importância de produzir com qualidade. 	

Conteúdos

1. O que é a qualidade
2. Controlo da qualidade
3. Qualidade total: Normas ISO 9000; passos da certificação de uma empresa
4. Qualidade ambiental:
 - 4.1. As empresas e a conservação do ambiente
 - 4.2. Prevenção da poluição
 - 4.3. Redução de desperdícios e rentabilização de recursos
5. Normas ISO 14000
6. Verificação e controlo do trabalho produzido

3297	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar. 2. Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP. 	

Conteúdos

1. Segurança alimentar (HACCP)
 - 1.1. Enquadramento
 - 1.2. Princípios e conceitos
 - 1.3. Terminologia
 - 1.4. Regulamentação em vigor
2. Aplicação do sistema HACCP
 - 2.1. Etapas e procedimentos
 - 2.2. Manutenção de processos

9941	Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as raças portuguesas de porcos autóctones e respetivas características e ciclos produtivos 2. Caracterizar e reconhecer a importância do montado/Montanheira do ponto de vista ecológico sustentável. 3. Interpretar os cadernos de especificações do presunto e de paleta das qualificações portuguesas, espanholas e do mundo. 4. Cumprir as normas de higiene e segurança alimentar e de segurança e saúde no trabalho. 	

Conteúdos

1. O porco
 - 1.1. Raças portuguesas
 - 1.1.1. Bísaro, Alentejano, Malhado de Alcobaça
 - 1.1.2. Origem, características morfológicas, ciclo produtivo, maneio e alimentação
 - 1.1.3. Cruzamento com outras raças
 - 1.2. Raças espanholas
 - 1.3. Raças do mundo
2. O Montado
 - 2.1. Definição e distribuição na Península Ibérica e no mundo
 - 2.2. Origem, evolução ao longo dos tempos, problemas e perspetivas de futuro

- 2.3. Binómio Montado/Porco alentejano
- 3. A montanheira
 - 3.1. Caracterização e relevância económica e ambiental
 - 3.2. Características produtivas do porco Alentejano de montanheira
- 4. Qualificações
 - 4.1. Qualificação dos nomes dos presuntos e das paletas
 - 4.2. Cadernos de especificações
 - 4.2.1. Presunto e Paleta de Barrancos DOP
 - 4.2.2. Presunto e Paleta do Alentejo DOP
 - 4.2.3. Presunto e Paleta de Santana da Serra IGP
 - 4.2.4. Presunto e Paleta de Barroso IGP
 - 4.2.5. Presunto e Paleta de Bísaro de Vinhais DOP
 - 4.2.6. Presunto de Melgaço IGP
 - 4.3. Rotulagem e sua regulamentação
 - 4.4. Certificação de Presuntos em Portugal, Espanha e no mundo
 - 4.5. Normativos de qualidade
- 5. Higiene e segurança
 - 5.1. Normas de higiene e segurança alimentar
 - 5.2. Normas de higiene e segurança profissional

9942	Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar as técnicas do corte, da prova, seleção e empratamento do presunto e de paleta. 2. Aplicar as regras de rotulagem e certificação do presunto e de paleta e identificar os requisitos de compra. 3. Aplicar as técnicas de conservação e manutenção do presunto e de paleta. 4. Talhar a gordura da parte exterior do presunto. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança alimentar e de segurança e saúde no trabalho. 	

Conteúdos

1. O corte
 - 1.1. Anatomia óssea e muscular do presunto de paleta
 - 1.2. Bem-estar animal para a qualidade da matéria-prima
 - 1.3. Fases do processo de elaboração do presunto e da paleta
 - 1.4. Partes constituintes do presunto e da paleta
 - 1.5. Utensílios de trabalho e as suas partes constituintes
 - 1.6. Técnicas de corte a aplicar nas distintas partes do presunto e da paleta
 - 1.7. Manutenção dos utensílios de trabalho
2. A prova
 - 2.1. Utensílios – técnicas e condições para realização da prova

- 2.2. Características organoléticas do presunto e da paleta
- 2.3. Alterações habituais do presunto e da paleta
- 2.4. Análise sensorial - odores negativos do presunto e da paleta
- 3. Seleção e empratamento do presunto e da paleta
 - 3.1. Técnicas de empratamento das diferentes partes do presunto e da paleta
- 4. Conservação do presunto e da paleta
 - 4.1. Utensílios, métodos e técnicas
- 5. Talha
 - 5.1. Utensílios e técnicas para talhar nomes, logotipos e outros, na gordura da parte exterior do presunto
- 6. Rotulagem, certificação e compra
 - 6.1. Regras de rotulagem
 - 6.2. Regras de certificação
 - 6.3. Requisitos de compra
- 7. . Higiene e segurança durante todo o processo
 - 7.1. Normas de higiene e segurança alimentar
 - 7.2. Normas de higiene e segurança profissional

7852	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar o conceito de empreendedorismo. 2. Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor. 3. Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras. 4. Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor. 5. Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor. 	

Conteúdos

1. Empreendedorismo
 - 1.1. Conceito de empreendedorismo
 - 1.2. Vantagens de ser empreendedor
 - 1.3. Espírito empreendedor versus espírito empresarial
2. Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - 2.1. Diagnóstico da experiência de vida
 - 2.2. Diagnóstico de conhecimento das "realidades profissionais"
 - 2.3. Determinação do "perfil próprio" e autoconhecimento
 - 2.4. Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
3. Caraterísticas e competências-chave do perfil empreendedor
 - 3.1. Pessoais
 - 3.1.1. Autoconfiança e automotivação
 - 3.1.2. Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - 3.1.3. Persistência e resiliência

- 3.1.4. Persuasão
- 3.1.5. Concretização
- 3.2. Técnicas
 - 3.2.1. Área de negócio e de orientação para o cliente
 - 3.2.2. Planeamento, organização e domínio das TIC
 - 3.2.3. Liderança e trabalho em equipa
- 4. Fatores que inibem o empreendedorismo
- 5. Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - 5.1. Necessidades de caráter pessoal
 - 5.2. Necessidades de caráter técnico
- 6. Empreendedor - autoavaliação
 - 6.1. Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7853	Ideias e oportunidades de negócio	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os desafios e problemas como oportunidades. 2. Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado. 3. Descrever, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades. 4. Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio. 5. Reconhecer a viabilidade de uma proposta de negócio, identificando os diferentes fatores de sucesso e insucesso. 6. Reconhecer as características de um negócio e as atividades inerentes à sua prossecução. 7. Identificar os financiamentos, apoios e incentivos ao desenvolvimento de um negócio, em função da sua natureza e plano operacional. 	

Conteúdos

1. Criação e desenvolvimento de ideias/opportunidades de negócio
 - 1.1. Noção de negócio sustentável
 - 1.2. Identificação e satisfação das necessidades
 - 1.2.1. Formas de identificação de necessidades de produtos/serviços para potenciais clientes/consumidores
 - 1.2.2. Formas de satisfação de necessidades de potenciais clientes/consumidores, tendo presente as normas de qualidade, ambiente e inovação
2. Sistematização, análise e avaliação de ideias de negócio
 - 2.1. Conceito básico de negócio
 - 2.1.1. Como resposta às necessidades da sociedade
 - 2.2. Das oportunidades às ideias de negócio
 - 2.2.1. Estudo e análise de bancos/bolsas de ideias
 - 2.2.2. Análise de uma ideia de negócio - potenciais clientes e mercado (target)
 - 2.2.3. Descrição de uma ideia de negócio
 - 2.3. Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes

- 3. Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado**
 - 3.1. Formas de recolha de informação**
 - 3.1.1. Direta** – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores
 - 3.1.2. 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
 - 3.2. Tipo de informação a recolher**
 - 3.2.1.** O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência
 - 3.2.2.** Os produtos ou serviços
 - 3.2.3.** O local, as instalações e os equipamentos
 - 3.2.4.** A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks
 - 3.2.5.** Os meios de promoção e os clientes
 - 3.2.6.** O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos
- 4. Análise de experiências de criação de negócios**
 - 4.1. Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo**
 - 4.1.1.** Por setor de atividade/mercado
 - 4.1.2.** Por negócio
 - 4.2. Modelos de negócio**
 - 4.2.1.** Benchmarking
 - 4.2.2.** Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes
 - 4.2.3.** Parceria de outsourcing
 - 4.2.4.** Franchising
 - 4.2.5.** Estruturação de raiz
 - 4.2.6.** Outras modalidades
- 5. Definição do negócio e do target**
 - 5.1.** Definição sumária do negócio
 - 5.2.** Descrição sumária das atividades
 - 5.3.** Target a atingir
- 6. Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios**
 - 6.1.** Meios e recursos de apoio à criação de negócios
 - 6.2.** Serviços e apoios públicos – programas e medidas
 - 6.3.** Banca, apoios privados e capitais próprios
 - 6.4.** Parcerias
- 7. Desenvolvimento e validação da ideia de negócio**
 - 7.1.** Análise do negócio a criar e sua validação prévia
 - 7.2.** Análise crítica do mercado
 - 7.2.1.** Estudos de mercado
 - 7.2.2.** Segmentação de mercado
 - 7.3.** Análise crítica do negócio e/ou produto
 - 7.3.1.** Vantagens e desvantagens
 - 7.3.2.** Mercado e concorrência
 - 7.3.3.** Potencial de desenvolvimento
 - 7.3.4.** Instalação de arranque
 - 7.4.** Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
- 8. Tipos de negócio**
 - 8.1.** Natureza e constituição jurídica do negócio

- 8.1.1. Atividade liberal
- 8.1.2. Empresário em nome individual
- 8.1.3. Sociedade por quotas
- 9. Contacto com entidades e recolha de informação no terreno
 - 9.1. Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
 - 9.2. 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	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho. 2. Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio. 3. Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver. 4. Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. 5. Elaborar um plano de negócio. 	

Conteúdos

1. Planeamento e organização do trabalho
 - 1.1. Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - 1.2. Atitude, trabalho e orientação para os resultados
2. Conceito de plano de ação e de negócio
 - 2.1. Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - 2.2. Análise de experiências de negócio
 - 2.2.1. Negócios de sucesso
 - 2.2.2. Insucesso nos negócios
 - 2.3. Análise SWOT do negócio
 - 2.3.1. Pontos fortes e fracos
 - 2.3.2. Oportunidades e ameaças ou riscos
 - 2.4. Segmentação do mercado
 - 2.4.1. Abordagem e estudo do mercado
 - 2.4.2. Mercado concorrencial
 - 2.4.3. Estratégias de penetração no mercado
 - 2.4.4. Perspetivas futuras de mercado
3. Plano de ação
 - 3.1. Elaboração do plano individual de ação
 - 3.1.1. Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - 3.1.2. Processo de angariação de clientes e negociação contratual
4. Estratégia empresarial
 - 4.1. Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - 4.2. Formulação estratégica

- 4.3. Planeamento, implementação e controlo de estratégias
- 4.4. Negócios de base tecnológica | Start-up
- 4.5. Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
- 4.6. Estratégias de internacionalização
- 4.7. Qualidade e inovação na empresa
- 5. Plano de negócio
 - 5.1. Principais características de um plano de negócio
 - 5.1.1. Objetivos
 - 5.1.2. Mercado, interno e externo, e política comercial
 - 5.1.3. Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - 5.1.4. Etapas e atividades
 - 5.1.5. Recursos humanos
 - 5.1.6. Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - 5.2. Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - 5.2.1. Elaboração do plano de ação
 - 5.2.2. Elaboração do plano de marketing
 - 5.2.3. Desvios ao plano
 - 5.3. Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - 5.4. Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - 5.5. Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - 5.6. Acompanhamento do plano de negócio
- 6. Negociação com os financiadores

7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho. 2. Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio. 3. Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver. 4. Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. 5. Reconhecer a estratégia geral e comercial de uma empresa. 6. Reconhecer a estratégia de I&D de uma empresa. 7. Reconhecer os tipos de financiamento e os produtos financeiros. 8. Elaborar um plano de marketing, de acordo com a estratégia definida. 9. Elaborar um plano de negócio. 	

Conteúdos

1. Planeamento e organização do trabalho
 - 1.1. Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - 1.2. Atitude, trabalho e orientação para os resultados
2. Conceito de plano de ação e de negócio

- 2.1.** Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
- 2.2.** Análise de experiências de negócio
 - 2.2.1.** Negócios de sucesso
 - 2.2.2.** Insucesso nos negócios
- 2.3.** Análise SWOT do negócio
 - 2.3.1.** Pontos fortes e fracos
 - 2.3.2.** Oportunidades e ameaças ou riscos
- 2.4.** Segmentação do mercado
 - 2.4.1.** Abordagem e estudo do mercado
 - 2.4.2.** Mercado concorrencial
 - 2.4.3.** Estratégias de penetração no mercado
 - 2.4.4.** Perspetivas futuras de mercado
- 3.** Plano de ação
 - 3.1.** Elaboração do plano individual de ação
 - 3.1.1.** Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - 3.1.2.** Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- 4.** Estratégia empresarial
 - 4.1.** Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - 4.2.** Formulação estratégica
 - 4.3.** Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - 4.4.** Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - 4.5.** Estratégias de internacionalização
 - 4.6.** Qualidade e inovação na empresa
- 5.** Estratégia comercial e planeamento de marketing
 - 5.1.** Planeamento estratégico de marketing
 - 5.2.** Planeamento operacional de marketing (marketing mix)
 - 5.3.** Meios tradicionais e meios de base tecnológica (e-marketing)
 - 5.4.** Marketing internacional | Plataformas multiculturais de negócio (da organização ao consumidor)
 - 5.5.** Contacto com os clientes | Hábitos de consumo
 - 5.6.** Elaboração do plano de marketing
 - 5.6.1.** Projeto de promoção e publicidade
 - 5.6.2.** Execução de materiais de promoção e divulgação
- 6.** Estratégia de I&D
 - 6.1.** Incubação de empresas
 - 6.1.1.** Estrutura de incubação
 - 6.1.2.** Tipologias de serviço
 - 6.2.** Negócios de base tecnológica | Start-up
 - 6.3.** Patentes internacionais
 - 6.4.** Transferência de tecnologia
- 7.** Financiamento
 - 7.1.** Tipos de abordagem ao financiador
 - 7.2.** Tipos de financiamento (capital próprio, capital de risco, crédito, incentivos nacionais e internacionais)
 - 7.3.** Produtos financeiros mais específicos (leasing, renting, factoring, ...)
- 8.** Plano de negócio
 - 8.1.** Principais características de um plano de negócio

- 8.1.1. Objetivos
- 8.1.2. Mercado, interno e externo, e política comercial
- 8.1.3. Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
- 8.1.4. Etapas e atividades
- 8.1.5. Recursos humanos
- 8.1.6. Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
- 8.2. Desenvolvimento do conceito de negócio
- 8.3. Proposta de valor
- 8.4. Processo de tomada de decisão
- 8.5. Reformulação do produto/serviço
- 8.6. Orientação estratégica (plano de médio e longo prazo)
 - 8.6.1. Desenvolvimento estratégico de comercialização
- 8.7. Estratégia de controlo de negócio
- 8.8. Planeamento financeiro
 - 8.8.1. Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - 8.8.2. Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - 8.8.3. Estimativa dos juros e amortizações
 - 8.8.4. Avaliação do potencial de rendimento do negócio
- 8.9. Acompanhamento da consecução do plano de negócio

8598	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem. 2. Identificar competências adquiridas ao longo da vida. 3. Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade. 4. Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores. 5. Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 8. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 9. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 10. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. 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
2. Atitude empreendedora/proactiva
3. Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - 3.1. Competências relacionais

- 3.2. Competências criativas
- 3.3. Competências de gestão do tempo
- 3.4. Competências de gestão da informação
- 3.5. Competências de tomada de decisão
- 3.6. Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- 4. Modalidades de trabalho
- 5. Mercado de trabalho visível e encoberto
- 6. Pesquisa de informação para procura de emprego
- 7. Medidas ativas de emprego e formação
- 8. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- 9. Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- 10. Curriculum vitae
- 11. Anúncios de emprego
- 12. Candidatura espontânea
- 13. Entrevista de emprego

8599	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Explicar o conceito de assertividade. 2. Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo. 3. Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional. 4. Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal. 5. Definir o conceito de inteligência emocional. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as principais estratégias de procura de emprego. 8. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 9. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 10. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 11. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

- 1. Comunicação assertiva
- 2. Assertividade no relacionamento interpessoal
- 3. Assertividade no contexto socioprofissional
- 4. Técnicas de assertividade em contexto profissional
- 5. Origens e fontes de conflito na empresa
- 6. Impacto da comunicação no relacionamento humano
- 7. Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- 8. Atitude tranquila numa situação de conflito
- 9. Inteligência emocional e gestão de comportamentos

10. Modalidades de trabalho
11. Mercado de trabalho visível e encoberto
12. Pesquisa de informação para procura de emprego
13. Medidas ativas de emprego e formação
14. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
15. Rede de contactos
16. Curriculum vitae
17. Anúncios de emprego
18. Candidatura espontânea
19. Entrevista de emprego

8600	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir o conceito de empreendedorismo. 2. Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor. 3. Identificar o perfil do empreendedor. 4. Reconhecer a ideia de negócio. 5. Definir as fases de um projeto. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as principais estratégias de procura de emprego. 8. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 9. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 10. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 11. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
2. Perfil do empreendedor
3. Fatores que inibem o empreendedorismo
4. Ideia de negócio e projet
5. Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
6. Fases da definição do projeto
7. Modalidades de trabalho
8. Mercado de trabalho visível e encoberto
9. Pesquisa de informação para procura de emprego
10. Medidas ativas de emprego e formação
11. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
12. Rede de contactos
13. Curriculum vitae
14. Anúncios de emprego

15. Candidatura espontânea

16. Entrevista de emprego

10746	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar o papel e funções do responsável na empresa/organização pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em situações de epidemias/pandemias no local de trabalho. 2. Reconhecer a importância das diretrizes internacionais, nacionais e regionais no quadro da prevenção e mitigação de epidemias/pandemias no local de trabalho e a necessidade do seu cumprimento legal. 3. Apoiar os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na implementação do Plano de Contingência da organização/empresa, em articulação com as entidades e estruturas envolvidas e de acordo com o respetivo protocolo interno, assegurando a sua atualização e implementação. 4. Apoiar na gestão das medidas de prevenção e proteção dos trabalhadores, clientes e/ou fornecedores, garantindo o seu cumprimento em todas as fases de implementação do Plano de Contingência, designadamente na reabertura das atividades económicas. 	

Conteúdos

1. Papel do responsável pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em cenários de exceção
 - 1.1. Deveres e direitos dos empregadores e trabalhadores na prevenção da epidemia/pandemia
 - 1.2. Funções e competências – planeamento, organização, execução, avaliação
 - 1.3. Cooperação interna e externa – diferentes atores e equipas
 - 1.4. Medidas de intervenção e prevenção para trabalhadores e clientes e/ou fornecedores – Plano de Contingência da empresa/organização (procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em articulação com os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho da empresa, trabalhadores e respetivas estruturas representativas, quando aplicável)
 - 1.5. Comunicação e Informação (diversos canais) – participação dos trabalhadores e seus representantes
 - 1.6. Auditorias periódicas às atividades económicas, incluindo a componente comportamental (manutenção do comportamento seguro dos trabalhadores)
 - 1.7. Recolha de dados, reporte e melhoria contínua
2. Plano de Contingência
 - 2.1. Legislação e diretrizes internacionais, nacionais e regionais
 - 2.2. Articulação com diferentes estruturas – do sistema de saúde, do trabalho e da economia e Autoridades Competentes
 - 2.3. Comunicação interna, diálogo social e participação na tomada de decisões
 - 2.4. Responsabilidade e aprovação do Plano
 - 2.5. Disponibilização, divulgação e atualização do Plano (diversos canais)
 - 2.6. Política, planeamento e organização
 - 2.7. Procedimentos a adotar para casos suspeitos e confirmados de doença infecciosa (isolamento, contacto com assistência médica, limpeza e desinfeção, descontaminação e armazenamento de resíduos, vigilância de saúde de pessoas que estiveram em estreito contacto com trabalhadores/as infetados/as)
 - 2.8. Avaliação de riscos
 - 2.9. Controlo de riscos – medidas de prevenção e proteção
 - 2.9.1. Higiene, ventilação e limpeza do local de trabalho
 - 2.9.2. Higiene das mãos e etiqueta respiratória no local de trabalho ou outra, em função da tipologia da

doença e via(s) de transmissão

2.9.3. Viagens de carácter profissional, utilização de veículos da empresa, deslocações de/e para o trabalho

2.9.4. Realização de reuniões de trabalho, visitas e outros eventos

2.9.5. Detecção de temperatura corporal e auto monitorização dos sintomas

2.9.6. Equipamento de Proteção Individual (EPI) e Coletivo (EPC) – utilização, conservação, higienização e descarte

2.9.7. Distanciamento físico entre pessoas, reorganização dos locais e horários de trabalho

2.9.8. Formação e informação

2.9.9. Trabalho presencial e teletrabalho

2.10. Proteção dos trabalhadores mais vulneráveis e grupos de risco – adequação da vigilância

3. Revisão do Plano de Contingência, adaptação das medidas e verificação das ações de melhoria

4. Manual de Reabertura das atividades económicas

4.1. Diretrizes organizacionais – modelo informativo, fases de intervenção, formação e comunicação

4.2. Indicações operacionais – precauções básicas de prevenção e controlo de infeção, condições de proteção antes do regresso ao trabalho presencial e requisitos de segurança e saúde no local de trabalho

4.3. Gestão de riscos profissionais – fatores de risco psicossocial, riscos biomecânicos, riscos profissionais associados à utilização prolongada de EPI, riscos biológicos, químicos, físicos e ergonómicos

4.4. Condições de proteção e segurança para os consumidores/clientes

4.5. Qualidade e segurança na prestação do serviço e/ou entrega do produto – operação segura, disponibilização de EPI, material de limpeza de uso único, entre outros, descontaminação

4.6. Qualidade e segurança no manuseamento, dispensa e pagamento de produtos e serviços

4.7. Sensibilização e promoção da saúde – capacitação e combate à desinformação, saúde pública e SST

4.8. Transformação digital – novas formas de trabalho e de consumo

10759

Teletrabalho

25 horas

Objetivos

- 1.** Reconhecer o enquadramento legal, as modalidades de teletrabalho e o seu impacto para a organização e trabalhadores/as.
- 2.** Identificar o perfil e papel do/a teletrabalhador/a no contexto dos novos desafios laborais e ocupacionais e das políticas organizacionais.
- 3.** Identificar e selecionar ferramentas e plataformas tecnológicas de apoio ao trabalho remoto.
- 4.** Adaptar o ambiente de trabalho remoto ao regime de trabalho à distância e implementar estratégias de comunicação, produtividade, motivação e de confiança em ambiente colaborativo.
- 5.** Aplicar as normas de segurança, confidencialidade e proteção de dados organizacionais nos processos de comunicação e informação em regime de teletrabalho.
- 6.** Planear e organizar o dia de trabalho em regime de teletrabalho, assegurando a conciliação da vida profissional com a vida pessoal e familiar.

Conteúdos

1. Teletrabalho

1.1. Conceito e caracterização em contexto tradicional e em cenários de exceção

1.2. Enquadramento legal, regime, modalidades e negociação

1.3. Deveres e direitos dos/as empregadores/as e teletrabalhadores

1.4. Vantagens e desafios para os/as teletrabalhadores e para a sociedade

- 2. Competências do/a teletrabalhador/a**
 - 2.1. Competências comportamentais e atitudinais – capacidade de adaptação à mudança e ao novo ambiente de trabalho, automotivação, autodisciplina, capacidade de inter-relacionamento e socialização a distância, valorização do compromisso e adesão ao regime de teletrabalho**
 - 2.2. Competências técnicas – utilização de tecnologias e ferramentas digitais, gestão do tempo, gestão por objetivos, ferramentas colaborativas, capacitação e literacia digital**
- 3. Pessoas, produtividade e bem-estar em contexto de teletrabalho**
 - 3.1. Gestão da confiança**
 - 3.1.1. Promoção dos valores organizacionais e valorização de uma missão coletiva**
 - 3.1.2. Acompanhamento permanente e reforço de canais de comunicação (abertos e transparentes)**
 - 3.1.3. Partilha de planos organizacionais de ajustamento e distribuição do trabalho e disseminação de boas práticas**
 - 3.1.4. Identificação de sinais de alerta e gestão dos riscos psicossociais**
 - 3.2. Gestão da distância**
 - 3.2.1. Sensibilização, capacitação e promoção da segurança e saúde no trabalho**
 - 3.2.2. Reorganização dos locais e horários de trabalho**
 - 3.2.3. Equipamentos, ferramentas, programas e aplicações informáticas e ambientes virtuais (trabalho colaborativo)**
 - 3.2.4. Motivação e feedback**
 - 3.2.5. Cumprimento dos tempos de trabalho (disponibilidade contratualizada)**
 - 3.2.6. Reconhecimento das exigências e dificuldades associadas ao trabalho remoto**
 - 3.2.7. Gestão da eventual sobreposição do trabalho à vida pessoal**
 - 3.2.8. Controlo e proteção de dados pessoais**
 - 3.2.9. Confidencialidade e segurança da informação e da comunicação**
 - 3.2.10. Assistência técnica remota**
 - 3.3. Gestão da informação, reuniões e eventos (à distância e/ou presenciais)**
 - 3.4. Formação e desenvolvimento de novas competências**
 - 3.5. Transformação digital – novas formas de trabalho**
- 4. Desempenho profissional em regime de teletrabalho**
 - 4.1. Organização do trabalho**
 - 4.2. Ambiente de trabalho – iluminação, temperatura, ruído**
 - 4.3. Espaço de e para o teletrabalho**
 - 4.4. Mobiliário e equipamentos informáticos – condições ergonómicas adaptadas ao novo contexto de trabalho**
 - 4.5. Pausas programadas**
 - 4.6. Riscos profissionais e psicossociais**
 - 4.6.1. Salubridade laboral, ocupacional, individual, psíquica e social**
 - 4.6.2. Avaliação e controlo de riscos**
 - 4.6.3. Acidentes de trabalho**
 - 4.7. Gestão do isolamento**