



## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

Organização em Unidades Capitalizáveis



### Área de Formação

811. Hotelaria e Restauração

### Itinerário de Formação

81103. Serviço de Mesa

### Saída Profissional

Designação: Empregado/a de Mesa

Nível de Qualificação: 2

### Modalidade de Formação

Cursos de Educação e Formação

As condições de acesso variam de acordo com o definido para cada tipologia de percurso.

### Observações

O presente referencial de formação obteve o parecer favorável do Instituto do Turismo de Portugal, I.P.



## Índice

1. Perfil de Saída	3
2. Matriz Curricular	4
3. Metodologias de Formação	5
4. Desenvolvimento da Formação	6
4.1. Unidades de Formação Capitalizáveis	
• 1 – Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração	7
• 2 – Serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria	13
• 3 – Serviços especiais de mesa	19



## 1. PERFIL DE SAÍDA

### Descrição Geral

O/A **Empregado/a de Mesa** é o/a profissional que, no respeito das normas de higiene e segurança, organiza/prepara o serviço de restaurante, acolhe e atende os clientes, efectua o serviço de mesa, aconselhando na escolha de pratos e bebidas, executa serviços especiais e procede à facturação do serviço prestado em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

### Actividades Principais

- Preparar o serviço de mesa de acordo com as características do serviço a executar.
- Proceder ao acolhimento e atendimento dos clientes.
- Executar os diferentes serviços de mesa - à inglesa, à francesa, à americana e à russa.
- Executar o serviço de mesa em situações especiais – cozinha de sala, pequenos-almoços, *room-service*, banquetes, *buffets* e serviços volantes – e o serviço de bar.
- Efectuar o acompanhamento e a facturação do serviço prestado.



## 2. MATRIZ CURRICULAR

Organização em Unidades de Formação Capitalizáveis (UC)

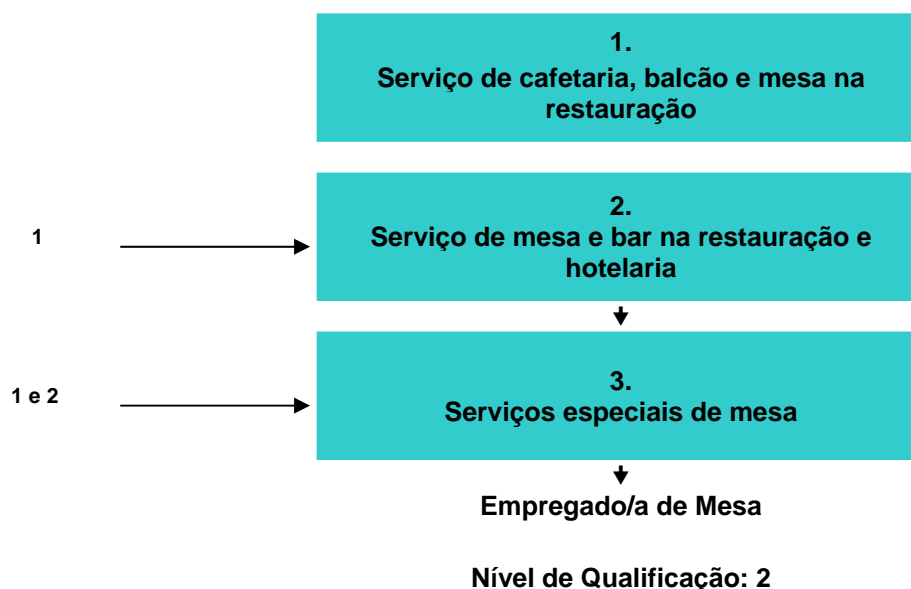
Código SGFOR (válido para o IEFP)	UNIDADES CAPITALIZÁVEIS	
8110310	1. Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração	325 horas
8110320	2. Serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria	300 horas
8110330	3. Serviços especiais de mesa	275 horas
	<b>TOTAL</b>	<b>900 horas</b>

A esta carga horária total acrescem, em função da modalidade de desenvolvimento, as cargas horárias relativas às componentes de formação **sociocultural, científica e prática em contexto real de trabalho**.

Percurso Formativo

PRECEDÊNCIAS  
(A considerar no traçado de percursos formativos alternativos)

ITINERÁRIO DE QUALIFICAÇÃO  
(Percurso formativo recomendado)





### 3. METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

A organização da formação com base num modelo flexível, como o dos percursos formativos assentes em unidades capitalizáveis visa facilitar o acesso dos indivíduos a diferentes percursos de aprendizagem, bem como a mobilidade entre níveis de qualificação. Esta organização favorece o reingresso, em diferentes momentos, no ciclo de aprendizagem e a assunção por parte de cada cidadão de um papel mais activo e de relevo na edificação do seu percurso formativo, tornando-o mais compatível com as necessidades que em cada momento são exigidas por um mercado de trabalho em permanente mutação e, por esta via, mais favorável à elevação dos níveis de eficiência e de equidade dos sistemas de educação e formação.

A nova responsabilidade que se exige a cada indivíduo na construção e gestão do seu próprio percurso impõe, também, novas atitudes e competências para que este exercício se faça de forma mais sustentada e autónoma.

As práticas formativas devem, neste contexto, conduzir ao desenvolvimento de competências profissionais, mas também pessoais e sociais, designadamente, através de métodos participativos que posicionem os formandos no centro do processo de ensino-aprendizagem e fomentem a motivação para continuar a aprender ao longo da vida.

Devem, neste âmbito, ser privilegiados os métodos activos, que reforcem o envolvimento dos formandos, a auto-reflexão sobre o seu processo de aprendizagem, a partir da partilha de pontos de vista e de experiências no grupo, e a co-responsabilização na avaliação do processo de aprendizagem. A dinamização de actividades didácticas baseadas em demonstrações directas ou indirectas, tarefas de pesquisa, exploração e tratamento de informação, resolução de problemas concretos e dinâmica de grupos afiguram-se, neste quadro, especialmente, aconselháveis.

A selecção dos métodos, técnicas e recursos técnico-pedagógicos deve ser efectuada tendo em vista os objectivos de formação e as características do grupo em formação e de cada formando em particular. Devem, por isso, diversificar-se os métodos e técnicas pedagógicos, assim como os contextos de formação, com vista a uma maior adaptação a diferentes ritmos e estilos de aprendizagem individuais, bem como a uma melhor preparação para a complexidade dos contextos reais de trabalho. Esta diversificação de meios constitui um importante factor de sucesso nas aprendizagens.

Revela-se, ainda, de crucial importância o reforço da articulação entre as diferentes componentes de formação, designadamente, através do tratamento das diversas matérias de forma interdisciplinar e da realização de trabalhos de projecto com carácter integrador, em particular nas formações de maior duração, que contribuam para o desenvolvimento e a consolidação de competências que habilitem o futuro profissional a agir consciente e eficazmente em situações concretas e com graus de complexidade diferenciados. Esta articulação exige que o trabalho da equipa formativa se faça de forma concertada, garantindo que as aprendizagens se processam de forma integrada.

É também este contexto de trabalho em equipa que favorece a identificação de dificuldades de aprendizagem e das causas que as determinam e que permite que, em tempo, se adoptem estratégias de recuperação adequadas, que potenciem as condições para a obtenção de resultados positivos por parte dos formandos que apresentam estas dificuldades.

A equipa formativa assume, assim, um papel fundamentalmente orientador e facilitador das aprendizagens, através de abordagens menos directivas, traduzido numa intervenção pedagógica diferenciada no apoio e no acompanhamento da progressão de cada formando e do grupo em que se integra.



#### 4. DESENVOLVIMENTO DA FORMAÇÃO

Unidades de Formação Capitalizáveis

##### 1. Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração

**325 horas**

- 1.1 Qualidade, higiene e segurança alimentar 75
- 1.2 *Mise-en-place* do serviço de cafetaria, balcão e mesa 75
- 1.3 Atendimento e protocolo 50
- 1.4 Preparação e execução do serviço de cafetaria, balcão e mesa 75
- 1.5 Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração em língua inglesa e em língua francesa\* 50

##### 2. Serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria

**300 horas**

- 2.1 Preparação e execução do serviço de vinhos 25
- 2.2 Preparação e execução do serviço de mesa 125
- 2.3 Preparação e execução do serviço de bar 100
- 2.4 Serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria em língua inglesa e em língua francesa\* 50

##### 3. Serviços especiais de mesa

**275 horas**

- 3.1 Preparação e execução do serviço de mesa em *cozinha de sala* 125
- 3.2 Preparação e execução de outros serviços especiais de mesa 100
- 3.3 Serviços especiais de mesa em língua inglesa e em língua francesa\* 50

\* A língua francesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justifiquem, ser substituída por outra língua estrangeira



Unidade de Formação

1. Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração

Itinerário  
Serviço de Mesa

Saída Profissional  
Empregado/a de Mesa

Objectivos

- Preparar o serviço de restaurante, efectuando o arranjo da sala e das mesas de acordo com as características do serviço a executar e dispondo adequadamente os *couverts*.
- Proceder ao acolhimento e atendimento do cliente, registando os pedidos, prestando informações, resolvendo problemas e facturando os serviços prestados, na língua materna, em língua inglesa e em língua francesa.
- Executar preparações culinárias simples e efectuar o serviço de alimentos e bebidas ao balcão ou à mesa.

Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
1.1. 75 horas	<b>Qualidade, higiene e segurança alimentar</b>  Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos	<b>Higiene e segurança alimentar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Noções de microbiologia</li><li>• Noções de higiene</li><li>• Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</li><li>• Noções de limpeza e desinfecção</li><li>• Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)</li></ul>
	Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo	<b>Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Garantia da segurança alimentar (HACCP)<ul style="list-style-type: none"><li>- Introdução</li><li>- Princípios e conceitos</li><li>- Terminologia</li><li>- Regulamentação</li></ul></li><li>• Etapas de aplicação do sistema<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudos de caso</li></ul></li></ul>
	Desenvolver procedimentos para o cumprimento das normas e sistemas de gestão da qualidade	<b>Gestão da qualidade</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos da qualidade</li><li>• Modelos da qualidade</li><li>• Garantia da qualidade</li><li>• Qualidade total</li><li>• Normas da qualidade</li><li>• Etapas da certificação<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudos de caso</li></ul></li></ul>
1.2. 75 horas	<b>Mise-en-place do serviço de cafetaria, balcão e mesa</b>  Identificar as características da restauração como área de trabalho e de negócio	<b>A restauração como área de negócio</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• A restauração como actividade económica</li><li>• Tipos de estabelecimentos de restauração, suas principais características e legislação - tradicional, <i>self-service</i>, <i>snack-bar</i>, <i>grill-room</i>, outros</li><li>• Actividades económicas, turismo e enquadramento económico – social da profissão</li><li>• Funções e normas gerais de funcionamento de um restaurante ou um bar e respectiva estrutura hierárquica</li><li>• Características socioprofissionais da profissão ao nível da legislação, da organização do trabalho e da estrutura hierárquica</li><li>• Funções do profissional e respectiva hierarquia</li><li>• Exigências pessoais - físicas, intelectuais, culturais</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
1.2.	<p><b>Mise-en-place do serviço de cafetaria, balcão e mesa</b></p> <p>Identificar as características da restauração como área de trabalho e de negócio</p>	<p><b>A restauração como área de trabalho</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leitura e descodificação de documentos específicos<ul style="list-style-type: none"><li>- Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições)</li><li>- Formulários de entrega (guias de remessa)</li></ul></li><li>• As normas de requisição dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)</li><li>• Fundamentos técnicos e procedimentos operativos específicos ao aprovisionamento<ul style="list-style-type: none"><li>- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares</li><li>- Recepção, conferência, verificação, quantitativa e qualitativa, e registo dos produtos entregues (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)</li><li>- Técnicas de verificação da qualidade e do estado de dos produtos alimentares</li><li>- Não conformidades e reclamações</li><li>- Critérios de escolha de fornecedores</li><li>- Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Participar no aprovisionamento das matérias-primas, produtos e utensílios necessários ao serviço de mesa</p>	<p><b>Aprovisionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leitura e descodificação de documentos específicos<ul style="list-style-type: none"><li>- Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições)</li><li>- Formulários de entrega (guias de remessa)</li></ul></li><li>• As normas de requisição dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)</li><li>• Fundamentos técnicos e procedimentos operativos específicos ao aprovisionamento<ul style="list-style-type: none"><li>- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares</li><li>- Recepção, conferência, verificação, quantitativa e qualitativa, e registo dos produtos entregues (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)</li><li>- Técnicas de verificação da qualidade e do estado de dos produtos alimentares</li><li>- Não conformidades e reclamações</li><li>- Critérios de escolha de fornecedores</li><li>- Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Preparar as condições e meios para a realização do serviço de mesa (<i>mise-en-place</i>)</p>	<p><b>Preparação do serviço de mesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Princípios de funcionamento do mobiliário e equipamentos - aparadores (<i>guéridons</i>), banquetas, carros de serviço, mesas, cadeiras, outros</li><li>- Funções e formas de utilização do material e utensílios do serviço de mesa (pratos, copos, bandejas, talheres, atalhados)</li><li>- Material e utensílios necessários ao serviço de restaurante (travessas, talheres, roupas)</li><li>- Elementos complementares de mesa que devem existir em sala (temperos, condimentos, molhos)</li><li>- Características que o mobiliário, equipamento e utensílios devem apresentar quando bem conservados e higienizados</li><li>- Armazenamento, acondicionamento e conservação</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação da sala para o serviço de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Disposição dos equipamentos</li><li>- As normas técnicas e protocolares do arranjo da sala e das mesas em diferentes situações</li></ul></li></ul>





Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
1.2.	<p><b>Mise-en-place do serviço de cafetaria, balcão e mesa</b></p> <p>Preparar as condições e meios para a realização do serviço de mesa (<i>mise-en-place</i>)</p>	<p><b>Preparação do serviço de mesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Os meios, produtos, e formas de higienização dos diferentes materiais ou espaços</li><li>- As normas relativas às condições de bem-estar ao nível da luminosidade, temperatura e sonoridade</li><li>- A selecção de matérias-primas e produtos adequados ao serviço de mesa</li><li>- Aprovisionamento e arrumação dos aparadores e carros de serviço</li><li>- <i>Stocks</i> e reposições</li><li>- Os recipientes, ingredientes e as técnicas de higienização, manutenção, preparação e apresentação dos diversos officios (elementos complementares de mesa, temperos, condimentos, molhos)</li><li>- Regras de armazenamento, acondicionamento e conservação de produtos alimentares e utensílios</li><li>- Exigências de higiene no manuseamento e manutenção de produtos alimentares e utensílios</li><li>- A importância da <i>mise-en-place</i> para uma boa prestação de serviço</li><li>- A colocação das loiças, vidros, talheres, roupas, recipientes com produtos alimentares, <i>couverts</i> nos armários</li><li>- A colocação de pratos, copos, talheres, <i>couverts</i>, elementos decorativos nas mesas</li></ul> <p>• Boas práticas de higiene e segurança</p>
1.3.	<p><b>Atendimento e protocolo</b></p> <p>50 horas</p> <p>Acolher, acomodar, assessorar e recolher os pedidos dos clientes</p>	<p><b>Atendimento de clientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes<ul style="list-style-type: none"><li>- Apresentação (farda)</li><li>- Regras de protocolo</li><li>- Relação empregado/cliente</li><li>- Assertividade</li></ul></li><li>• Noções e técnicas de <i>marketing</i></li><li>• Técnicas de comunicação e atendimento aplicadas ao serviço de restaurante</li><li>• Informação<ul style="list-style-type: none"><li>- Estrutura e composição das cartas de restaurante e vinhos</li><li>- Estrutura e composição das cartas de bar</li><li>- Gastronomia</li></ul></li><li>• Registo de pedidos/sugestões</li><li>• Regras na comunicação dos <i>pedidos</i></li><li>• Ficheiro de mesas/livro de comprovantes</li><li>• Roda de cozinha</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Atender clientes, gerir reclamações, prestar informações de carácter turístico e prestar cuidados básicos de saúde e bem-estar</p>	<p><b>Atendimento diversos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Estratégias e regras de comportamento nas relações interpessoais</li><li>• A postura correcta, disponível e afável perante uma reclamação</li><li>• Gestão de conflitos</li><li>• Estratégias de autocontrolo</li><li>• Informação turística e hoteleira<ul style="list-style-type: none"><li>- Património e os aspectos culturais</li><li>- Factos históricos ou lendários da região</li><li>- Locais de interesse cultural</li><li>- Locais de diversão</li><li>- Desportos</li><li>- Folclore</li><li>- Artesanato</li><li>- Outras</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
1.3.	<b>Atendimento e protocolo</b>  Atender clientes, gerir reclamações, prestar informações de carácter turístico e prestar cuidados básicos de saúde e bem-estar	<b>Atendimento diversos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Princípios gerais relativos à prestação dos cuidados de saúde e bem-estar<ul style="list-style-type: none"><li>- Socorros básicos a pessoas e bens</li><li>- Cuidados de bem-estar e de higiene de vestuário</li><li>- Produtos aliviadores de mal-estar pessoais (dores de estômago, cabeça, dores de queda etc.)</li><li>- Produtos destinados a acidentes higiénicos (salpicos de gordura ou fruta na pele ou roupa etc.)</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
1.4. 75 horas	<b>Preparação e execução do serviço de cafetaria, balcão e mesa</b>  Identificar os vários tipos de alimentos, suas características nutricionais, dietéticas e processos gerais de confecção	<b>Os alimentos, suas características e confecção</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos e características gerais e de qualidade dos produtos alimentares usualmente utilizados<ul style="list-style-type: none"><li>- Confecção de pratos principais (carnes, peixes, mariscos)</li><li>- Preparação de entradas, acompanhamentos e guarnições (massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças, etc.)</li><li>- Preparação de sobremesas (frutas, queijos doces, etc.)</li><li>- Preparações diversas (ovos, lacticínios, gorduras, farinhas, plantas aromáticas, especiarias etc.)</li></ul></li><li>• Processos básicos de preparação culinária dos diferentes alimentos (cozer, assar, grelhar, saltear, estufar, etc.)</li><li>• Roda dos alimentos</li><li>• Princípios gerais de dietética</li><li>• Princípios gerais de uma alimentação racional e saudável<ul style="list-style-type: none"><li>- Constituintes, proporções e captações</li><li>- Erros alimentares mais comuns</li></ul></li><li>• Exigências de conservação e de higiene no manuseamento dos alimentos e importância da sua aplicação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	Preparar e servir aperitivos sólidos, refeições ligeiras e bebidas de cafetaria	<b>Preparação e serviço de aperitivos sólidos, refeições ligeiras e bebidas de cafetaria</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de aperitivos sólidos que podem ser servidos no bar<ul style="list-style-type: none"><li>- Torrados (ex. amendoins, castanhas)</li><li>- Salgados (ex. favas, amendoins, caju)</li><li>- De conservas (ex. enchovas, salsichas)</li><li>- Confeccionados (ex. croquetes, rissóis)</li><li>- Fumados (ex. presuntos, enchidos)</li><li>- Canapés</li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Tipos de sanduíches<ul style="list-style-type: none"><li>- Simples, queijo, fiambre, outras</li><li>- Mistas, carne com alface e tomate, ovos e bacon, outras</li><li>- Tostas</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tipos de bebidas (ex. café, águas, sumos)</li><li>• Tipos de doces servidos na cafetaria</li><li>• Tipos de confecções usualmente servidas como refeições ligeiras - saladas, do tipo <i>fast food</i></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Características dos ingredientes - carnes, peixes, mariscos, ovos</li><li>- Condimentos</li><li>- Outros</li><li>- Recheios</li><li>- Molhos para saladas, para <i>cocktail</i> de marisco, para doces, outros</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
1.4.	<p><b>Preparação e execução do serviço de cafetaria, balcão e mesa</b></p> <p>Preparar e servir aperitivos sólidos, refeições ligeiras e bebidas de cafetaria</p>	<p><b>Preparação e serviço de aperitivos sólidos, refeições ligeiras e bebidas de cafetaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Guarnições</li><li>- Equipamentos e utensílios - carro de serviço/<i>guéridon</i>, máquinas e moinho de café, torradeira, talheres, <i>bonbonnières</i>, taças, outros</li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios</li><li>• Registo dos pedidos e articulação com a copa<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de preparação e execução do serviço de copa</li></ul></li><li>• Processos confecção dos produtos alimentares<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação de canapés</li><li>- Preparações diversas (hambúrgueres, baguetes, bifanas no pão, omeletas, outras)</li><li>- Saladas - frias, quentes, simples e compostas</li><li>- Refeições ligeiras</li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Técnicas do serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de preparação e execução do serviço de cafetaria (ex. lanches e outros)</li><li>- Corte, empratamento e apresentação de alimentos</li><li>- Preparação, doseamentos e apresentação das bebidas</li><li>- O sentido estético</li><li>- O desembaraço da mesa e do local das preparações</li><li>- Limpeza e arrumação de utensílios</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Efectuar requisições, controlo de custos e facturar e cobrar serviços prestados</p>	<p><b>Requisições, controlo de custos e facturação de serviços</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• As normas de requisição dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)</li><li>• Funções, formas de preenchimento e utilização da diversa documentação ou suportes informáticos específicos<ul style="list-style-type: none"><li>- Registo</li><li>- Transmissão</li><li>- Controlo das requisições e fornecimentos internos e externos (requisições à cozinha, cafetaria, economato bar, etc.)</li><li>- Folhas de transferência</li><li>- Folhas de quebras</li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Objectivos, documentos e procedimentos do controlo de custos</li><li>• Conceitos de rentabilidade de produtos alimentares e de bebidas, rácios, taxas de lucro, capitações</li><li>• Normas básicas de contabilização e facturação</li><li>• Meios e processos de cálculo, contabilização e facturação (manuais, máquinas de calcular, suportes informáticos)</li><li>• A cobrança através por diversos meios (cartões de débito e de crédito, cheques e dinheiro)</li><li>• Normas e comportamentos de despedida do cliente após o pagamento</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
1.5. 50 horas	<p><b>Serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração em língua inglesa e em língua francesa</b></p> <p>Interpretar textos técnicos simples e estabelecer comunicação oral em língua inglesa e em língua francesa, a nível elementar</p>	<p><b>Língua inglesa - serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bases gramaticais para a leitura, interpretação de texto técnico e estabelecimento de comunicação elementar</li><li>• Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>• Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto social e profissional</li></ul> <hr/> <p><b>Língua francesa - serviço de cafetaria, balcão e mesa na restauração*</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bases gramaticais para a leitura, interpretação de texto técnico e estabelecimento de comunicação elementar</li><li>• Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>• Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto social e profissional</li></ul>

\* A língua francesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justificarem, ser substituída por outra língua estrangeira



Unidade de Formação

2. Serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria

Itinerário  
Serviço de Mesa

Saída Profissional  
Empregado/a de Mesa

Objectivos

- Articular com a cozinha e com a cave de dia, comunicando os pedidos dos clientes, recebendo e transportando os alimentos e bebidas a servir.
- Executar os diferentes serviços de mesa, servindo entradas, pratos principais, sobremesas, outros alimentos e bebidas.
- Executar o serviço de bar, servindo aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas.
- Assegurar um bom clima relacional com o cliente, utilizando a língua materna, a língua inglesa e a língua francesa

Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
<b>2.1.</b> 25 horas	<b>Preparação e execução do serviço de vinhos</b>  Reconhecer, caracterizar e servir vinhos	<b>Serviço de vinhos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de vinhos/sua classificação<ul style="list-style-type: none"><li>- Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros</li></ul></li><li>• Importância da valorização dos vinhos portugueses</li><li>• Regiões demarcadas portuguesas e características dos respectivos vinhos</li><li>• Compatibilidade entre vinhos e alimentos</li><li>• Modos de conservação dos vinhos</li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho</li><li>- Armazenamento e conservação dos equipamentos e utensílios utilizados</li></ul></li><li>• Normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras para servir os diversos tipos de vinho</li><li>- Procedimentos de transporte</li><li>- Temperaturas a que devem ser servidos</li><li>- A apresentação e o desenvolver da garrafa</li><li>- Decantação</li><li>- O verter do vinho</li><li>- A degustação</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
<b>2.2.</b> 125 horas	<b>Preparação e execução do serviço de mesa</b>  Identificar os principais pratos/iguarias da gastronomia, respectivas formas de confecção e características das modernas tendências alimentares	<b>Gastronomia e regimes alimentares</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos principais de carne, peixes e mariscos, de massa e arroz e saladas mais tradicionalmente, fornecidos pela cozinha</li><li>• Acompanhamentos e guarnições (batatas fritas, arroz de ervilhas, esparguete, legumes, hortaliças, outros)</li><li>• Acompanhamentos de massa</li><li>• Molhos e condimentos</li><li>• Composição e modos de confecção</li><li>• Identificação dos tipos de iguarias portuguesas mais características de cada região<ul style="list-style-type: none"><li>- Acepipes e aperitivos (presuntos, enchidos, queijos)</li><li>- Entradas (ex. caldo verde, sopa da pedra, sopa de cação)</li><li>- Pratos principais (ex. bacalhau à Zé do Pipo, lampreia à moda do Minho, açorda de sável, sardinhas assadas, tripas à moda do Porto, ensopado de borrego, arroz de cabidela, sarrabulho)</li><li>- Sobremesas (ex. arroz doce, papos de anjo, ovos moles de Aveiro, trouxas de ovos, Dom Rodrigues)</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
2.2.	<p><b>Preparação e execução do serviço de mesa</b></p> <p>Identificar os principais pratos/iguarias da gastronomia, respectivas formas de confecção e características das modernas tendências alimentares</p>	<p><b>Gastronomia e regimes alimentares</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Factores/factos económicos e sócio-culturais a que se associem</li><li>• Composição e modos de confecção das iguarias</li><li>• O dever de valorizar a gastronomia portuguesa</li><li>• Principais refeições alimentares e gastronómicas relacionadas com as religiões - judaica, maometana, hindu</li><li>• Novos conceitos e orientações sobre alimentação e suas consequências nas modernas tendências em gastronomia</li><li>• Alimentação racional e dietética</li><li>• Influência dos modos de vida nos modernos tipos de ofertas gastronómicas</li></ul>
	<p>Identificar e servir bebidas diversas, aperitivos e entradas</p>	<p><b>Serviço de aperitivos, entradas e bebidas diversas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Composição e caracterização dos <i>couverts</i></li><li>• A classificação geral das bebidas - alcoólicas e não alcoólicas (com excepção do vinho)</li><li>• Bebidas que podem ser servidas como aperitivo e suas características</li><li>• Aperitivos sólidos, seus modos de preparação, acondicionamento e serviço</li><li>• Alimentos que podem ser servidos como entradas (ex. sopas, cremes, frutas, azeitonas)</li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de copos apropriados a cada bebida</li><li>- Armazenamento e conservação</li></ul></li><li>• Serviço de apoio ao serviço de restaurante<ul style="list-style-type: none"><li>- Funcionamento e serviços prestados pela cozinha e cave-dia</li><li>- Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas</li></ul></li><li>• <i>Mise-en-place</i> para serviço em protocolo<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação e limpeza dos equipamentos e utensílios</li><li>- Arrumação dos equipamentos e utensílios - disposições e distanciamentos</li><li>- Exigências de segurança e higiene no seu manuseamento</li><li>- Decoração de salas e mesas</li><li>- Preparação das mesas de apoio</li></ul></li><li>• Normas técnicas e protocolares do serviço de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Colocação dos <i>couverts</i></li><li>- Preparação, capitações, decorações e serviço de bebidas</li><li>- Regras para servir à mesa ou no espaço do bar</li><li>- Preparação, empratamento e apresentação dos aperitivos sólidos</li><li>- Preparação, empratamento e apresentação dos vários tipos de frutas quando servidos como entradas</li><li>- Corte, empratamento e apresentação dos vários tipos de queijos</li><li>- A importância da higiene no manuseamento dos produtos e seu</li><li>- O sentido estético no empratamento e apresentação das entradas e bebidas.</li><li>- Serviço de águas</li></ul></li><li>• Normas técnicas e protocolares do serviço de desembaraçamento e reposição simultânea de mesas</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
2.2.	<p><b>Preparação e execução do serviço de mesa</b></p> <p>Servir pratos principais e bebidas de acompanhamento</p>	<p><b>Serviço de pratos principais e bebidas de acompanhamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bebidas que podem ser servidas como acompanhantes de refeições e suas características</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Características dos produtos alimentares e outras matérias-primas (tipos, origens, composição dietética e valor alimentar)</li><li>- Iguarias fornecidas pela cozinha</li><li>- Produtos gustativos (<i>appetizers</i>)</li><li>- Tipos de vinhos e respectivas técnicas de serviço</li><li>- Tipos de copos apropriados a cada bebida</li><li>- Utensílios utilizados no empratamento, molheiras, galheteiros, outros</li><li>- Exigências de segurança e higiene no seu manuseamento</li><li>- Armazenamento e conservação</li></ul></li><li>• Secções de apoio ao serviço de restaurante<ul style="list-style-type: none"><li>- Funcionamento e serviços prestados pela cozinha e cave-dia</li><li>- Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas</li></ul></li><li>• Preparação das mesas</li><li>• Métodos de serviço de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- À francesa</li><li>- À inglesa, directo e indirecto</li><li>- À americana</li><li>- À russa</li><li>- Normas técnicas, protocolares e de segurança e higiene</li></ul></li><li>• Normas técnicas e protocolares do serviço de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Serviço de <i>ménage</i></li><li>- Empratamento dos vários tipos de iguarias, guarnições e molhos</li><li>- Formas de servir (técnicas da arte cisória)</li></ul></li><li>• Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas<ul style="list-style-type: none"><li>- Locais onde devem ser colocados os utensílios retirados das mesas</li><li>- Importância da higiene no manuseamento dos produtos e seu acondicionamento</li></ul></li><li>• Importância da gestão do trabalho</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Reconhecer e servir bebidas de sobremesa, sobremesas, digestivos e cafés</p>	<p><b>Serviço de sobremesas e respectivas bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de sobremesas (frutas, queijos, doces, gelados)</li><li>• Bebidas de sobremesa, suas características</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de frutas, suas características e proveniência</li><li>- Tipos de queijos, suas características e proveniência</li><li>- Sobremesas frias, semi-frias e quentes</li><li>- Bebidas de sobremesa (ex. champanhes, vinhos do Porto)</li><li>- Bebidas digestivas</li><li>- Tipos de café e tisanas, suas características e proveniência</li><li>- Características dos equipamentos e utensílios - máquinas do café, tipos de copos, outros</li><li>- Exigências de segurança e higiene no seu manuseamento</li><li>- Armazenamento e conservação</li></ul></li><li>• Secções de apoio ao serviço de restaurante</li><li>• Preparação das mesas</li><li>• Normas técnicas e protocolares do serviço de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação, empratamento, decoração e apresentação dos vários tipos de frutas</li><li>- Corte, empratamento, decoração e apresentação dos vários tipos de queijos</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
2.2.	<b>Preparação e execução do serviço de mesa</b>  Reconhecer e servir bebidas de sobremesa, sobremesas, digestivos e cafés	<b>Serviço de sobremesas e respectivas bebidas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação da tábua de queijos</li><li>- Preparação, empratamento, decoração e apresentação de sobremesas</li><li>- Selecção, preparação e apresentação de bebidas</li><li>- Capitações aconselháveis</li><li>- Serviço de café ou tisanas</li><li>• Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas</li><li>• <i>Check-list</i></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
2.3.	<b>Preparação e execução do serviço de bar</b>  Preparar as condições para a realização do serviço de bar - <i>mise-en-place</i>	<b>Preparação do bar - <i>mise-en-place</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de bar<ul style="list-style-type: none"><li>- Comum</li><li>- Hotel</li><li>- Restaurante</li></ul></li><li>• Legislação da actividade profissional</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo de mobiliário e equipamentos - armários, carros de bebidas, multi-bar, máquina de café, máquina de gelo, aparelho de bar (vidros, talheres, etc.), registadora, outros</li><li>- Utensílios - vidros, louças, talheres, <i>shakers</i>, outros</li><li>- Roupas</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação do bar<ul style="list-style-type: none"><li>- Disposição dos equipamentos</li><li>- Regras básicas de decoração de espaços e mesas e balcões do bar</li><li>- Condições de bem-estar ao nível da luminosidade, temperatura e sonoridade</li><li>- Exigências de higiene, dos meios, produtos e formas de higienização dos diferentes materiais ou espaços</li><li>- Produtos e técnicas de limpeza</li></ul></li><li>• Regras de higiene pessoal e de indumentária indispensáveis ao manuseamento de produtos alimentares e à prestação de serviço de alimentos e bebidas</li><li>• Modo de funcionamento da caixa registadora ou de outros meios utilizados</li></ul>
	Assegurar ou colaborar na gestão corrente do aprovisionamento e armazenagem do bar	<b>Aprovisionamento do bar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestão de produtos e equipamentos do serviço de bar<ul style="list-style-type: none"><li>- Noções de inventariação</li><li>- Noções de gestão de <i>stocks</i></li><li>- <i>Check-list</i></li><li>- Controlo e reposição de <i>stocks</i></li><li>- Requisições - organização e preenchimento de documentos</li><li>- Etiquetagem</li></ul></li><li>• Regras de armazenamento e acondicionamento (produtos de alta, média e baixa rotação)</li><li>• Conservação de produtos alimentares</li><li>• Normas e técnicas de controlo de qualidade das diferentes matérias-primas a utilizar</li><li>• Cálculos de custos</li><li>• Importância de uma armazenagem correcta como meio de facilitar o desenvolvimento do serviço</li></ul>





Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
2.3.	<p><b>Preparação e execução do serviço de bar</b></p> <p>Acolher, acomodar, assessorar e recolher os pedidos dos clientes no bar</p>	<p><b>Atendimento de clientes no bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Mobiliário, utensílios, cartas de bar e equipamento de registo de pedidos</li></ul></li><li>• Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes<ul style="list-style-type: none"><li>- Apresentação (farda)</li><li>- Regras de protocolo</li><li>- Relação empregado/cliente</li><li>- Assertividade</li></ul></li><li>• O acolhimento, acomodação e entrega das cartas de bar</li><li>• Noções e técnicas de <i>marketing</i></li><li>• Registo de pedidos/sugestões<ul style="list-style-type: none"><li>- Anotação de pedidos</li><li>- Regras a considerar na comunicação dos pedidos</li><li>- Ficheiro de mesas/livro de comprovantes</li></ul></li><li>• Roda do bar</li></ul>
	<p>Preparar as condições e realizar o serviço de bar</p>	<p><b>Preparação e realização do serviço de bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de bebidas - aperitivas, refrescantes, estimulante, outras</li><li>- Bebidas simples e compostas (alcoólicas e não alcoólicas)</li><li>- Bebidas quentes - cafés, infusões (chás, outros), chocolates, outras</li><li>- Noções sobre os efeitos do álcool</li><li>- Abordagem à venda e consumo do álcool numa perspectiva preventiva, em particular aos novos públicos</li><li>- Armazenamento e conservação</li><li>- Elementos decorativos não comestíveis</li><li>- Produtos alimentares para decorações de bebidas e alimentos (frutas, vegetais, frescos ou enlatados, condimentos, aromas, outros)</li><li>- Qualidade dos produtos alimentares</li></ul></li><li>• Tipo de serviço de bar - directo, indirecto e misto</li><li>• Interface entre serviços (mesa, bar)</li><li>• Técnicas de preparação do serviço de bar<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificação das condições de higienização</li><li>- Verificação das suas condições de higiene</li><li>- Preparação das máquinas, aparelhos e utensílios a utilizar</li><li>- Colocação em funcionamento</li><li>- A organização dos equipamentos e utensílios de modo correcto e funcional</li></ul></li><li>• Preparação de decorações de bebidas e alimentos</li><li>• Métodos e técnicas e meios de acondicionamento e conservação dos produtos e das preparações</li><li>• Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais</li><li>• Serviço de bebidas<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação de bebidas - simples, compostas</li><li>- Temperaturas aconselháveis a cada bebida</li><li>- Capitação e apresentação das bebidas ao cliente</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de bar<ul style="list-style-type: none"><li>- Cocktails (<i>shaker</i>, copo de mistura, etc.)</li></ul></li><li>• Serviço de alimentos</li><li>• Execução de orçamentos</li><li>• Facturação dos serviços prestados</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
<b>2.4.</b> 50 horas	<b>Serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria em língua inglesa e em língua francesa</b>  Utilizar a língua inglesa e a língua francesa na comunicação aplicada à actividade profissional a nível elementar	<b>Língua inglesa - serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação e atendimento aplicadas à actividade profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul> <hr/> <b>Língua francesa - serviço de mesa e bar na restauração e hotelaria*</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação e atendimento aplicadas à actividade profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul>

\* A língua francesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justifiquem, ser substituída por outra língua estrangeira



Unidade de Formação

3. Serviços especiais de mesa

Itinerário  
Serviço de Mesa

Saída Profissional  
Empregado/a de mesa

Objectivos

- Realizar confecções ou preparar carnes, peixes, crustáceos, aves e outros alimentos, já confeccionados, realizando o respectivo empratamento em sala.
- Servir alimentos e bebidas em situações especiais, tais como pequenos-almoços, *room-service*, banquetes, *buffets* e serviços volantes.
- Atender e apoiar o cliente, assegurando um bom clima relacional e utilizando a língua materna, a língua inglesa e a língua francesa.

Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
3.1. 125 horas	<b>Preparação e execução do serviço de mesa em cozinha de sala</b>  Confeccionar ou ultimar entradas/acepipes, em sala, à vista do cliente	<b>Arte cisória</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Carros diversos (quentes, <i>guéridon</i>, etc.)</li><li>- Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)</li></ul></li><li>• A estrutura anatómica dos animais de maior consumo em alimentação<ul style="list-style-type: none"><li>- Vaca, porco, carneiro, pato, frango, peru</li><li>- Peixes, mariscos</li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	Confeccionar ou ultimar entradas, em sala, à vista do cliente	<b>Confecções em sala - entradas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Ingredientes, características e utilização</li><li>- Condimentos, características e utilização</li><li>- Guarnecimentos</li><li>- Molhos</li><li>- Tipos de equipamentos e utensílios - <i>réchauds</i> e <i>guéridons</i></li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Características de qualidade de produtos</li><li>• Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação/confecção, em sala, de entradas (ex. <i>gambas á la planche flamejadas</i>, <i>cocktail</i> de camarão)</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
3.1.	<p><b>Preparação e execução do serviço de mesa em cozinha de sala</b></p> <p>Confeccionar ou ultimar pratos de peixe e marisco, em sala, à vista do cliente</p>	<p><b>Confeções em sala - pratos de peixe</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos de peixe confeccionados em sala</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de peixe</li><li>- Ingredientes, características e utilização</li><li>- Condimentos, características e utilização</li><li>- Guarnição proveniente da cozinha,</li><li>- Molhos</li><li>- Tipos de equipamentos e utensílios - <i>réchauds</i> e <i>guéridons</i>, recipientes, outros</li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Características de qualidade de produtos</li><li>• Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação/confecção, em sala, dos pratos de peixe (ex. <i>filetes de linguado au madeira</i>)</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul> <p><b>Confeções em sala - pratos de marisco</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos de marisco confeccionados em sala</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de peixe e marisco (moluscos, crustáceos)</li><li>- Ingredientes, características e utilização</li><li>- Condimentos, características e utilização</li><li>- Guarnecimentos</li><li>- Molhos</li><li>- Tipos de equipamentos e utensílios - carro de flamejar, recipientes, outros</li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Características de qualidade de produtos</li><li>• Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação/confecção, em sala, dos pratos de marisco (ex. gambas, camarão flamejado)</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Confeccionar ou ultimar pratos de carne, em sala, à vista do cliente</p>	<p><b>Confeções em sala - pratos de carne</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos de carne confeccionados em sala</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de carne (incluindo aves e caça)</li><li>- Ingredientes, características e utilização</li><li>- Condimentos, características e utilização</li><li>- Guarnecimentos</li><li>- Molhos</li><li>- Tipos de equipamentos e utensílios - carro de flamejar, recipientes, outros</li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Características de qualidade de produtos</li><li>• Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação/confecção, em sala, dos pratos de carne (ex. <i>torneó flamejado woronoff</i>, bife Diana, galinha com <i>fumet</i>)</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
3.1.	<p><b>Preparação e execução do serviço de mesa em cozinha de sala</b></p> <p>Confeccionar ou ultimar sobremesas, em sala, à vista do cliente</p>	<p><b>Confeções em sala - sobremesas doces</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de sobremesas doces confeccionadas em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Doces simples</li><li>- Doces em combinação com frutos frescos, secos, em compota e em conserva</li><li>- Composições de sobremesas quentes e frias</li><li>- Com adição de gelados</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Ingredientes, características e utilização</li><li>- Condimentos, características e utilização</li><li>- Guarnecimentos</li><li>- Molhos</li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Características de qualidade de produtos</li><li>• Técnicas de confecção das diferentes iguarias a confeccionar em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação/confecção, em sala, sobremesas doces (ex. crepes <i>Suzette</i>)</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Normas de atendimento de clientes</li><li>- Regras de higiene no manuseamento e acondicionamento dos diferentes produtos a serem utilizados</li><li>- Confecção das iguarias em sala</li><li>- Controlo de tempos e temperaturas</li><li>- O flamejar</li><li>- Regras de empratamento e decoração</li><li>- Importância da estética na sua apresentação</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul> <p><b>Confeções em sala - frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de sobremesas de frutas confeccionadas em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Frutas simples</li><li>- Com gelados</li><li>- Em <i>cocktail</i></li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificação e caracterização dos vários tipos de frutas</li><li>- Estado de maturação</li><li>- A oxidação dos frutos</li><li>- Outros ingredientes</li><li>- Condimentos</li><li>- Guarnecimentos</li><li>- Molhos</li><li>- Tipos de equipamentos e utensílios</li><li>- Armazenamento e conservação das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Características de qualidade de produtos</li><li>• Técnicas de preparação em sala<ul style="list-style-type: none"><li>- Descasque e corte da fruta</li><li>- Descarregar, meios e processos</li><li>- Preparação, em sala, de frutas (ex. ananás flamejado, ananás com morangos, banana flamejada)</li><li>- Confecção das iguarias em sala</li><li>- Controlo de tempos e temperaturas</li><li>- O flamejar</li><li>- Regras de empratamento e decoração</li><li>- Importância da estética na sua apresentação</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
3.2. 100 horas	<p><b>Preparação e execução de outros serviços especiais de mesa</b></p> <p>Efectuar o <i>room-service</i>, servindo alimentos e bebidas no alojamento dos clientes e preparar e servir pequenos-almoços em sala</p>	<p><b>Serviços característicos de hotel - pequenos-almoços e <i>room-service</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pequenos-almoços<ul style="list-style-type: none"><li>- Em sala</li><li>- <i>Room-service</i></li><li>- <i>Buffet</i></li></ul></li><li>• Tipos de serviço<ul style="list-style-type: none"><li>- À continental (cafés, tisanas, leite, chocolate, sumos, torradas, tostas, sandes e outros)</li><li>- À inglesa - café, leite, tisanas, sumos, ovos, peixe, carne, cereais, frutos frescos, outros</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confeccionadas (salada, sandes, pratos pré preparados)</li><li>- Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa</li><li>- Bebidas utilizadas</li><li>- Armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Interface entre serviços</li><li>• Técnicas de serviço<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Mise-en-place</i> das salas, mesas, mobiliário e equipamento para o serviço</li><li>- Recepção, registo e transmissão dos pedidos ou recolha de alimentos e bebidas para o <i>room-service</i></li><li>- Apetrechamento e acondicionamento de utensílios, iguarias e bebidas nos carros ou bandejas</li><li>- Preparação dos alimentos e bebidas</li><li>- O transporte de alimentos</li><li>- Serviço das diversas iguarias e bebidas em sala, <i>room-service</i> ou <i>buffet</i>, aplicando os métodos de serviço</li><li>- Desembaraçamento de mesas e salas</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança<ul style="list-style-type: none"><li>- Normas técnicas, protocolares e de segurança e higiene</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
3.2.	<p><b>Preparação e execução de outros serviços especiais de mesa</b></p> <p>Identificar os serviços e as técnicas de execução</p>	<p><b>Serviços de banquetes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de banquetes<ul style="list-style-type: none"><li>- Com <i>buffet</i></li><li>- Sem <i>buffet</i></li><li>- Misto</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes, vinhos e outras bebidas)</li><li>- Tipos de vinho, e suas características e técnicas do serviço</li><li>- Tipo de mobiliário, equipamentos, utensílios suas funções e modos de apresentação</li></ul></li><li>• A interface entre serviços</li><li>• Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Mise-en-place</i> das salas e mesas (disposição das mesas, posicionamento dos <i>couverts</i>, copos, pratos) em função dos convivas e dos alimentos a servir</li><li>- As exigências específicas dos banquetes</li><li>- Tipo de <i>couverts</i> a servir em função da ementa</li><li>- Preparação dos alimentos e bebidas</li><li>- Normas protocolares no serviço à mesa nos banquetes - mesas de honra, precedências, prioridades</li><li>- Os diferentes métodos de serviço de mesa (à francesa e à inglesa directo)</li><li>- Transporte de bandejas pesadas</li><li>- A organização e a articulação da equipa do serviço à mesa</li><li>- A importância da organização do trabalho em equipa e da rapidez de execução do serviço.</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Preparar os meios e servir diferentes tipos de banquetes</p>	<p><b>Serviços de buffets</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de banquetes<ul style="list-style-type: none"><li>- Em pé ou sentado</li><li>- Para refeições completas ou partes</li><li>- Para pequenos-almoços, banquetes, ou beberetes</li><li>- Em sala ou ao livre</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de pequenas iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes)</li><li>- Tipos de vinho, e suas características e técnicas do serviço</li><li>- Tipo de mobiliário, equipamentos, utensílios, suas funções e modos de apresentação</li><li>- Tipos de atalhados</li></ul></li><li>• A interface entre serviços</li><li>• Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais<ul style="list-style-type: none"><li>- Organização das salas</li><li>- Preparação e decoração das mesas de buffet, de apoio e de refeição em <i>buffet</i></li><li>- Distribuição e disposição de alimentos e bebidas, loiças, copos talheres etc. em função dos tipos de <i>buffets</i></li><li>- Preparação e organização de postos fixos para serviço de alimentos e bebidas</li><li>- Corte e apresentação de peixes, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)</li><li>- Empratamento das diversas iguarias servidas em <i>buffet</i></li><li>- Serviço de vinhos e outras bebidas</li><li>- Reposição de alimentos e bebidas</li><li>- Desembaraçamento das mesas</li><li>- Arrumação de mobiliário, equipamento e utensílios</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação/ Objectivos Específicos	
3.2.	<p><b>Preparação e execução de outros serviços especiais de mesa</b></p> <p>Preparar e efectuar serviços volantes de alimentos e bebidas (<i>portos de honra, coffee-breaks, outros</i>)</p>	<p><b>Serviços volantes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de serviço de beberetes<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Cocktails</i></li><li>- <i>Garden parties</i></li><li>- Lanches</li><li>- Portos de honra</li><li>- <i>Farewell parties</i></li><li>- <i>Coffee-breaks</i></li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de entradas</li><li>- Pratos principais, acompanhamentos, sobremesas</li><li>- Doces e salgados, frios e quentes</li><li>- Vinhos e outras bebidas</li><li>- Tipo de mobiliário, equipamentos, utensílios suas funções e modos de apresentação</li></ul></li><li>• Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos e locais de realização</li><li>- Organização dos espaços</li><li>- Preparação e decoração das mesas de serviço e de apoio</li><li>- Técnicas de composição e organização de alimentos e bebidas em bandeja</li><li>- Serviço volante de pequenas iguarias e bebidas</li><li>- Serviço da recolha de utilizados</li><li>- Reposição de utensílios e alimentos ou bebidas nas mesas ou postos de serviço</li><li>- Arrumação de mobiliário, equipamento e utensílios</li><li>- Serviço de bebidas diversas em posto fixo</li><li>- Organização e transporte de sólidos e líquidos em bandejas</li><li>- A organização e trabalho em equipa</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
3.3.	<p><b>Serviços especiais de mesa em língua inglesa e língua francesa *</b></p> <p>Utilizar a língua inglesa e francesa na comunicação, em situação profissional</p>	<p><b>Língua inglesa - serviços especiais de mesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação e atendimento aplicadas em situação profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário geral e técnico, específico ao sector e à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul> <p><b>Língua francesa - serviços especiais de mesa *</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação e atendimento aplicadas em situação profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário geral e técnico, específico ao sector e à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul>

\* A língua francesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justificarem, ser substituída por outra língua estrangeira