ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA DE OLIVEIRA DE FRADES

REPÚBLICA PORTUGUESA | EDUCAÇÃO

AEOF AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE OLIVEIRA DE FRADES

Planificação Anual – 2024/2025

Disciplina: Serviço de cafetaria e balcão e mesa

Ano/Turma/curso: CEF 2-1 – CEF-ERB

TEMAS/UNIDADES/MÓDULOS/ UFCD	CONTEÚDOS	N.º de AULAS PREVISTAS	
MÓDULO: 1 **TEMA: Higine e segurança alimentar na restauração**	Noções de microbiologia dos alimentos. Microrganismos - definição e ação. Influência dos microrganismos nos produtos alimentares. Fatores intrínsecos de desenvolvimento. Fatores extrínsecos de desenvolvimento. Deterioração e conservação dos produtos alimentares. Bactérias agentes de toxinfecções alimentares. Noções de higiene. Procedimentos de manipulação de alimentos Preparação Confeção/processamento Conservação Distribuição Contaminação dos alimentos. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios. Noções de limpeza e desinfeção. Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos. Regulamentação em vigor. Introdução Princípios e conceitos. Terminologia.	**30+30+30+26**	**1.º Período**
MÓDULO: 2 **TEMA: Higine e segurança no trabalho na restauração**	Normas de segurança e higiene na restauração Sinalização de segurança das instalações e equipamentos Manuseamento de equipamentos. Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Proteção coletiva e individual. Uniformes. Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento). Condições de saúde dos profissionais da restauração.		

	Tipos de risco e seu controlo Incêndios. Riscos elétricos Trabalho com máquinas e equipamentos. Movimentação manual e mecânica de cargas. Organização e dimensionamento do posto de trabalho. Posturas no trabalho Iluminação Atmosferas perigosas Ruído Gestão do risco Consequências dos acidentes de trabalho. Avaliação do risco profissional. Procedimentos de emergência e risco. Técnicas de atuação e orientação Caixa de primeiros socorros		
MÓDULO: 3 **TEMA: Operações de cálculo e unidades de medida**	Operações matemáticas Cálculo Proporções Percentagens Sistema internacional de medidas Pesos Distâncias Volumes Temperaturas Tabela de conversão de unidades de medida		
MÓDULO: 4 **TEMA: Conduta profissional na restauração**	Estruturas organizacionais na restauração Organização interna Hierarquia profissional		

PESSOAS 2030 | PORTUGAL 2030 | Cofinanciado pela União Europeia

	Brigadas e funções Regras profissionais específicas Apresentação Vestuário Assiduidade e pontualidade Atitude e postura profissionais Normas de higiene e segurança Trabalho em equipa Comunicação interpessoal Estilos comunicacionais Organização do trabalho Gestão de conflitos		
Atividades de avaliação			
MÓDULO: 4 **TEMA: Conduta profissional na restauração (Continuação)** **MÓDULO:** 5 **TEMA: Princípios de nutrição e dietética**	Comunicação interpessoal Estilos comunicacionais Organização do trabalho Gestão de conflitos Nutrição e alimentação Conceitos Funções da alimentação Constituintes alimentares Metabolismo Funções do aparelho digestivo - Processo digestivo Roda dos alimentos e grupos alimentares Alimentação equilibrada Regras Principais erros alimentares	**6+30+30+30+4**	**2.º período**

PESSOAS 2030 | PORTUGAL 2030 | Cofinanciado pela União Europeia

MÓDULO: 6 **TEMA: Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios**	Necessidades diárias de nutrientes Alimentação racional Noções para a elaboração de ementas Turismo inclusivo –causas e objectivos Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo Contexto normativo internacional/UE Legislação europeia Legislação nacional Conceitos principais Deficiência Acessibilidade Design inclusivo Produtos de apoio: tipologia e ISO 9999/2007 O cliente com deficiência motora Deficiência motora, limitações/necessidades especiais na mobilidade e acessibilidade dos serviços turísticos Tipos de deficiência motora Limitações e necessidades das pessoas com deficiência Produtos e meios de apoio Cadeiras de rodas Zona de permanência e de manobra Auxiliares de marcha Requisitos da oferta turística Acessibilidade física Barreiras físicas Transportes Legislação nacional Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento Necessidades detectadas Relacionamento pessoal e social Práticas de serviço Utilização/manipulação de cadeira de rodas Apoio à deslocação e transferência para outros assentos Cuidados de relacionamento no serviço O cliente com deficiência visual Deficiência visual, limitações/necessidades especiais na mobilidade e orientação e acessibilidade dos serviços turísticos Deficiência visual Limitações das pessoas com deficiência visual Orientação e Mobilidade Necessidades especiais da pessoa cega ou com baixa visão Produtos e meios de apoio à deficiência visual Braille, áudio descrição e formato digital Acessibilidade nas TIC Requisitos de acessibilidade na WEB O acompanhante/ guia O cão-guia Sinalética Requisitos da oferta turística Requisitos		

PESSOAS 2030
PORTUGAL 2030
Cofinanciado pela União Europeia

	Acessibilidade Legislação Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento Necessidades especiais de relacionamento interpessoal Atitudes de relacionamento e aspetos comunicacionais Práticas de serviço Cuidados de relacionamento O cliente com deficiência auditiva Deficiência auditiva, limitações/necessidades especiais na comunicação e compreensão da informação e acessibilidade dos serviços turísticos Deficiência auditiva Graus e tipos de deficiência auditiva População surda Causas e consequências da deficiência auditiva Limitações da pessoa com deficiência auditiva Limitações comunicacionais Necessidades específicas da pessoa surda Produtos e meios de apoio Produtos de apoio para a deficiência auditiva Língua gestual portuguesa e cães de assistência Requisitos da oferta turística Oferta turística Acessibilidade Legislação Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento Necessidades especiais de relacionamento interpessoal Comunicação e atitudes dos profissionais Práticas de serviço Práticas de serviço de atendimento Aspetos comunicacionais para grupos de surdos O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos Deficiência intelectual e multideficiência Graus e causas de deficiência Intelectual Características de alguns síndromas associados à deficiência intelectual Limitações das pessoas com deficiência intelectual Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo Pessoas com deficiência intelectual e o turismo Requisitos da oferta turística e acessibilidades Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal Práticas de serviço e relacionamento Práticas de serviço no atendimento O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos Processo de envelhecimento População idosa Características do turismo sénior		

PESSOAS 2030 | PORTUGAL 2030 | Cofinanciado pela União Europeia

	Turista sénior com limitações cognitivas, motoras, visuais e/ou auditivas Necessidades do cliente sénior com limitações Requisitos da oferta e acessibilidades Produtos de apoio e acessibilidades Acessibilidades e legislação Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal Relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento		
MÓDULO: 7 **TEMA: Turismo inclusivo na restauração**	O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração Condições de acessibilidade e produtos de apoio Acessibilidade no exterior da unidade Acessibilidade ao interior da unidade Acessibilidade no interior da unidade Características da casa de banho acessível Produtos de apoio e verificação de requisitos Acolhimento do cliente Acolhimento Regras de acolhimento Encaminhamento do cliente à mesa Apoio na locomoção Acomodação do cliente Serviço de mesa, bar e cafetaria Pedido Ajustamento da mise-en-place Mobilização de produtos de apoio Serviço Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service Serviço de buffet e coffee-break Serviço de room-service Relacionamento interpessoal Empatia no serviço de restauração Factores favorecedores e dificultadores da empatia O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração Condições de acessibilidade e produtos de apoio Condições de acessibilidade Produtos de apoio e práticas de serviço Acolhimento do cliente Acolhimento Encaminhamento para a mesa Cão-guia Serviço de mesa, bar e cafetaria Pedido Mise-en-place Serviço Saída da unidade de restauração Serviço de alimentos e bebidas nas modalidades de buffet, coffee-break e room-service Serviço de buffet e coffee-break Serviço de room-service Relacionamento interpessoal Direito à não-discriminação O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração		

PESSOAS 2030 | PORTUGAL 2030 | Cofinanciado pela União Europeia

MÓDULO: 8 **TEMA: Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria**	Acolhimento do cliente Acolhimento Língua gestual portuguesa Comunicação Cão para surdos Serviço de mesa, bar, cafetaria, buffet e room-service Apresentação da ementa e anotação do pedido Serviço Relacionamento interpessoal Conhecimento e aceitação O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração Condições de acessibilidade e produtos de apoio Deficiência intelectual Verificação de requisitos Acolhimento do cliente Serviço de mesa, bar e cafetaria Pedido Mise-en-place Serviço Serviço de buffet, coffee-break e room-service Serviço de buffet e coffee-break Serviço de room-service Relacionamento interpessoal Estereótipos O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração Condições de acessibilidade e produtos de apoio Cliente sénior Acessibilidades Produtos de apoio Acolhimento do cliente Serviço de mesa, bar e cafetaria Pedido e mise-en-place Serviço Serviço de buffet, coffee-break e room-service Serviço de buffet e coffee-break Serviço de room-service Relacionamento interpessoal Necessidades do cliente sénior em matéria de comunicação Aperitivos sólidos Torrados Salgados Em conserva Confecionados Fumados Normas de higiene e segurança		
Atividades de avaliação			

PESSOAS 2030
PORTUGAL 2030
Cofinanciado pela União Europeia

MÓDULO: 8 **TEMA: Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria (Continuação)** **MÓDULO:** 8 **TEMA: Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria**	Canapés Outros Sanduíches Quentes e frias Simples e compostas Bebidas de cafetaria Doces e compotas Bolos Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros Recheios Molhos Guarnições Equipamentos e utensílios (carro de serviço/guéridon, máquinas e moinhos de café, torradeiras, talheres, bonbonnières, taças, outros) Técnicas de preparação e serviço de produtos de cafetaria Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros) Desembaraçamento do balcão e/ou mesa e do local das preparações Limpeza e arrumação de utensílios Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios Normas de higiene e segurança Tipos de confeções usualmente servidas como refeições ligeiras Saladas Sopas Fast food Outras Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros Recheios Molhos para saladas, cocktail de marisco, doces, outros Guarnições Equipamentos e utensílios Processos de confeção dos produtos alimentares Canapés Hambúrgueres Baguetes Bifanas no pão Omeletas Saladas (frias, quentes, simples e compostas) Outros Técnicas de serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros) Desembaçamento do balcão/mesa e do local das preparações Normas de higiene e segurança	**26+30+30**	**3.º período**

PESSOAS 2030 | PORTUGAL 2030 | Cofinanciado pela União Europeia

MÓDULO: 10 **TEMA: Serviço de pequenos-almoços**	Tipos de serviço de pequenos-almoços À carta Buffet Room-service Tipos de pequenos-almoços À continental À inglesa Outras tendências Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confecionadas Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa Bebidas utilizadas Equipamentos e utensílios Interface entre serviços Técnicas de serviço – pequenos-almoços Mise-en-place das salas, mesas, mobiliário e equipamento para os diferentes tipos de serviço Preparação dos alimentos e bebidas Receção, registo e transmissão dos pedidos para o room-service Recolha e transporte de alimentos e bebidas para o room-service Apresentação e serviço das diversas iguarias à carta, buffet ou room-service Desembaraçamento de mesas e salas Limpeza e arrumação de utensílios Normas de higiene e segurança		
Atividades de avaliação			
Total de Aulas Previstas (50 minutos)		**300**	

PESSOAS 2030
PORTUGAL 2030
Cofinanciado pela União Europeia