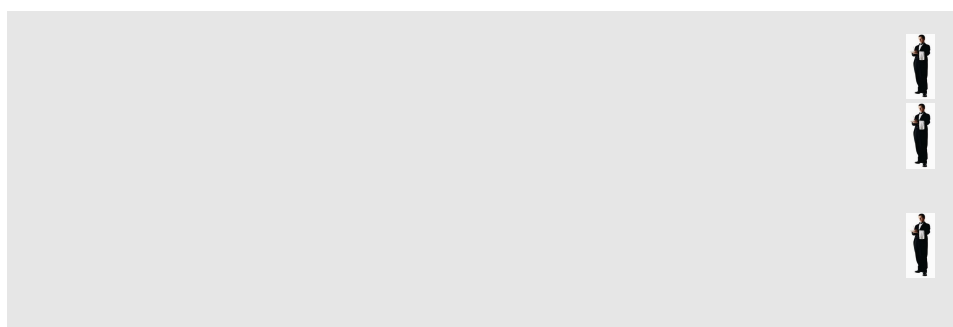




## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

**811 . Hotelaria e Restauração**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**

**Nível de Qualificação do QNQ: 4**

**Nível de Qualificação do QEQ: 4**

**Modalidades de Educação e Formação**

Cursos de Aprendizagem

**Total de pontos de crédito**

198,00

**Publicação e atualizações**

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

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

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

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

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

**Observações**

## 1. Perfil de Saída

---

### Descrição Geral

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

### Atividades Principais

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

### 3. Referencial de Formação Global

Formação Sociocultural <sup>1</sup>			
Domínios de Formação	Código	UFCD	Horas
<b>Viver em Português</b>	6651	Portugal e a Europa	50
	6652	Os media hoje	25
	6653	Portugal e a sua História	25
	6654	Ler a imprensa escrita	25
	6655	A Literatura do nosso tempo	50
	6656	Mudanças profissionais e mercado de trabalho	25
	6657	Diversidade linguística e cultural	25
	6658	Procurar emprego	50
<b>Total:</b>			275
<b>Comunicar em Língua Inglesa</b>	6659	Ler documentos informativos	25
	6660	Conhecer os problemas do mundo atual	50
	6661	Viajar na Europa	25
	6662	Escolher uma profissão/Mudar de atividade	25
	6663	Debater os direitos e deveres dos cidadãos	25
	6664	Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais	50
<b>Total:</b>			200
<b>Mundo Atual</b>	6665	O Homem e o ambiente	25
	6666	Publicidade: um discurso de sedução	25
	6667	Mundo atual – tema opcional	25
	6668	Uma nova ordem económica mundial	25
<b>Total:</b>			100

<b>Desenvolvimento Pessoal e Social</b>	6669	Higiene e prevenção no trabalho	50
	6670	Promoção da saúde	25
	6671	Culturas, etnias e diversidades	25
<b>Total:</b>			100

<b>Tecnologias de Informação e Comunicação</b>	0755	Processador de texto - funcionalidades avançadas	25
	0757	Folha de cálculo - funcionalidades avançadas	25
	0767	Internet - navegação	25
	0792	Criação de páginas para a web em hipertexto	25
<b>Total:</b>			100

<sup>1</sup>Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.

## Formação Científica

Domínios de Formação	Código	UFCD	Horas
<b>Matemática e Realidade</b>	6672	Organização, análise da informação e probabilidades	50
	6673	Operações numéricas e estimação	25
	6674	Geometria e trigonometria	50
	6675	Padrões, funções e álgebra	25
	6676	Funções, limites e cálculo diferencial	50
<b>Total:</b>			200

<b>Economia</b>	6700	Agentes económicos e atividades e económicas	25
	6701	Funcionamento da atividade económica	25
	6702	Estado como regulador da atividade económica	25
	6703	Economia portuguesa em contexto internacional	25
<b>Total:</b>			100

## Psicologia

6687	Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50	4,50 pontos de crédito
6688	Diferença de comportamento e diferença de intervenção	50	4,50 pontos de crédito

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

## Formação Tecnológica

Código <sup>2</sup>		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8239	3	Matérias-primas alimentares	50	4,50
8283	4	Organização da cozinha	25	2,25
8284	5	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	2,25
4667	6	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	2,25
8285	7	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	4,50
8286	8	Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	9	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	10	Gestão de equipas	25	2,25
8260	11	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8288	12	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
4664	13	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
4665	14	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	4,50
8289	15	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	2,25
8290	16	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	4,50
4662	17	Preparação e confeção de sopas	25	2,25
4668	18	Preparação e confeção de azeitonas e entradas	50	4,50
8291	19	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	4,50
8292	20	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	4,50
8293	21	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
4673	22	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	4,50

8294	23	Preparação e confeção de pasteleria de sobremesa	50	4,50
8295	24	Preparação e confeção de pasteleria internacional	50	4,50
8296	25	Cozinha/Pasteleria – serviços especiais	25	2,25
8297	26	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
4674	27	Cozinhas do mundo	50	4,50
8298	28	Cozinha criativa	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito:</b>			1100	99

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

#### Bolsa de UFCD

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

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

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



<b>Formação Prática</b>		Horas	Pontos de crédito
<b>Contexto de Trabalho</b>	Considerando que os cursos de aprendizagem são desenvolvidos em regime de alternância, parte das UFCD que integram a formação tecnológica podem ser desenvolvidas na formação prática em contexto de trabalho (ver orientações para o desenvolvimento desta componente de formação em <a href="http://www.iefp.pt">www.iefp.pt</a> )	1500	20,00

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

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

### 4.1. Formação de Base - Sociocultural

6651	<b>Portugal e a Europa</b>	<b>Carga horária 50 horas</b>
------	----------------------------	-----------------------------------

#### Resultados da Aprendizagem

- Reconhece a Constituição como Lei Fundamental do Estado de Direito português.
- Demonstra o conhecimento da hierarquia e das competências dos órgãos de soberania.
- Explicita a interdependência entre governantes e governados no contexto das sociedades democráticas.
- Lida de forma cooperante com os outros, assumindo as regras do jogo democrático.
- Indica os objetivos da adesão de Portugal à União Europeia.
- Justifica a criação da União Europeia.
- Refere as diferentes etapas da construção europeia.
- Distingue os diferentes Tratados.
- Caracteriza as principais instituições da União Europeia.
- Reconhece a importância de organizações internacionais na resolução de problemas globais.
- Identifica diferentes tipos de organizações internacionais e explicita as funções das principais.

#### Conteúdos

- Organização do Estado Democrático
  - O Estado de Direito – a Constituição
    - A génese da nossa Constituição
    - A prevalência da Lei Fundamental face a outras normas ou leis
    - Princípios, direitos e garantias
    - Organização política
- Os Órgãos de Soberania – sua composição, competências e interligação
  - Presidência da República, Assembleia da República, Governo e Tribunais
- A Administração Pública
  - Algumas competências a nível central, regional e local
- Integração de Portugal na União Europeia
  - Principais motivações do pedido de adesão e implicações decorrentes da integração
- A Europa, o cidadão e o trabalho
  - Estados-Membros: sucessivos alargamentos
  - Mercado Único Europeu
  - Adesão à moeda única
  - Os principais Tratados da União Europeia
  - As instituições europeias
  - O cidadão/profissional europeu
- A Europa e o Mundo
  - As principais organizações internacionais: organizações intergovernamentais (ONU, OTAN, entre outras) e organizações não governamentais
  - Nível de intervenção na resolução de problemas mundiais

6652

**Os media hoje**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Distingue comunicação e informação.
- Identifica os vários tipos de media e as respetivas funções.
- Explicita a influência do media na opinião pública.
- Reconhece a importância do direito à informação.
- Identifica novas formas de informação e de comunicação resultantes da evolução tecnológica.

**Conteúdos**

- Conceitos de comunicação, informação e media
- Funções e potencialidades dos diferentes media
- Componentes do sistema mediático: profissionais, empresas, tecnologias, conteúdos, audiências e políticas de comunicação
- Condicionantes da produção mediática: audiências, programação e publicidade
- A importância dos media na formação da opinião pública
- Condicionantes da produção mediática: audiências, programação e publicidade
- Componentes do direito à informação
- Obstáculos ao direito à informação
- Relação entre as novas tecnologias e a comunicação

6653

**Portugal e a sua História**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Situa, cronologicamente, os momentos mais importantes da história de Portugal contemporâneo.
- Identifica, em diferentes períodos de tempo, as influências estrangeiras na cultura e nos diversos setores de atividade económica portugueses.
- Reconhece o protagonismo de Portugal em determinados momentos históricos.
- Relaciona as diferentes correntes de pensamento com a produção artística e literária que lhes está associada.
- Caracteriza, genericamente, a evolução da estrutura social, da cultura e dos costumes.
- Compreende as causas que conduziram a um processo de transição democrática em Portugal.

**Conteúdos**

- A civilização industrial no século XIX e XX
  - O mundo industrializado no século XIX
  - As alterações urbanas e sociais da industrialização
  - Os novos modelos culturais do mundo industrializado
- A Europa e o mundo no século XX
  - As transformações económicas do pós-guerra
  - Mutações na estrutura social, na cultura e nos costumes
  - Ruptura e inovação na arte e na literatura
- Portugal no século XX
  - Portugal: da I República à ditadura militar
  - Portugal: o autoritarismo e a luta contra o regime
  - Portugal democrático: a Revolução do 25 de Abril e a instauração do Estado Democrático

6654

**Ler a imprensa escrita**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Identifica e caracteriza tipos de textos jornalísticos.
- Distingue jornais da imprensa escrita.
- Desenvolve o espírito crítico e a capacidade comunicativa.

**Conteúdos**

- Jornal escrito e jornal televisionado
- Tipos de jornais
  - Generalistas – nacionais e regionais
  - Especializados – desportivos, de artes, científicos, entre outros
- Géneros jornalísticos e respetiva estrutura
- Análise da estrutura de primeiras páginas de jornais
- Análise do conteúdo das diferentes secções e tipos de texto de um jornal

6655

**A Literatura do nosso tempo**

**Carga horária**  
50 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Identifica características genéricas do texto literário.
- Caracteriza genericamente os diferentes géneros literários.
- Distingue os vários géneros literários.
- Estabelece relações entre a literatura portuguesa do século XX e outras formas de expressão artística.
- Identifica fontes de influência de diferentes correntes ou autores nacionais e estrangeiros.
- Reconhece um conjunto de autores representativos do século XX e relaciona-os com a sua forma de escrita e principais obras.
- Desenvolve capacidades de leitura, interpretação, análise crítica e de apreço pela arte.

**Conteúdos**

- Conceito de literatura
- Conceito de texto literário
- A literatura portuguesa do século XX
- A relação da literatura portuguesa do século XX com outras formas de expressão artística
- Os autores e a sua produção literária - que géneros literários e que temáticas
  - Agustina Bessa Luís
  - António Lobo Antunes
  - David Mourão Ferreira
  - Dinis Machado
  - José Cardoso Pires
  - José Saramago
  - Lídia Jorge
  - Manuel Alegre
  - Sophia de Mello Breyner Andresen
  - Vergílio Ferreira

6656

### Mudanças profissionais e mercado de trabalho

**Carga horária**  
25 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Relaciona a evolução da organização do trabalho e das profissões com as mudanças científicas e tecnológicas.
- Avalia os impactos das novas tecnologias no exercício profissional.
- Compreende a influência das novas dinâmicas na evolução do mercado de trabalho.
- Reconhece a importância da aprendizagem ao longo da vida, independentemente do contexto em que a mesma se processa.

#### Conteúdos

- Conceitos de trabalho, emprego e empregabilidade
- Representações sociais das profissões e dos contextos de trabalho
- Evolução científica e técnica e implicações no mundo do trabalho
- Novas formas de trabalho associadas às novas tecnologias – o teletrabalho
- Classificação dos setores de atividades económicas e profissões
- Evolução dos perfis profissionais na área profissional do curso
- A importância dos percursos formais, não formais e informais de aprendizagem ao longo da vida

6657

### Diversidade linguística e cultural

**Carga horária**  
25 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Reconhece a língua como característica de uma cultura.
- Identifica os diferentes falares regionais e os seus elementos diferenciadores.
- Interpreta corretamente o sentido da expressão “unidade na diversidade”.
- Situa geograficamente os diferentes falares.
- Identifica alguns aspetos culturais dos países pertencentes à CPLP.
- Relaciona os objetivos da CPLP com os objetivos da política externa portuguesa.

#### Conteúdos

- O Português - uma Língua Viva
- Língua, dialeto e falar regional
- Unidade e diversidade da Língua Portuguesa
  - A pronúncia e o léxico, elementos de diferenciação
  - Variedades do português, distribuição geográfica
- O Português no mundo actual
- Comunidade de Língua Oficial Portuguesa (CPLP)
  - Antecedentes e Declaração
  - Estatutos
  - Estados membros
  - Objectivos
- Expansão da Língua Portuguesa no mundo: descobrimentos e descolonização
- Política externa e defesa da Língua Portuguesa

6658

### Procurar emprego

**Carga horária**  
50 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Compreende as exigências do mercado de trabalho em termos de inserção profissional.
- Identifica e consulta fontes diversificadas de ofertas de emprego.
- Constrói instrumentos diversificados de candidatura a um emprego.
- Explicita as finalidades dos diferentes instrumentos de candidatura ao emprego.
- Distingue comportamentos e posturas ajustados e desajustados durante os processos de seleção para um emprego.
- Reconhece a importância da procura ativa de emprego.
- Desenvolve capacidades de iniciativa e de responsabilidade pessoal.

#### Conteúdos

- Conceitos de mercado de trabalho
- Oferta e procura de emprego: rede de relações pessoais, anúncios, Centros de Emprego, empresas de recrutamento, Internet...
- Técnicas e instrumentos de candidatura a um emprego: *curriculum vitae*, carta de apresentação, carta de candidatura, carta de recomendação, entrevista, testes de selecção
- Recrutamento e mobilidade de trabalhadores na União Europeia
- Programas e medidas de apoio à inserção profissional e à criação de empresas
- Ponto Nacional de Qualificação (PNQ)

6659

### Ler documentos informativos

**Carga horária**  
25 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Lê e interpreta documentos informativos e utilitários.
- Adequa o discurso oral e escrito, em situações do quotidiano, de acordo com as aprendizagens efetuadas.
- Elabora um glossário com base nos documentos trabalhados.

#### Conteúdos

- Análise de textos informativos e utilitários
  - Instruções de utilização de equipamentos ou de produtos diversos
  - Anúncios e pequenos artigos
  - Rótulos de produtos alimentares
  - Regras de jogos
- Sistematização e apresentação do conteúdo dos textos trabalhados
- Selecção dos principais termos em função do tema
- Organização de um glossário

6660

**Conhecer os problemas do mundo atual**

**Carga horária**  
50 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Consulta várias fontes de informação.
- Selecciona, organiza e sistematiza a informação recolhida.
- Analisa criticamente a informação.
- Produz textos escritos.
- Argumenta oralmente sobre os textos produzidos.
- Consciencializa-se dos problemas que afetam presentemente a humanidade.
- Identifica a importância de alterar políticas, atitudes e comportamentos.

**Conteúdos**

- Devem ser identificados dois temas que se assumem na atualidade como um problema para a humanidade, de acordo com os interesses do grupo
- Exemplos
  - Exclusão social e solidariedade
  - Migração e minorias étnicas
  - Toxicodependências
  - Sida
  - Globalização
  - Avanços tecnológicos e reflexos no mundo do trabalho
  - Ameaça nuclear
  - Preservação ambiental
  - (...)

6661

**Viajar na Europa**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Consulta várias fontes de informação.
- Selecciona, organiza e sistematiza a informação recolhida.
- Reconhece o espaço europeu e o espaço comunitário.
- Identifica as diferentes moedas utilizadas no espaço europeu e reconhece o respetivo valor face ao euro.
- Prepara a viagem a realizar.
- Preenche formulários e outros impressos.
- Utiliza mapas para identificar e se deslocar até aos locais pretendidos.

**Conteúdos**

- A Europa e o Espaço Comunitário
- Identificação do(s) país(es) a visitar (num máximo de 2)
- Identificação das cidades a visitar
- Preparação da viagem
  - Recolha de dados de caracterização do destino da viagem
  - Contacto com agências de viagem
  - Identificações de documentos ou outras condições exigidas pelas autoridades do país
  - Mapas e roteiros
  - Plano de viagem

6662

**Escolher uma profissão/Mudar de atividade**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Consulta várias fontes de informação.
- Selecciona, organiza e sistematiza a informação recolhida.
- Analisa criticamente a informação.
- Identifica e desmonta estereótipos profissionais.
- Produz documentos de resposta a anúncios de oferta de emprego.

**Conteúdos**

- Profissões tradicionais e novas profissões
- Representações sociais das profissões
- Caracterização das principais atividades associadas à saída profissional
- Anúncios de oferta de emprego
- *Curriculum Vitae*
- Carta de apresentação

6663

**Debater os direitos e deveres dos cidadãos**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Consulta várias fontes de informação.
- Selecciona, organiza e sistematiza a informação recolhida.
- Analisa criticamente a informação.
- Distingue liberdade, direito e dever.
- Defende e exerce, em consciência, os seus direitos e deveres.

**Conteúdos**

- Devem ser identificados dois temas (um no domínio dos direitos e outro no domínio dos deveres) que se assumam de maior interesse para o grupo
- Exemplo
  - Liberdade de expressão
  - Liberdade de informação e liberdade de imprensa
  - Direito à segurança e protecção
  - Direito à igualdade de oportunidades
  - Direito à diferença
  - Direito à educação ao longo da vida
  - Deveres do cidadão no respeito pelas liberdades individuais e colectivas
  - Deveres do cidadão no respeito pelo património cultural e ambiental
  - Deveres do cidadão no respeito pela justiça e solidariedade dos países ricos pelos países pobres
  - (...)



6664

### Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais

**Carga horária**  
50 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Consulta várias fontes de informação.
- Selecciona, organiza e sistematiza a informação recolhida.
- Identifica as instituições internacionais com maior relevância nas diferentes áreas de intervenção.
- Debate, em grupo, as opções de realização do trabalho.
- Apresenta em exposição, sob a forma de cartaz ou de outro suporte, uma instituição internacional.

#### Conteúdos

- Identificação de instituições internacionais organizadas de acordo com a natureza e âmbito de intervenção
- Recolha de informação de carácter geral e de carácter selectivo
- Tratamento da informação
- Direitos de autor
- Estruturação e produção de um documento informativo/divulgação/promoção
- Organização da exposição
  - Reserva do espaço
  - Preparação do espaço
  - Divulgação e promoção do evento
  - Produção de convites
  - Acolhimento dos visitantes
  - Balanço final

6665

### O Homem e o ambiente

**Carga horária**  
25 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Caracteriza os principais problemas ambientais.
- Compreende o impacte da atividade humana no ambiente.
- Identifica os efeitos da poluição na saúde pública.
- Reconhece a importância da alteração de atitudes e comportamentos na preservação do ambiente.
- Compreende que nos processos de tomada de decisão sobre problemáticas ambientais concorrem diversas perspetivas refletindo interesses e valores diferentes.

#### Conteúdos

- Principais problemas ambientais relacionados com o ar, a água, os resíduos e o ruído
- A poluição e a saúde pública
- As tecnologias verdes: custos e benefícios
- Novas fontes de energia e a sua utilização
- Relação entre a sociedade de consumo e a sociedade sustentável
- Comportamentos favoráveis à preservação do ambiente
- Protocolos e Convenções internacionais no domínio do ambiente e do desenvolvimento sustentável

6666

**Publicidade: um discurso de sedução**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Identifica e interpreta os mecanismos e meios usados pela publicidade para influenciar o consumidor.
- Cria hábitos de comparação e de comprovação das características reais de produtos e serviços face às características definidas pela publicidade.
- Promove uma consciência crítica face às necessidades de consumo criadas através da publicidade.
- Identifica modelos sociais, morais, culturais e ideológicos, implícitos na mensagem publicitária.
- Interpreta e aplica a Lei da publicidade a casos específicos.

**Conteúdos**

- Sociedade de consumo: consumo e consumismo
- Meios de comunicação de massa: publicidade
- Mercado e publicidade
  - Conhecimento e caracterização dos destinatários na construção da mensagem publicitária
  - Consumos juvenis
  - Produtos publicitários destinados a jovens
  - Construção de identidades em função de modelos e de estereótipos
- Elementos fundamentais da estrutura de um anúncio
  - Imagem, texto oral e/ou escrito, duração e som
- Lei da publicidade

6667

**Mundo atual – tema opcional**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Promove uma consciência analítica e crítica, com base em acontecimentos e/ou problemas do Mundo atual.

**Conteúdos**

- Os conteúdos a desenvolver devem integrar-se em temas de atualidade, escolhidos de acordo com os interesses dos formandos.

6668

**Uma nova ordem económica mundial**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Conhece, globalmente, as interdependências que no mundo contemporâneo conferem carácter mundial às relações económicas.
- Identifica grandes assimetrias ao nível do mundo, das regiões e dos países.
- Identifica as causas económicas e políticas subjacentes à situação internacional no final do século e do milénio.
- Reconhece os efeitos económicos e sociais da globalização.
- Identifica-se com os princípios sociais, de cidadania, de subsidiariedade e de coesão defendidos por uma Europa Comunitária.

**Conteúdos**

- Um olhar sobre o mundo na viragem do século e do milénio
  - Interdependência económica e globalização
  - Mundos, regiões e países divididos
- Desenvolvimento do capitalismo
- O fim da guerra fria e o mundo unipolar
- A nova ordem económica mundial
- A Europa dos cidadãos

6669

## Higiene e prevenção no trabalho

**Carga horária**  
50 horas

### Resultados da Aprendizagem

- Define conceitos de saúde, doença profissional e acidente de trabalho.
- Relaciona saúde com local de trabalho.
- Identifica as principais causas das doenças profissionais e dos acidentes de trabalho.
- Identifica e interpreta elementos relevantes das estatísticas de acidentes de trabalho.
- Identifica as principais características de um posto de trabalho-tipo.
- Caracteriza as condições de trabalho ideais e as formas de as conservar.
- Reconhece as vantagens da proteção coletiva e individual.
- Utiliza meios adequados de movimentação de cargas.
- Identifica as regras de utilização de ecrãs de computador.

### Conteúdos

- Saúde, doença e trabalho
  - Saúde
  - Doença profissional
  - Acidentes de trabalho
  - Doenças profissionais nos diversos setores económicos
  - Estatísticas de doenças profissionais e de acidentes de trabalho
  - Distribuição de acidentes de acordo com localização da lesão, tipo de lesão, hora de trabalho, região, setor de atividade, idade
  - Tipos de risco de acidente
  - Custos dos acidentes
  - Prevenção de acidentes
- Ergonomia
  - Postos de trabalho: sentado, em pé, misto
  - Condições de trabalho: temperatura, ruído, humidade, ventilação, iluminação, poluentes químicos
  - Técnicas de prevenção coletiva e individual
  - Equipamentos de prevenção individual
  - Movimentação de cargas: levantamento, transporte manual
  - Regras de utilização de ecrãs de computador

6670

## Promoção da saúde

**Carga horária**  
25 horas

### Resultados da Aprendizagem

- Avalia a importância dos comportamentos positivos na promoção da saúde.
- Caracteriza os diferentes tipos de toxicodependências e diversas patologias contemporâneas.
- Reconhece as consequências do consumo do álcool, do tabaco e de estupefacientes.
- Compreende a importância do planeamento familiar.
- Identifica comportamentos que previnem as doenças sexualmente transmissíveis.
- Reconhece as organizações da sociedade civil na prevenção de riscos, no combate à doença e no apoio aos cidadãos portadores de patologias ou dependências.

### Conteúdos

- Prevenção da saúde
- Alimentação racional e desvios alimentares
- Actividade física e repouso
- Sexualidade e planeamento familiar
- Doenças da atualidade (sida e outras patologias contemporâneas) e toxicodependências
- Causas, sintomas, formas de prevenção, de transmissão e de tratamento
- Organizações da sociedade civil que prestam apoio a portadores de diferentes patologias ou dependências

6671

**Culturas, etnias e diversidades**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Compreende os conceitos de cultura, raça e etnia.
- Reconhece as especificidades culturais dos principais grupos étnicos representados na sociedade portuguesa.
- Identifica os fluxos de emigração portuguesa na atualidade.
- Identifica tipos e situações de racismo e de discriminação.
- Compreende como o desconhecimento gera preconceitos e medo.
- Entende a diversidade como uma forma de riqueza.
- Conhece os dispositivos legais e institucionais de promoção da igualdade étnico-cultural.

**Conteúdos**

- Conceitos de cultura, raça e etnia
- Fenómenos de emigração e de imigração na actualidade
- Identidade cultural das comunidades emigrantes
- Contributos de diferentes culturas para a vida de um país
- Racismo e a xenofobia associados à imigração
- Formas de discriminação: nacionalidade, cor, género, religião, orientação sexual
- Momentos históricos, personalidades e organizações determinantes na luta contra as diferentes formas de discriminação
- Legislação de promoção da igualdade entre grupos sociais e étnicos

0755

**Processador de texto - funcionalidades avançadas**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Automatizar tarefas de edição e elaboração de documentos.
- Efectuar impressões em série.
- Elaborar e utilizar macros e formulários.

**Conteúdos**

- Modelos e assistentes
  - Criação de modelos
  - Modelos pré-definidos
  - Modelo normal
  - Criação de documentos com recurso a assistentes
- Impressão em série
  - Documento principal
  - Documento de dados
- Formulários
  - Criação de campos de formulários
  - Preenchimento de formulários
- Macros
  - Criação
  - Gravação
  - Execução

0757

## Folha de cálculo - funcionalidades avançadas

Carga horária  
25 horas

### Resultados da Aprendizagem

- Executar ligações entre múltiplas folhas de cálculo.
- Efetuar a análise de dados.
- Automatizar ações através da utilização de macros.

### Conteúdos

- Múltiplas folhas de cálculo
  - Múltiplas folhas
  - Reunião de folhas de cálculo
  - Ligação entre folhas
- Resumo de dados
  - Inserção de subtotais
  - Destaques
  - Relatórios
- Análise de dados
  - Análise de dados em tabelas e listas
    - Criação, ordenação e filtragem de dados
    - Formulários
  - Criação e formatação de uma tabela dinâmica
  - Utilização de totais e subtotais
  - Fórmulas em tabelas dinâmicas
  - Elaboração de gráficos
- Macros
  - Macros pré-definidas
  - Macros de personalização das barras de ferramentas
  - Criação e gravação de uma macro
  - Atribuição de uma macro a um botão
  - Execução de uma macro

0767

## Internet - navegação

Carga horária  
25 horas

### Resultados da Aprendizagem

- Reconhecer a função de pesquisa na Internet.
- Identificar as funcionalidades do correio eletrónico.

### Conteúdos

- *Sites* de Interesse
  - Motores de busca
  - Servidores públicos para alojamento de páginas
- *Mail*
  - Correio electrónico
  - Criação de *mail*
  - Envio de mensagens e resposta
- *File Transfer Protocol*
  - Conceito
  - Comandos de *FTP*
  - *Cute FTP*
- *Newsgroups*
  - Servidores de *News*
  - Envio e respostas a *posts*

0792

### Criação de páginas para a web em hipertexto

Carga horária  
25 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Elaborar páginas para a *web*, com recurso a hipertexto.

#### Conteúdos

- Conceitos gerais de HTML
  - Ficheiros HTML
  - Estrutura da página HTML
- Ligações
  - *Tag <A>* para ligação
  - Ligação local com caminhos relativos e absolutos
  - Ligação a outros documentos na *Web* e a determinados locais dentro de documentos
- Formatação de texto com HTML
  - Estilos de caracteres, caracteres especiais e fontes
  - Quebra de linha de texto
  - Endereços de *mail*
- Imagens
  - Imagens *online*
  - Imagens e ligações
  - Imagens externas e de fundo
  - Atributos das imagens
  - Referência das cores, cor de fundo e de texto
  - Preparação das imagens
- Multimédia na *web*
  - Ficheiros de som e de vídeo
- Animação na *web*
  - Animação através de ficheiros de imagens GIF e JAVA
- Desenho de páginas *web*
  - Estrutura da página
  - Ligações, imagens fundos e cores
- Tabelas
  - Definição e constituição de uma tabela
  - Alinhamento de células e tabelas
  - Dimensão das colunas e tabelas
- *Frames*
  - Definição e atributos de *frames*
  - Conjuntos e ligações de *frames*
- Mapas
  - Estrutura de *map* e utilização de *<MAP>* e *<AREA>*
  - Atributo *USEMAP*
  - Coordenadas e ligações
  - Páginas *Web* com mapas

## 4.2. Formação de Base - Científica

6672

### Organização, análise da informação e probabilidades

Carga horária  
50 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Pesquisa, organiza, regista e analisa informação recolhida em diversas fontes da natureza.
- Calcula frequências absolutas e relativas.
- Constrói e interpreta gráficos e tabelas.
- Calcula medidas de tendência central para caracterizar uma distribuição.
- Relaciona distribuições de frequências relativas e de probabilidades, identificando a distribuição normal e respetivas propriedades, identifica o tipo de correlação existente entre distribuições bidimensionais.
- Analisa, interpreta e calcula probabilidades, através da noção frequencista de probabilidade e da Lei de Laplace.
- Reconhece a importância da estatística em diversos domínios do mundo atual.

#### Conteúdos

- Organização e interpretação da informação
  - Organização de dados

- Números fraccionários
  - Dízima
  - Fração
  - Percentagem
- Funções de uma variável
  - Elaboração de gráficos e tabelas representativos de situações descritas verbalmente
  - Descrição de situações representadas graficamente
- Tipos de caracteres estatísticos
  - Variável discreta
  - Variável contínua
- Frequências absolutas e relativas
- Tabelas de frequências
  - Absolutas
  - Relativas
  - Relativas acumuladas
- Representação gráfica de uma distribuição
  - Gráficos de barras
  - Sectogramas
  - Histogramas
  - Pictogramas
- Análise e interpretação da informação
  - Medidas de tendência central
    - Média
    - Moda ou classe modal
    - Mediana
  - Limitações das medidas de tendência central
  - Distribuições de frequências
  - Comparação de distribuições
- Estatística e Probabilidades
  - Utilidade da Estatística na vida moderna
  - Estatística descritiva e indutiva
  - Conceito de população e amostra
    - Recenseamento e sondagem
  - Escolha de amostras
  - Medidas de tendência central
  - Diagramas de extremos e quartis
  - Medidas de dispersão
    - Amplitude
    - Variância
    - Desvio-padrão
    - Amplitude interquartis
  - Distribuições bidimensionais (abordagem gráfica e intuitiva)
    - Diagrama de dispersão
    - Dependência estatística
    - Correlação
    - Recta de regressão
  - Experiência aleatória
    - Acontecimentos
      - Elementar
      - Não elementar
      - Certo
      - Impossível
      - Contrário
      - Incompatível com outro
      - Reunião de acontecimentos
  - Conceito frequentista de probabilidade
  - Espaço de resultados
  - Processos simples de contagem
  - Classificação de acontecimentos
  - Probabilidades de um acontecimento como quociente entre casos possíveis e casos favoráveis
  - Escalas de probabilidades
  - Cálculo de probabilidades
    - Lei de Laplace
  - Técnicas de contagem
    - Arranjos com e sem repetição
    - Permutações
    - Combinações sem repetições
  - Triângulo de Pascal
  - Binómio de Newton
  - Distribuição de frequências relativas e distribuição de probabilidades

6673

### Operações numéricas e estimação

Carga horária  
25 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Utiliza modelos e representações numéricas para descrever os resultados de um problema.
- Opera com números inteiros relativos, números racionais e números reais e utiliza critérios de divisibilidade.
- Identifica e completa sequências numéricas/geométricas.
- Opera com potências de base 10 e de expoente inteiro.
- Utiliza a estimação na resolução de problemas e na avaliação de resultados.
- Identifica os números irracionais e relaciona-os com o tipo de dízimas que os representam.
- Reconhece e utiliza valores aproximados de um número, por defeito e por excesso, e as raízes quadráticas e cúbicas como inverso de potências.
- Identifica e representa simbólica e graficamente intervalos de números reais.

#### Conteúdos

- Padrões e relações numéricas
  - Conceito de número
  - Números Inteiros relativos e racionais
  - Números inteiros relativos
    - Operações e comparações
  - Representações de números fraccionários
  - Potências de base 10
    - Notação científica
  - Múltiplos e divisores
    - Critérios de divisibilidade
- Estimação e cálculo numérico
  - Números racionais relativos
  - Operações com números racionais relativos
    - Forma de fracção
    - Forma de número decimal
  - Números irracionais
    - Radiciação como operação inversa da potenciação
  - Estimação, valores aproximados e erros
    - Arredondamentos
  - Operações com potências de expoente inteiro

6674

### Geometria e trigonometria

Carga horária  
50 horas

#### Resultados da Aprendizagem

- Constrói figuras geométricas semelhantes e relaciona perímetros, áreas e volumes de figuras bi ou tridimensionais semelhantes.
- Identifica, descreve e compara proporções numéricas e geométricas.
- Reconhece as diferentes isometrias - simetrias axiais, translações e rotações.
- Utiliza o teorema de Pitágoras e a fórmula fundamental de trigonometria na resolução de problemas.
- Calcula as razões trigonométricas de um ângulo agudo e estabelece relações entre as razões trigonométricas.
- Reconhece o grau e o radiano como unidades de medida da amplitude de um ângulo, e utiliza o círculo trigonométrico para resolver equações trigonométricas.
- Representa no plano figuras do espaço e constrói sólidos e respetivas planificações.
- Classifica poliedros, triângulos e quadriláteros e reconhece as suas propriedades.
- Intersecta sólidos por um plano e representa a secção produzida, e opera com vetores do plano e do espaço.
- Utiliza equações vetoriais e cartesianas da reta, do plano e do espaço, bem como o produto escalar de vetores.

#### Conteúdos

- Visualização e representação de formas
  - Sólidos geométricos
    - Propriedades dos sólidos
  - Sólidos platónicos
    - Propriedades
    - Planificação
  - Poliedros
    - Classificação
    - Propriedades
  - Polígonos
    - Propriedades dos polígonos
  - Relações estabelecidas entre poliedros, polígonos e planos
  - Classificação de triângulos e quadriláteros
  - Construção de figuras geométricas



- Figuras geométricas
  - Áreas
  - Perímetros
  - Volumes
- Grandezas e medidas
- Números irracionais
- Cálculos geométricos
  - Círculo
  - Mediatriz
  - Bissetriz de um ângulo
  - Esfera
- Formas de definir um plano
- Propriedades de paralelismo
  - Duas retas
  - Duas retas e um plano
  - Dois planos
- Propriedades de perpendicularidade
  - Duas retas
  - Uma reta e um plano
- Intersecção de sólidos por um plano
  - Identificação da secção respectiva
- Proporcionalidade numérica e geométrica
  - Transformações geométricas
  - Semelhanças e isometrias
  - Proporções numéricas e geométricas
  - Figuras bi e tri-dimensionais semelhantes
    - Áreas
    - Perímetros
    - Volumes
  - Semelhança de triângulos
  - Propriedades das isometrias
    - Concepção de pavimentações, frisos e painéis
      - Rotações
      - Translações
      - Simetrias axiais
- Trigonometria
  - Trigonometria do triângulo retângulo
    - Teorema de Pitágoras
    - Razões trigonométricas de ângulos agudos
    - Fórmula fundamental da trigonometria
    - Números irracionais
      - Valores aproximados
  - Funções trigonométricas
    - Conceito de ângulo - radiano
    - Amplitude de ângulos com os mesmos lados - graus e radianos
    - Conceito de arco - radiano
    - Função seno, co-seno e tangente
      - Variação (círculo trigonométrico)
  - Razões trigonométricas
    - $\text{sen}^2 a + \text{cos}^2 a = 1$
    - $\text{tga} = \frac{\text{sena}}{\text{cosa}}$
    - Razões trigonométricas de ângulos complementares
  - Amplitude de ângulos com o mesmo seno, co-seno ou tangente
  - Equações trigonométricas complementares
  - Seno, co-seno e tangente
    - Domínio
    - Contradomínio
    - Período
    - Zeros
    - Variação de sinal
    - Monotonia
    - Continuidade
    - Extremos (relativos e absolutos)
    - Simetrias e em relação ao eixo dos  $yy$  e à origem
    - Assíntotas
    - Limites nos ramos infinitos
    - Relações entre funções trigonométricas
  - Funções trigonométricas como funções reais de variável real
- Geometria e álgebra
  - Método cartesiano para geometria no plano e no espaço
    - Referenciais cartesianos ortogonais e monométricos do plano
    - Correspondência entre o plano e  $\mathbb{R}^2$  entre o espaço  $\mathbb{R}^3$
    - Conjuntos de pontos e condições
    - Distância entre dois pontos

- Circunferência e círculo
  - Elipse e mediatriz
  - Superfície esférica, esfera e plano medidor
  - o Vetores livres no plano e no espaço
    - Adição de vetores
    - Multiplicação de vetores por um escalar
    - Propriedades dos vetores
    - Colinearidade de dois vetores
    - Soma de um ponto com um vetor
    - Diferença de dois pontos
    - Norma de um vetor
    - Componentes e coordenadas de um vetor num referencial ortonormado do espaço
    - Coordenadas de um ponto médio de um segmento de reta
    - Produto escalar de dois vetores no plano e no espaço
      - Definição e propriedades
      - Expressão do produto escalar nas coordenadas dos vetores em referencial ortonormado
      - Ângulo de duas retas
      - Inclinação de uma reta
      - Declive como tangente da inclinação no caso de equação reduzida da reta no plano
      - Perpendicularidade de vetores e de retas
    - Conjuntos definidos por condições
    - Equações cartesianas da reta no plano e no espaço
    - Intersecção de planos – interpretação geométrica
    - Resolução de sistemas
    - Paralelismo e perpendicularidade de retas e planos
-

6675

**Padrões, funções e álgebra**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Analisa regularidades numéricas e geométricas.
- Representa graficamente uma relação entre duas variáveis e uma função afim ou quadrática.
- Identifica os pontos relevantes de um gráfico de uma função.
- Calcula numérica e graficamente a solução de equações/inequações e de sistemas de equações/inequações, e realiza operações com polinómios.
- Reconhece e opera com números reais.
- Identifica as relações existentes entre os elementos de um conjunto de números.
- Reconhece e representa graficamente sucessões de números reais.
- Identifica sucessões monótonas e limitadas, convergentes e divergentes, e infinitamente grandes ou infinitésimos.
- Calcula a razão, o termo geral, a soma de  $n$  termos consecutivos de uma progressão.
- Utiliza os limites de sucessões na resolução de problemas.

**Conteúdos**

- Padrões e funções
  - Regularidades numéricas e geométricas
  - Variáveis e expressões designatórias
  - Relações entre variáveis e funções
  - Relações de proporcionalidade direta e inversa entre funções
  - Representação gráfica das funções afim e quadrática
- Equações
  - Equações do 1.º grau
  - Equações literais
  - Princípios de equivalência
  - Sistemas de duas equações do 1.º grau a duas incógnitas
    - Resolução gráfica e algébrica
  - Polinómios
    - Operações com polinómios
  - Equações do 2.º grau
  - Decomposição de polinómios em factores
  - Casos notáveis da multiplicação de polinómios
- Inequações
  - Inequações
  - Princípios de equivalência de inequações
  - Condições e intervalos de números reais
  - Sistemas de inequações
  - Valor absoluto de um número
  - Lugares geométricos
- Álgebra - operações numéricas
  - Conjunto IR
  - Operações em IR
  - Dízimas
  - Radicais quadráticos e cúbicos
  - Potências de expoente fraccionário
  - Relação de ordem em IR
  - Módulo ou valor absoluto de um número real
  - Conjunção e disjunção de condições
    - Operações entre conjuntos
  - Negação de uma condição
  - Complementar de um conjunto
- Regularidades e sucessões
  - Sucessões como funções reais de variável natural
  - Sucessões definidas por recorrência
  - Sucessão monótona e sucessão limitada
  - Progressões aritméticas e geométricas
  - Soma de  $n$  termos consecutivos de uma progressão
  - Conceito de infinitamente grande
    - Positivo
    - Negativo
    - Em módulo
  - Conceito de infinitésimo
  - Limite de sucessão
  - Sucessão convergente
  - Método de indução

6676

**Funções, limites e cálculo diferencial**

**Carga horária**  
50 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Analisa gráficos de funções e reconhece o significado do domínio, contradomínio, estudo da variação de sinal, intervalos de monotonia, continuidade, simetrias, paridade e pontos notáveis.
- Elabora o gráfico e identifica os limites de uma função.
- Reconhece a continuidade de uma função, num ponto e num intervalo.
- Caracteriza, gráfica, numérica e analiticamente, as funções de proporcionalidade direta e inversa.
- Realiza operações com funções polinomiais e elabora gráficos de funções polinomiais de grau 3 ou 4.
- Constrói e analisa gráficos de funções racionais com termos de grau menor ou igual a 2, quanto à monotonia, extremos, domínio, paridade, zeros, taxa de variação média e assíntotas.
- Calcula a derivada de uma função num ponto do domínio, através da definição.
- Caracteriza a função exponencial de base superior a 1.
- Calcula logaritmos através do respetivo conceito e opera com logaritmos.
- Reconhece que a função logarítmica é a função inversa da função exponencial e caracteriza-a do ponto de vista gráfico e analítico.

**Conteúdos**

- Gráficos e funções
  - Relações entre variáveis
    - Conceito de função de uma variável
  - Representação gráfica de relações entre variáveis
  - Representação gráfica de funções
  - Propriedades de funções
    - Domínio
    - Contradomínio
    - Intervalos de monotonia
    - Variação de sinal
    - Continuidade
    - Pontos notáveis
    - Zeros
    - Intersecção com o eixo dos yy
    - Extremos relativos e absolutos
  - Significado gráfico e expressão analítica de uma função
  - Função afim, quadrática e módulo
  - Paridade de uma função
  - Famílias de funções
    - Aspecto do gráfico
    - Posição da origem do referencial relativamente ao gráfico
    - Simetrias
    - Limites nos ramos infinitos
    - Tipos de gráficos
      - Semelhanças e diferenças
    - Efeitos dos parâmetros nas características das funções e dos respetivos gráficos
    - Gráfico de uma função pertencente a uma determinada família
      - $y = x$
      - $y = x^2$
      - $y = [x]$
    - Equações e inequações do 2.º grau
- Limites e continuidade de funções
  - Função quadrática
    - Propriedades
  - Funções polinomiais
    - Relação entre o grau da função e o limite nos ramos infinitos
    - Análise comparativa dos gráficos de funções polinomiais do mesmo grau
    - Operações com polinómios
    - Algoritmos e gráficos das funções soma, produto e quociente
    - Factorização de polinómios
    - Pesquisa de zeros de funções polinomiais
  - Operações com funções
    - Adição
    - Multiplicação
    - Composição
    - Divisão
  - Relações de proporcionalidade direta e de proporcionalidade inversa
  - Gráfico de funções racionais
    - Assíntotas verticais e horizontais
- Cálculo diferencial, função exponencial e função logarítmica – conceitos gerais
  - Derivada de uma função num ponto
    - Interpretação geométrica
    - Monotonia e taxa de variação num intervalo
    - Determinação da derivada de uma função num ponto

- Determinação da tangente ao gráfico de uma função num ponto
- o Função exponencial  $a > 1$ 
  - Domínio e contradomínio
  - Zeros
  - Intervalos de monotonia
  - Condições que envolvem expressões exponenciais
- o Função logarítmica

<b>6687</b>	<b>Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos</b>	<b>Carga horária 50 horas</b>
-------------	---	-----------------------------------

### Resultados da Aprendizagem

- Enuncia os conceitos de auto-conceito e auto-estima através da valorização pessoal e profissional.
- Reconhece a importância do grupo na dinâmica das relações interpessoais.
- Reconhece a dinâmica de grupos adequada à situação de ensino-aprendizagem em contexto real de trabalho.
- Descreve as diferentes formas de gerir e superar conflitos (intra e interpessoais).
- Descreve o processo de liderança e identifica as características que diferenciam os empreendedores.
- Identifica as estruturas familiares como processos sociais dinâmicos no tempo e no espaço.
- Reconhece a realidade dos contextos de socialização em constante mutação.
- Reconhece a importância do grupo de pares para a inserção na comunidade e para o desenvolvimento psicossocial.
- Analisa os contextos de socialização com recurso a instrumentos e a procedimentos adequados.

### Conteúdos

- Percepção do “eu”
  - o Formação do auto-conceito
    - O “eu” visto pelos “outros”
    - Importância da valorização pelos sujeitos significativos
    - Interpretação pelo “eu”
      - Interaccionismo simbólico
  - o Sentimento de valor
    - Auto-estima
  - o Estratégias de manutenção de uma identidade pessoal positiva
- Percepção dos “outros”
  - o Cognição social e atitudes
    - Conceito
    - Componentes das atitudes
    - Formação de atitudes
    - Desenvolvimento de atitudes
    - Mudança de atitudes
  - o Percepção social e categorização
    - Formação de impressões
    - Estereótipos
    - Preconceitos
- Percepção e dinâmica do “nós”
  - o Conceito e características dos grupos
    - Interação da heterogeneidade
      - “eu” ao “nós”
    - Relacionamento e a tarefa do grupo
    - Teoria de Desenvolvimento do Grupo
      - Tuckman
    - Dinâmica de grupo
      - Kurt Lewin
  - o Estrutura e funcionamento do grupo
    - Estatuto, papel e apreço
      - Conceitos
    - Papéis e estatutos adquiridos ou atribuídos
    - Estrutura sociométrica
    - Coesão do grupo
  - o Normalização e conflitos
    - Conflito
    - Escalada do conflito
    - Assertividade
    - Inconformismo
    - Passividade
    - Agressividade
    - Manipulação
    - Afirmação pessoal
    - Estratégias individuais na gestão do conflito

- Poder
- Autoridade
- Influência social
- Obediência
- Conformismo
- Liderança, negociação social e empreendedorismo
  - Conceito de liderança
    - Funções, padrões e contextos de liderança
  - Empreendedor e a negociação social
    - Elementos da negociação
    - Negociação integrativa e negociação distributiva
    - Perfil do empreendedor
- Processo e contextos de socialização
  - Processo de socialização
    - Conceito de socialização
  - Contextos de socialização
    - Família
      - Relações dos adolescentes com os pais e outros familiares
      - Tipos de estruturas familiares
        - Família nuclear
        - Família extensa
        - Família monogâmica
        - Família de procriação
      - Novas organizações da estrutura familiar
        - Famílias monoparentais
      - Família e formação da identidade do adolescente
        - Conflitos pais-filhos
    - Grupo de pares
      - Relacionamento com o grupo de pares
      - Processos sócio-psicológicos
        - Comparação social e conformismo
      - Amizade
    - Escola
      - Adolescentes e escola
      - Relação escola família
    - Cultura
      - Moda
      - *Mass media*
      - Etnia

6688

**Diferença de comportamento e diferença de intervenção**

**Carga horária**  
50 horas

### Resultados da Aprendizagem

- Reconhece as diferenças comportamentais verificadas a nível individual, grupal, organizacional e social.
- Identifica a multiplicidade de fatores que lhes estão subjacentes às diferenças comportamentais.
- Identifica os indivíduos com diferenças e/ou desvantagens como um coletivo heterogéneo.
- Identifica e caracteriza as diversas instituições que, na comunidade, têm como valências o apoio nas áreas do social, da segurança, da justiça, da educação e da saúde.
- Identifica políticas, instrumentos e programas que visem a integração socioeconómica e profissional das populações com dificuldades especiais.

### Conteúdos

- Diferença – delimitação e problematização
  - Ser diferente
    - Conceito
  - Diferenças no nosso quotidiano
    - Comportamentos
    - Ideias
    - Valores
    - Orientação sexual
    - Interesses
    - Aspirações
    - Ideologias
    - Sentido estético e artístico
    - Aspecto físico
  - Inevitabilidade das diferenças
  - Diferença como desvantagem
    - Diferença que isola

- Diferença que impede o bem-estar e a participação social e comunitária
  - o Direito à diferença
  - o Actuar sobre as diferenças
- Diferenças existentes na educação/formação
  - o Género
    - Formações socialmente desvalorizadas
    - Escolarização do estereótipo
  - o Trajectória social e escolar anterior
    - Igualdade no acesso *versus* igualdade no sucesso
    - Fenómenos de exclusão e de integração diferenciadora
  - o Dificuldades na aprendizagem
  - o Crianças e jovens com necessidades educativas especiais
- Diferenças no acesso ao trabalho - públicos com necessidades especiais
  - o Caracterização de populações com dificuldades especiais
    - Jovens
      - Pouco qualificados ou sem qualificação
      - Sobrequalificados
    - Desempregados de longa duração
      - Heterogeneidade de situações
      - Particularidades da situação portuguesa
      - Efeito da idade no desempregado de longa duração
    - Pessoas com baixas qualificações
      - Analfabetos funcionais
      - Pessoas com qualificações antigas
    - Mulheres
      - Tipologia do desemprego feminino
      - Discriminação remuneratória e no acesso a posições de chefia
    - Toxicodependentes e ex-toxicodependentes
      - Toxicodependência e atividade profissional
      - Reinserção profissional e superação da dependência da droga
    - Detidos e reclusos
      - Dificuldades de reinserção
        - Baixos níveis de escolaridade
        - Pouca qualificação profissional
    - Grupos étnicos e culturais minoritários
      - Situação social precária
      - Baixos níveis de escolarização e qualificação
    - Pessoas com deficiência
      - Acessibilidade aos locais de trabalho
      - Produtividade da pessoa com deficiência
      - Adaptação ao contexto de trabalho
  - o Estratégias e estruturas de apoio
    - Políticas e práticas
      - Dispositivos e quadros legais
      - Suportes institucionais
        - Filosofia
        - Valências
        - Composição técnica
    - Espaço comunitário
      - Convergência de esforços na resposta às situações de desvantagem perante o emprego
    - Boas práticas
      - Análise de boas práticas nos vários domínios

6700	<b>Agentes económicos e atividades e económicas</b>	<b>Carga horária</b> 25 horas
<b>Resultados da Aprendizagem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enuncia os principais intervenientes na atividade económica e as relações estabelecidas entre estes, através de um circuito económico.</li> <li>• Distingue os diferentes tipos de necessidades e relaciona o surgimento de novas necessidades com o desenvolvimento tecnológico.</li> <li>• Classifica os diferentes tipos de bens económicos.</li> <li>• Utiliza e aplica os principais conceitos económicos.</li> <li>• Utiliza os instrumentos económicos para interpretar a realidade económica portuguesa, em matéria de consumo.</li> <li>• Reconhece o conceito de mercado e os diferentes tipos e estruturas de mercado existentes.</li> <li>• Descreve a lei da oferta e da procura.</li> <li>• Identifica os fatores que influenciam a formação dos preços.</li> <li>• Descreve o histórico associado ao aparecimento da moeda, bem como os tipos e funções da mesma.</li> <li>• Relaciona as novas formas de pagamento da atualidade com a evolução tecnológica.</li> </ul>	

**Conteúdos**

- Agentes económicos e atividades económicas
  - Atividade económica
    - Conceito
    - Tipos
  - Principais intervenientes na atividade económica
    - Agentes económicos
      - Famílias
      - Estado
      - Empresas
      - Mundo
  - Relações entre agentes económicos
    - Circuito económico
  - Objectivos da atividade económica
    - Necessidades
      - Conceito
      - Características
      - Tipos
      - Classificação quanto à importância
      - Classificação quanto ao custo
      - Carácter espaço-temporal
    - Correspondência entre o desenvolvimento tecnológico e a manifestação de novas necessidades
    - Bens
      - Conceito
      - Bens livres
      - Bens económicos (produtos e serviços)
    - Classificação de bens económicos
      - Quanto à função
      - Quanto à duração
      - Quanto à relação com outros bens
- Produção, distribuição e consumo
  - Produção de bens e serviços
    - Noção
    - Sectores de atividade económica
    - Valor da produção nacional
      - Produto Interno Bruto (PIB)
    - Produção
      - Combinação de fatores de produção
    - Fatores de produção
      - Trabalho
      - Capital técnico (fixo e circulante)
      - Capital humano
      - Capital natural
      - Recursos naturais renováveis
      - Recursos naturais não renováveis
  - Distribuição
    - Conceito
    - Importância da distribuição na actualidade
    - Atividades integradas no processo de distribuição
      - Comércio
      - Logística
    - Circuitos de distribuição
      - Conceito
      - Tipos (ultra curtos, curtos e longos)
  - Comércio
    - Conceito
    - Tipos (ou formatos)
      - Independente
      - Associado
      - Integrado (sucursais, franchising, grandes superfícies e grandes superfícies especializadas)
    - Método de vendas
      - Venda directa
      - Cibervenda
      - Venda automática
      - Venda por catálogo
    - Consumo
      - Conceito
      - Influência dos preços e do rendimento no consumo
      - Tipos
        - Final/Intermédio
        - Essencial/supérfluo
      - Fatores explicativos
        - Rendimento



- Preços
- Moda
- Publicidade
- Consumismo
  - Conceito
  - Consequências – endividamento e problemas ambientais
- Consumerismo e o movimento dos consumidores
- Direitos e deveres dos consumidores
- Mercados e preços
  - Conceito de mercado
  - Componentes de mercado
  - Tipos de mercado
    - Mercado de bens e serviços
    - Mercado de trabalho e mercado de capitais
    - Outros tipos de mercados
  - Estruturas dos mercados de bens e serviços
    - Concorrência perfeita
    - Monopólio
    - Oligopólio
    - Concorrência monopolista
  - Mercado de concorrência perfeita
    - Lei da oferta
    - Lei da procura
    - Equilíbrio do mercado
      - Preço de equilíbrio
  - Preço
    - Conceito
    - Fatores que influenciam a formação dos preços
      - Custos de produção
      - Mecanismos de mercado
      - Outros
  - Moeda
    - Evolução da moeda
      - Troca directa
      - Troca indirecta
    - Funções
      - Meio de pagamento
      - Medida de valor
      - Reserva de valor
    - Tipos de moeda na actualidade
      - Moeda metálica
      - Moeda papel
      - Moeda escritural
    - Novas formas de pagamento
      - Desmaterialização da moeda

6701

**Funcionamento da atividade económica**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Reconhece os conceitos económicos para compreender os aspetos relevantes do funcionamento da atividade económica, nomeadamente, formas de financiamento, desemprego e inflação.
- Aplica os conceitos de desemprego, inflação e crescimento económico.
- Utiliza instrumentos económicos para interpretar a realidade económica portuguesa e da UE no que se refere à evolução, desemprego e inflação.

**Conteúdos**

- Poupança e investimento
  - Conceito de poupança
  - Destinos da poupança
  - Entesouramento
  - Depósitos
  - Investimento
  - Importância do investimento na atividade económica
- Financiamento da atividade económica
  - Tipos de financiamento
  - Financiamento interno – autofinanciamento
  - Capacidade de financiamento
  - Financiamento externo
  - Directo (mercado de títulos)
  - Indirecto (credito bancário)
  - Necessidade de financiamento
- Mercado de trabalho
  - Segmentação do mercado de trabalho
  - Componentes do mercado de trabalho
  - Oferta
  - Lei da oferta
  - Procura
  - Lei da procura
  - Equilíbrio do mercado de trabalho
  - Salário de equilíbrio
  - Desequilíbrio do mercado de trabalho
  - Desemprego
  - Intervenção no mercado de trabalho
  - Sindicatos e Estado
  - Salário mínimo
  - População
  - Activa e inactiva
  - Taxa de atividade
  - Empregada e desempregada
  - Taxa de desemprego
  - Causas de desemprego
- Inflação
  - Conceito de inflação
  - Formas de cálculo da inflação
    - Homóloga
    - Média
  - Consequências da inflação
    - Valor da moeda
    - Poder de compra
- Crescimento económico
  - Crescimento económico – conceito
  - Produto Interno Bruto (PIB)
    - Indicador do crescimento económico
  - Crescimento económico e desenvolvimento
  - Ciclos do crescimento económico
    - Conceito
    - Fases
      - Expansão
      - Prosperidade
      - Recessão
      - Depressão

6702

**Estado como regulador da atividade económica**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Reconhece o conceito de Estado e as respetivas funções e esferas de intervenção.
- Descreve os objetivos de intervenção do Estado na esfera económica e social.
- Identifica as principais fontes de receita do Estado, bem como as despesas públicas.
- Enuncia as principais políticas sociais e económicas do Estado.
- Reconhece o conceito de orçamento de Estado como instrumento de intervenção económica e social.
- Enuncia as alterações verificadas em termos de políticas económicas e sociais do Estado Português decorrentes do facto de Portugal ser membro da União Europeia.

**Conteúdos**

- Estado - conceitos e funções
  - Estado - conceito
  - Funções do Estado
    - Legislativa
    - Executiva
    - Judicial
  - Esferas de intervenção do Estado
    - Política
    - Económica
    - Social
- Princípios da Intervenção económica e social do Estado
  - Princípio da eficiência
    - Regulação de falhas do mercado
    - Concorrência imperfeita
    - Externalidades
    - Bens públicos
  - Princípio da equidade
    - Justiça social na repartição de rendimentos
    - Salários
    - Juros
    - Rendas
    - Lucros
  - Princípio da estabilidade
    - Desequilíbrios da economia
    - Inflação
    - Desemprego
- Instrumentos de intervenção do Estado
  - Planeamento
    - Conceito
    - Tipos
      - Indicativo
      - Imperativo
  - Orçamento do Estado
    - Conceito
    - Componentes
      - Despesas públicas
      - Receitas públicas
    - Saldo orçamental
      - Défice
      - Superavit
    - Importância do saldo orçamental
  - Políticas sociais e económicas
    - Políticas sociais
      - Objectivos
      - Instrumentos
    - Políticas económicas
      - Orçamental
      - Monetária
      - Cambial
      - Outras
    - Alterações nas políticas sociais e económicas decorrentes o facto de Portugal ser membro da UE
      - Papel do Banco Central Europeu

6703

**Economia portuguesa em contexto internacional**

**Carga horária**  
25 horas

**Resultados da Aprendizagem**

- Reconhece os conceitos económicos associados à organização económica a nível mundial.
- Aplica os conceitos económicos de integração e regionalização.
- Utiliza os instrumentos económicos para interpretar a realidade económica portuguesa e da União Europeia.

**Conteúdos**

- Comércio internacional
  - Diversidade do comércio internacional
  - Trocas internacionais
- Balança Corrente - registo das trocas internacionais
  - Importância dos registos das trocas comerciais
  - Balança Corrente
    - Conceito
    - Saldo
  - Componentes da Balança Corrente
    - Balança de mercadorias
      - Importações
      - Exportações
      - Saldo da Balança de Mercadorias
      - Taxa de cobertura
    - Balança de serviços
    - Balança de rendimentos
    - Balança de transferências correntes
- Integração económica
  - Conceito de integração económica
  - Formas de integração económica
    - Zona de comércio livre
    - União aduaneira
    - Mercado comum
    - União económica
  - Processo de construção da União Económica
  - Criação da União Económica e Monetária
  - Desafios colocados à UE decorrentes do respetivo alargamento
  - Realidade atual da economia portuguesa
  - Indicadores de desempenho da economia portuguesa
    - Comparação com os da UE
- Integração económica
  - Estrutura da população
    - Estrutura etária
    - Movimentos migratórios
    - População activa
      - Emprego
      - Desemprego
  - Estrutura da produção
    - Evolução do valor do produto
    - Estrutura sectorial da produção
  - Relações económicas com o exterior
  - Recursos humanos
    - Educação
    - Formação profissional
  - Nível de vida e justiça social
    - Repartição dos rendimentos
    - Poder de compra
    - Inflação
    - Equipamentos sociais

**4.3. Formação Tecnológica**

7731

## Higiene e segurança alimentar na restauração

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

- Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.
- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

### Conteúdos

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

8211

**Higiene e segurança no trabalho na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8239

**Matérias-primas alimentares**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8283

## Organização da cozinha

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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



8284

**Preparação e confeção de massas base de cozinha**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

4667

**Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8285

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

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8286

**Controlo de custos na restauração**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8287

## Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

7844

## Gestão de equipas

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8260

## Comunicação, vendas e reclamações na restauração

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8288

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

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

4664

**Língua inglesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

4665

**Alimentação racional, nutrição e dietética**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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



**8289**
**Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place**
**Carga horária**  
 25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

**8290**
**Cozinha/pastelaria – aprovisionamento**
**Carga horária**  
 50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

4662

## Preparação e confeção de sopas

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

4668

## Preparação e confeção de acepipes e entradas

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8291

**Preparação e confeção de peixes e mariscos**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8292

**Preparação e confeção de carnes, aves e caça**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8293

**Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

4673

**Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8294

**Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8295

## Preparação e confeção de pastelaria internacional

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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



8296

**Cozinha/Pastelaria – serviços especiais**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8297

**Preparações e confeções básicas de cozinha**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

4674

Cozinhas do mundo

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8298

Cozinha criativa

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8317

## Língua inglesa – o profissional na restauração

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

4663

## Língua francesa – cozinha/pastelaria

**Carga horária**  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8318

**Língua francesa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8299

**Língua italiana – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8300

**Língua alemã – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8319

**Língua italiana – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8320

**Língua alemã – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8301

**Língua espanhola – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8302

**Língua holandesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8321

**Língua espanhola – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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



8322

**Língua holandesa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8303

**Língua finlandesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8304

**Língua norueguesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8323

**Língua finlandesa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8324

### Língua norueguesa – o profissional na restauração

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

8305

### Língua sueca – cozinha/pastelaria

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

8306

**Língua chinesa – cozinha/pastelaria**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8325

**Língua sueca – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8326

## Língua chinesa – o profissional na restauração

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8307

## Língua inglesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8308

**Língua francesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8731

**Língua russa – o profissional na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8327

## Confeção e decoração de bolos artísticos

Carga horária  
50 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8309

### Língua italiana – turismo e hotelaria na região

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

8310

### Língua alemã – turismo e hotelaria na região

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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



8328

**Peças artísticas e decoração alimentar**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8329

**Restauração - informação turística**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8311

### Língua espanhola – turismo e hotelaria na região

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

8312

### Língua holandesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

**8330**

**Aplicações informáticas na restauração**

**Carga horária**  
50 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

**4421**

**Marketing na restauração**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8313

**Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8314

**Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8331

Gastronomia e cultura

Carga horária  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

1122

Noções e normas da qualidade

Carga horária  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8315

**Língua sueca – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8316

**Língua chinesa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

3297

**Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

7852

**Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

7853

**Ideias e oportunidades de negócio**

**Carga horária**  
50 horas

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

## Objetivo(s)

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

## Conteúdos

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



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

7854

### Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

7855

### Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios

Carga horária  
50 horas

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

## Objetivo(s)

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

## Conteúdos

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

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

8598

**Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

8599

## Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária  
25 horas

### Objetivo(s)

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

### Conteúdos

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

8600

### Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

8729

### Língua russa – cozinha/pastelaria

Carga horária  
25 horas

#### Objetivo(s)

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

#### Conteúdos

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

8730

**Língua russa – turismo e hotelaria na região**

**Carga horária**  
25 horas

**Objetivo(s)**

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

**Conteúdos**

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

## 5. Sugestão de Recursos Didáticos

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



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



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