



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

811 . Hotelaria e Restauração

811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de Educação e Formação

Cursos de Aprendizagem

Total de pontos de crédito

193,50

Publicação e atualizações

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

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

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

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

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

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

Observações

1. Perfil de Saída

Descrição Geral

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

Atividades Principais

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

3. Referencial de Formação Global

Formação Sociocultural¹

Domínios de Formação	Código	UFCD	Horas
Viver em Português	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
Total:			275
Comunicar em Língua Inglesa	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
Total:			200
Mundo Atual	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
Total:			100

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

Tecnologias de Informação e Comunicação	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
Total:			100

¹Pode 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
Matemática e Realidade	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
Total:			200

Economia	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
Total:			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 ²	UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1 Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2 Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8259	3 Princípios de nutrição e dietética	25	2,25
7297	4 Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25	2,25
7298	5 Turismo inclusivo na restauração	25	2,25
8260	6 Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8332	7 Confeções de sala	50	4,50
8333	8 Arte cisória	50	4,50
8271	9 Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	4,50
3353	10 Serviço de pequenos-almoços	25	2,25
4214	11 Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8317	12 Língua inglesa – o profissional na restauração	25	2,25
8329	13 Restauração - informação turística	25	2,25
8283	14 Organização da cozinha	25	2,25
8286	15 Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	16 Captações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	17 Gestão de equipas	25	2,25
8334	18 Teoria de serviço de bebidas	25	2,25
8335	19 Serviço de bar	25	2,25
8288	20 Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
8336	21 Serviço de vinhos - preparação e execução	25	2,25
8337	22 Vinhos de Portugal e do mundo	25	2,25

8338	23	Execução do serviço de restaurante/bar	50	4,50
8339	24	Serviço casual de restaurante	50	4,50
8340	25	Serviço clássico de restaurante	50	4,50
8341	26	Serviço fine dining	50	4,50
8342	27	Serviço de bebidas simples	50	4,50
8343	28	Serviço de bebidas compostas	50	4,50
8297	29	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			1050	94,50

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

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
4215	30	Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8344	31	Língua italiana aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8345	32	Língua alemã aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8346	33	Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8347	34	Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8348	35	Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8349	36	Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8350	37	Língua sueca aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8351	38	Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8732	39	Língua russa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25

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

Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
8307	50	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8308	51	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8309	52	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8310	53	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8311	54	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8312	55	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8313	56	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8314	57	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8315	58	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8316	59	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8730	60	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8330	61	Aplicações informáticas na restauração	50	4,50
4421	62	Marketing na restauração	25	2,25
8331	63	Gastronomia e cultura	25	2,25
8352	64	Novas tendências na restauração	25	2,25
8353	65	Novas tendências de bar	25	2,25
8282	66	Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25	2,25
1122	67	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	68	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
9941	69	Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo	25	2,25
9942	70	Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação	50	4,50
7852	71	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	72	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	73	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	74	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	75	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	76	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	77	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25

Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica 1150 103,5

Formação Prática		Horas	Pontos de crédito
Contexto de Trabalho	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 www.iefp.pt)	1500	20,00

² 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	Portugal e a Europa	Carga horária 50 horas
------	---------------------	----------------------------------

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 fracionários
 - 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

6687

Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos

Carga horária
50 horas

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

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

8259

Princípios de nutrição e dietética

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

7297

Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios

Carga horária
25 horas

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

Objetivo(s)

para as pessoas com deficiência

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

Conteúdos

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

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

7298

Turismo inclusivo na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

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

8260

Comunicação, vendas e reclamações na restauração

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8332

Confeções de sala

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8333

Arte cisória

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8271

Serviço de restaurante/bar – serviços especiais

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

3353

Serviço de pequenos-almoços

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

4214

Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8317

Língua inglesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8329

Restauração - informação turística

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8283

Organização da cozinha

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8286

Controlo de custos na restauração

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8287

Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

7844

Gestão de equipas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8334

Teoria de serviço de bebidas

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8335

Serviço de bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8288

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

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8336

Serviço de vinhos - preparação e execução

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8337

Vinhos de Portugal e do mundo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8338

Execução do serviço de restaurante/bar

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8339

Serviço casual de restaurante

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8340

Serviço clássico de restaurante

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8341

Serviço fine dining

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8342

Serviço de bebidas simples

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8343

Serviço de bebidas compostas

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8297

Preparações e confeções básicas de cozinha

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8307

Língua inglesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de 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 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

8309

Língua italiana – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8310

Língua alemã – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8311

Língua espanhola – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

4215

Língua francesa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8344

Língua italiana aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8312

Língua holandesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8313

Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8345

Língua alemã aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8346

Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8314

Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8315

Língua sueca – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8347

Língua holandesa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8348

Língua finlandesa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8316

Língua chinesa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8349

Língua norueguesa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8730

Língua russa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8350

Língua sueca aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8330

Aplicações informáticas na restauração

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8351

Língua chinesa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

4421

Marketing na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8318

Língua francesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8331

Gastronomia e cultura

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8319

Língua italiana – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8352

Novas tendências na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8353

Novas tendências de bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8320

Língua alemã – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8321

Língua espanhola – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8282

Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

1122

Noções e normas da qualidade

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8322

Língua holandesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8323

Língua finlandesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

3297

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8324

Língua norueguesa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

9941

Presunto e paleta – raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as raças portuguesas de porcos autóctones e respetivas características e ciclos produtivos
- Caracterizar e reconhecer a importância do montado/Montanheira do ponto de vista ecológico sustentável.
- Interpretar os cadernos de especificações do presunto e de paleta das qualificações portuguesas, espanholas e do mundo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança alimentar e de segurança e saúde no trabalho.

Conteúdos

- O porco
 - Raças portuguesas
 - Bísaro, Alentejano, Malhado de Alcobaça
 - Origem, características morfológicas, ciclo produtivo, maneio e alimentação
 - Cruzamento com outras raças
 - Raças espanholas
 - Raças do mundo
- O Montado
 - Definição e distribuição na Península Ibérica e no mundo
 - Origem, evolução ao longo dos tempos, problemas e perspetivas de futuro
 - Binómio Montado/Porco alentejano
- A montanheira
 - Caracterização e relevância económica e ambiental
 - Características produtivas do porco Alentejano de montanheira
- Qualificações
 - Qualificação dos nomes dos presuntos e das paletas
 - Cadernos de especificações
 - Presunto e Paleta de Barrancos DOP
 - Presunto e Paleta do Alentejo DOP
 - Presunto e Paleta de Santana da Serra IGP
 - Presunto e Paleta de Barroso IGP
 - Presunto e Paleta de Bísaro de Vinhais DOP
 - Presunto de Melgaço IGP
 - Rotulagem e sua regulamentação
 - Certificação de Presuntos em Portugal, Espanha e no mundo
 - Normativos de qualidade
- Higiene e segurança
 - Normas de higiene e segurança alimentar
 - Normas de higiene e segurança profissional

9942

Presunto e paleta – corte, prova, empratamento e conservação

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Aplicar as técnicas do corte, da prova, seleção e empratamento do presunto e de paleta.
- Aplicar as regras de rotulagem e certificação do presunto e de paleta e identificar os requisitos de compra.
- Aplicar as técnicas de conservação e manutenção do presunto e de paleta.
- Talhar a gordura da parte exterior do presunto.
- Cumprir as normas de higiene e segurança alimentar e de segurança e saúde no trabalho.

Conteúdos

- O corte
 - Anatomia óssea e muscular do presunto e de paleta
 - Bem-estar animal para a qualidade da matéria-prima
 - Fases do processo de elaboração do presunto e da paleta
 - Partes constituintes do presunto e da paleta
 - Utensílios de trabalho e as suas partes constituintes
 - Técnicas de corte a aplicar nas distintas partes do presunto e da paleta
 - Manutenção dos utensílios de trabalho
- A prova
 - Utensílios – técnicas e condições para realização da prova
 - Características organolépticas do presunto e da paleta
 - Alterações habituais do presunto e da paleta
 - Análise sensorial - odores negativos do presunto e da paleta
- Seleção e empratamento do presunto e da paleta
 - Técnicas de empratamento das diferentes partes do presunto e da paleta
- Conservação do presunto e da paleta
 - Utensílios, métodos e técnicas
- Talha
 - Utensílios e técnicas para talhar nomes, logotipos e outros, na gordura da parte exterior do presunto
- Rotulagem, certificação e compra
 - Regras de rotulagem
 - Regras de certificação
 - Requisitos de compra
- Higiene e segurança durante todo o processo
 - Normas de higiene e segurança alimentar
 - Normas de higiene e segurança profissional

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 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

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

Objetivo(s)

- 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.
- 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
 - o Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes
 - Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado
 - o 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
 - o 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
 - o Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo
 - Por setor de atividade/mercado
 - Por negócio
 - o 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
 - o Definição sumária do negócio
 - o Descrição sumária das atividades
 - o Target a atingir
 - Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios
 - o Meios e recursos de apoio à criação de negócios
 - o Serviços e apoios públicos – programas e medidas
 - o Banca, apoios privados e capitais próprios
 - o Parcerias
 - Desenvolvimento e validação da ideia de negócio
 - o Análise do negócio a criar e sua validação prévia
 - o Análise crítica do mercado
 - Estudos de mercado
 - Segmentação de mercado
 - o Análise crítica do negócio e/ou produto
 - Vantagens e desvantagens
 - Mercado e concorrência
 - Potencial de desenvolvimento
 - Instalação de arranque
 - o Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
 - Tipos de negócio
 - o Natureza e constituição jurídica do negócio
 - Atividade liberal
 - Empresário em nome individual
 - Sociedade por quotas
 - Contacto com entidades e recolha de informação no terreno
 - o Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
 - o 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

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8598

Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8599

Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8600

Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8732

Língua russa aplicada ao restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
 - Criticar
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8731

Língua russa – o profissional na restauração

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

5. Sugestão de Recursos Didáticos

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