

DISCIPLINA: **SRB - Serviços de Restaurante/Bar** ANO DE ESCOLARIDADE: **10º I**

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS para desenvolver as Aprendizagens Essenciais e atingir as competências do Perfil dos Alunos à saída da escolaridade obrigatória e do Perfil Profissional	Tempos Letivos (50 minutos)
<p>Módulo 1 - Preparações e confeções básicas de cozinha 8297 (50h-60t)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparações de base 2. Confeções de base <p>Módulo 2 – Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas 10746 (25h-30t)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Papel do responsável pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em cenários de exceção 2. Plano de Contingência 3. Revisão do Plano de Contingência, adaptação das medidas e verificação das ações de melhoria 4. Manual de Reabertura das atividades económicas <p>Módulo 3 – Gastronomia e cultura 8331 (25h-30t)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. História da cozinha/pastelaria 2. Gastronomia 3. Hábitos e culturas alimentares <p>Módulo 4 – Confeções de sala 8332 (50h-60t)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos de confeção em sala 2. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios 3. Técnicas de confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala 4. Técnicas de serviço de mesa em cozinha de sala 5. Normas de higiene e segurança 	<p>1º Semestre</p>
<p>Total de aulas previstas</p>	<p>180</p>

Módulo 5 – Teoria de serviço de bebidas 8334 (25h-30t)

1. Classificação das bebidas e processos de fabrico
2. Função das bebidas
3. Utensílios de bar, equipamentos e maquinaria de bar
4. Serviço de café, chá e infusões

Módulo 6 – Serviço de Bar 8335 (25h-30t)

1. Organização e funcionamento do serviço de bar
2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar
3. Cartas de bar
4. Procedimentos de organização do serviço de bar
5. Organização de eventos e serviços especiais
6. Normas de higiene e segurança

Módulo 7 – Execução do serviço de restaurante/bar 8338 (50h-60t)

1. O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica
2. Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar
3. Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar
4. Técnicas de execução do serviço de restaurante
5. Técnicas de execução do serviço de bar
6. Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar
7. Regras profissionais específicas
8. Normas de higiene e segurança

Módulo 8 – Teletrabalho 10759 (25h-30t)

1. Teletrabalho
2. Competências do/a teletrabalhador/a
3. Pessoas, produtividade e bem-estar em contexto de teletrabalho
4. Desempenho profissional em regime de teletrabalho

Módulo 9 – Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios 7297 (25h-30t)

1. Turismo inclusivo – causas e objectivos
2. Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo
3. O cliente com deficiência motora

2º Semestre

<p>4. O cliente com deficiência visual</p> <p>5. O cliente com deficiência auditiva</p> <p>6. O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência</p> <p>7. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais</p> <p>Módulo 10 – Turismo inclusivo na restauração 7298 (25h-30t)</p> <p>1. O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração</p> <p>2. O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração</p> <p>3. O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração</p> <p>4. O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração</p> <p>5. O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração</p> <p>Módulo 11 – Restauração – informação turística 8329 (25h-30t)</p> <p>1. Conceito de visitante</p> <p>2. Turismo</p> <p>3. Informação turística e hoteleira</p>	
Total de aulas previstas	240
Total anual de aulas previstas	420

Observação: Os Conselhos de Turma/ As Equipas Pedagógicas poderão gerir a exploração de conteúdos de acordo com as especificidades de cada grupo turma, salvaguardando o cumprimento da planificação.

Aprovada em reunião de Departamento Curricular de 24 de setembro de 2025.

Aprovada em reunião de Conselho Pedagógico de 30 de setembro de 2025.