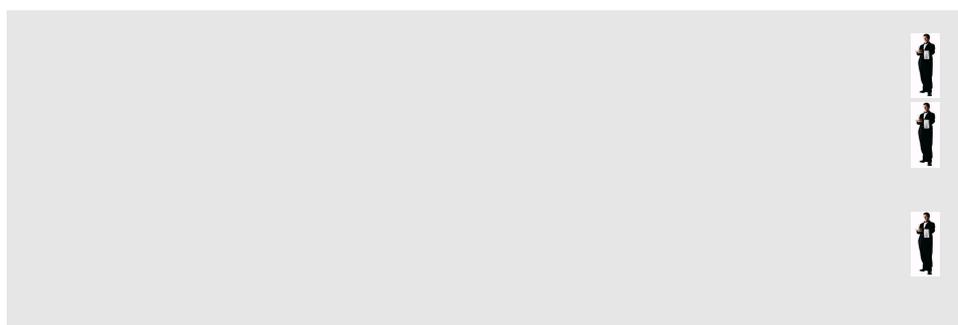




REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



**Área de Educação e
Formação**

**Código e Designação
do Referencial de
Formação**

811 . Hotelaria e Restauração

811347 - Técnico/a de Pastelaria/Padaria

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de
Educação e Formação

Cursos Profissionais

**Publicação e
atualizações**

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de Maio de 2016 com entrada em vigor a 08 de Maio de 2016.

Observações

1. Perfil de Saída

Descrição Geral

Planear, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

Atividades Principais

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria em função da programação de produção estabelecida.
- Confeccionar pão e produtos afins em função da programação de produção estabelecida.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria.
- Confeccionar gelados em função da programação de produção estabelecida.
- Confeccionar, executar e montar trabalhos em chocolate.
- Confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida.
- Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos dos alimentos.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.
- Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria.

3. Referencial de Formação Global

Componente de Formação Sociocultural

Disciplinas	Horas
Português (ver programa)	320
Língua Estrangeira I, II ou III*	
Inglês ver programa iniciação ver programa continuação	220
Francês ver programa iniciação ver programa continuação	
Espanhol ver programa iniciação ver programa continuação	
Alemão ver programa iniciação ver programa continuação	
Área de Integração (ver programa)	220
Tecnologias da Informação e Comunicação (ver programa)	100
Educação Física (ver programa)	140
Total:	1000

* O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. Nos programas de iniciação adotam-se os seis primeiros módulos.

Componente de Formação Científica

Disciplinas	Horas
Psicologia (ver programa)	100
Economia (ver programa)	200
Matemática (ver programa)	200
Total:	500

Formação Tecnológica

Código	UFCD pré-definidas	Horas
7731	1 Higiene e segurança alimentar na restauração	25
8211	2 Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
9228	3 Língua Inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25
8260	4 Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
9229	5 Nutrição e dietética na pastelaria / padaria	25

9230	6	Organização de pastelaria/padaria	25
7844	7	Gestão de equipas	25
9231	8	Pastelaria/Padaria – planeamento da produção e mise-en-place	25
9232	9	Pastelaria/padaria – aprovisionamento	50
9233	10	Gestão de custos e desperdícios	25
9234	11	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria	50
9235	12	Confeção e aplicação de massas	50
9236	13	Confeção e aplicação de cremes e recheios	25
8293	14	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
9237	15	Utilização de frutas em produtos de pastelaria	25
9238	16	Confeção de produtos de geladaria	25
8295	17	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50
8236	18	Cake design	50
9239	19	Confeção e moldagem em chocolate	50
8327	20	Confeção e decoração de bolos artísticos	50
9240	21	Pastelaria de inovação experimental	25
9241	22	Confeção e aplicação de massas de padaria	50
9242	23	Confeção de pães regionais	25
9243	24	Confeção de produtos de padaria internacional	50
9244	25	Técnicas de decoração em padaria	25
9245	26	Confeção de padaria dietética e funcional	25
9246	27	Sobremesas – técnicas de empratamento	25
9247	28	Preparação e confeção de pastelaria funcional	50
Total:			1000

Para obter a qualificação de Técnico/a de Pastelaria/Padaria, 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
9248	29	Língua francesa aplicada à pastelaria/padaria	25
9249	30	Língua italiana aplicada à pastelaria/padaria	25
9250	31	Língua alemã aplicada à pastelaria/padaria	25
9251	32	Língua espanhola aplicada à pastelaria/padaria	25
9252	33	Língua holandesa aplicada à pastelaria/padaria	25
9253	34	Língua finlandesa aplicada à pastelaria/padaria	25
9254	35	Língua norueguesa aplicada à pastelaria/padaria	25
9255	36	Língua sueca aplicada à pastelaria/padaria	25
9256	37	Língua chinesa aplicada à pastelaria/padaria	25
9257	38	Língua russa aplicada à pastelaria/padaria	25
Total:			250

Código		Área B UFCD	Horas
8307	39	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25
8308	40	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25
8309	41	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25
8310	42	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25
8311	43	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25
8312	44	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25
8313	45	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25
8314	46	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25
8315	47	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25
8316	48	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25
8730	49	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25
Total:			275

Código		Área C UFCD	Horas
7297	50	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25
7298	51	Turismo inclusivo na restauração	25
8237	52	Confeção de pastelaria de natal	25
9258	53	Confeção e modelagem em açúcar	50
8374	54	Vitrinismo em pastelaria/padaria	25
9259	55	Preparação e confeção de bombons e pralinês	25
9260	56	Confeção de pastelaria salgada	25
3297	57	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
8330	58	Aplicações informáticas na restauração	50
7847	59	Aplicações informáticas na ótica do utilizador	25
8317	60	Língua inglesa – o profissional na restauração	25
8318	61	Língua francesa – o profissional na restauração	25
8319	62	Língua italiana – o profissional na restauração	25
8320	63	Língua alemã – o profissional na restauração	25
8321	64	Língua espanhola – o profissional na restauração	25
8322	65	Língua holandesa – o profissional na restauração	25
8323	66	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25
8324	67	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25
8325	68	Língua sueca – o profissional na restauração	25
8326	69	Língua chinesa – o profissional na restauração	25
8731	70	Língua russa – o profissional na restauração	25
7852	71	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25
7853	72	Ideias e oportunidades de negócio	50
7854	73	Plano de negócio – criação de micronegócios	25
7855	74	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50
8598	75	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25
8599	76	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25
8600	77	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25
Total:			800

Formação em Contexto de Trabalho	Horas
<p>A formação em contexto de trabalho nos cursos profissionais está integrada na componente de formação tecnológica.</p> <p>A formação em contexto de trabalho visa a aquisição e desenvolvimento de competências técnicas, relacionais e organizacionais relevantes para a qualificação profissional a adquirir e é objeto de regulamentação própria.</p>	600 a 840

¹ 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) - Formação Tecnológica

7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	Carga horária 25 horas
------	---	----------------------------------

Objetivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • 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

9228

Língua Inglesa aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

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

9229

Nutrição e dietética na pastelaria / padaria

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação.
- Classificar os constituintes alimentares.
- Aplicar os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes produtos de padaria/pastelaria.
- Calcular calórico e nutricional dos alimentos.
- Aplicar os princípios da nutrição e dietética na composição de ementas.

Conteúdos

- Alimentação racional
 - Antioxidantes
 - Regras alimentares / Dieta equilibrada
 - Roda dos alimentos / doses diárias recomendadas
 - Índice de Massa Corporal (IMC)
 - Índice Glicémico
 - Pré-bióticos
 - Saciedade
 - Cereais integrais
 - Principais erros alimentares
- Constituintes alimentares
 - Identificação e função dos nutrientes
 - Aditivos alimentares
 - Produtos transformados
- Informação nutricional na pastelaria / panificação
 - Rotulagem
 - Alegação nutricional e de saúde
 - Calorias e Cálculo calórico
 - Proteínas
 - Gorduras
 - Gorduras saturadas
 - Hidratos de carbono
 - Açúcares simples
 - Fibra
 - Sal
- Ementas equilibradas de pastelaria e produtos de panificação

9230

Organização de pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as características e regras de funcionamento de uma pastelaria/padaria.
- Identificar os equipamentos e utensílios de uma pastelaria/padaria.
- Identificar os procedimentos inerentes à organização e produção de uma pastelaria/padaria.
- Identificar os circuitos de distribuição e comercialização de produtos de pastelaria/padaria.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento de uma pastelaria/padaria
 - Tipologia de estabelecimentos
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Instalações
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Indumentária
 - Funções da brigada de pastelaria/padaria
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria/padaria
 - Características
 - Funções
 - Higiene, manutenção e conservação
- Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria
 - Processo e suporte documental
 - Planeamento do serviço
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Interface entre serviços
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Distribuição e comercialização
- Normas de higiene e segurança

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

9231

Pastelaria/Padaria – planeamento da produção e mise-en-place

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Vocabulário técnico de pastelaria/padaria
- Preparação de pastelaria/padaria
 - Disposição de mobiliário dos equipamentos e utensílios
 - Controlo, gestão e reposição de stock
- Planeamento da produção/mise-en-place
 - Preparação do espaço, equipamentos e utensílios
 - Secções de apoio ao serviço de pastelaria/padaria (interface entre economato, sector de vendas)
- Organização do trabalho da brigada de pastelaria/padaria
 - Gestão do circuito de serviço
 - Secções da pastelaria/padaria
 - Processo e suporte documental
 - Limpeza das secções (higienização, manutenção e ~conservação dos espaços, equipamentos e utensílios)
- Normas de higiene e segurança

9232

Pastelaria/padaria – aprovisionamento

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Implementar o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos géneros de pastelaria/padaria.
- Efetuar a compra, receção e armazenamento de géneros de pastelaria/padaria, assegurando o seu estado de conservação.
- Inventariar as existências e controlar os stocks.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

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

9233

Gestão de custos e desperdícios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Aplicar os princípios de gestão da produção e venda, tendo em conta diferentes indicadores de gestão.
- Calcular os custos de produção e receitas, o ponto de equilíbrio das vendas e o orçamento da secção.
- Aplicar as regras e normas para a fixação do preço de venda.
- Aplicar os procedimentos e processos relacionados com o controlo de custos, a aquisição e receção das compras e a gestão do inventário.
- Realizar fichas técnicas de produção com cálculos de custos.

Conteúdos

- Ciclo operacional de produção em pastelaria e padaria
 - Controlo da secção da pastelaria
 - Controlo da secção de padaria
- Orçamentação e contabilidade do departamento de pastelaria/padaria
 - Princípios orientadores para a elaboração de orçamentos
 - Noções básicas de contabilidade
- Custos de produção
- Gestão de economato
 - Organização do economato de acordo com as normas de armazenamento
- Sistema de gestão de inventários
- Investimento (método Hubbard)
 - Rácios e margens
 - Fichas técnicas
 - Capitações
- Ponto de Equilíbrio das Vendas – BEP
 - Análise dos custos inerentes à atividade
 - Custo variável
 - Custo fixo
- Fixação do preço de venda
 - Preço líquido e preço de venda ao público
 - IVA
 - Métodos de fixação do preço de venda
 - Análise das receitas previstas
 - Margem de contribuição
- Fichas técnicas de produção

9234

Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas em pastelaria/padaria.
- Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.
- Verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentícios.
- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Principais cereais e seus derivados
 - Variedades
 - Classificação
- Farinhas
 - Variedades
 - Classificação
- Sal
 - Variedades
 - Regulamentação
- Principais frutos
 - Variedades
 - Classificação
 - Sazonalidade
 - Características de frescura
- Açúcares e outros adoçantes
 - Variedades
 - Características
 - Utilização
- Gorduras vegetais
 - Azeites
 - Óleos
 - Margarinas
 - Outras gorduras vegetais
- Géneros alimentícios de origem animal
 - Leite (tipos de leite e derivados)
 - Ovos (classificação e derivados)
 - Gorduras animais (classificação e tipos)
- Produtos: Cacau e chocolate
 - Variedade
 - Características
 - Utilizações
 - Aplicações
- Controlo de qualidade
 - Receção das mercadorias
 - Fatores de influência
 - Estado de frescura
 - Procedimentos de conservação
 - Condições de armazenamento (local, temperatura, outros)
 - Riscos
- Normas de higiene e segurança

9235

Confeção e aplicação de massas

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

- Identificar as diferentes tipologias de massas base de pastelaria, as suas técnicas de preparação e confeção e as suas aplicações.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capacitações.
- Preparar e confeccionar as massas base, bem como as suas principais aplicações.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de massa de pastelaria
- Massas secas
 - Areada
 - Quebrada
 - Folhada
- Massas moles
 - Crepes
 - Massa choux/crepes
- Massas montadas
 - Genovesa
 - Saboia
- Massas levedadas
 - Viennoiserie
- Aplicações das massas de pastelaria
- Utilização de massas na confeção de pastéis, queijadas e tartes
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de massas base de pastelaria e respetivas aplicações
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações
 - Mise-en-place
 - Tempo de cozedura e temperatura
 - Textura
 - Acabamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9236

Confeção e aplicação de cremes e recheios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as diferentes cremes base e molhos de pastelaria, merengues, compotas e doces, as suas técnicas de preparação e confeção e respetivas aplicações.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar, confeccionar e aplicar cremes base de pastelaria e derivados.
- Preparar, confeccionar e aplicar molhos de pastelaria.
- Preparar, confeccionar e aplicar merengues.
- Preparar, confeccionar e aplicar compotas, doces e geleias.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Cremes de base de pastelaria
 - Creme de chocolate (ganache)
 - Creme de manteiga
 - Creme de natas
 - Creme de ovos
 - Creme de pasteleiro
 - Creme inglês
 - Derivados de cremes de base de pastelaria
- Molhos de pastelaria
 - Molho de chocolate
 - Molho de Sabayon (Zabaglione)
 - Xarope (Sirop) e Molho de mel
 - Coulis de frutas
 - Outros
- Cremes de sobremesa
 - Bávaros
 - Charlottes
 - Pudins
- Merengues
 - Glacê real
 - Merengue francês
 - Merengue italiano
 - Merengue suíço
- Compotas, doces e geleias de fruta
- Aplicações de cremes de base e molhos de pastelaria, cremes de sobremesa, merengues, compotas, doces e geleias de fruta
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de cremes e recheios e respetivas aplicações
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção e quantificação e preparação das matérias-primas
- Processos de confeção de cremes e recheios e respetivas aplicações
 - Mise-en-place
 - Tempo de cozedura e temperatura
 - Textura
 - Acabamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8293

Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

9237

Utilização de frutas em produtos de pasteleria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os tipos de fruta a aplicar em cada tipologia de doce/sobremesa.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Aplicar técnicas de descasque e corte em diversos tipos de fruta.
- Preparar e confeccionar doces à base de fruta.
- Preparar e confeccionar sobremesas à base de frutas.
- Preparar e confeccionar pasteleria à base de frutas.
- Identificar técnicas de empratamento de sobremesas de/com fruta fresca.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Fruta
 - Tipologias de fruta fresca
 - Frutas de acordo com a sua época de colheita
 - Frutas tropicais
 - Técnicas de descasque da fruta
 - Técnicas de corte da fruta
- Receitas e fichas técnicas
- Doces e sobremesas
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Técnicas de preparação e confeção de doces e sobremesas à base de fruta
 - Empratamento com frutas frescas ao natural e confeccionadas
- Pasteleria à base de frutas
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Técnicas de preparação e confeção de pasteleria com frutas
 - Apresentação e empratamento de pasteleria com frutas
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9238

Confeção de produtos de geladaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diversos tipos de gelados e sorvetes.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar e confeccionar gelados e sorvetes.
- Preparar e confeccionar gelados e sorvetes à base de fruta.
- Identificar as diversas aplicações dos gelados e sorvetes.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de gelados e sorvetes
 - Gelados à base de leite
 - Gelados à base de natas
 - Gelados à base de cremes
 - Sorvetes
- Receitas e fichas técnicas
- Técnicas de preparação e fabrico de gelados e sorvetes
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Processo de fabrico
 - À base de leite
 - À base de natas
 - À base de cremes
 - Sorvetes
- Empratamento e decoração de gelados e sorvetes
- Aplicações de gelados e sorvetes em sobremesas
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8295

Preparação e confeção de pastelaria internacional

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

8236

Cake design

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar diferentes estilos e formas utilizados na produção de *cake design*.
- Identificar e preparar elementos decorativos criativos.
- Preparar diferentes tipos de massas e cremes.
- Confeccionar diferentes tipos de massas e cremes.
- Executar bolos com decoração inovadora.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- *Cake design*
 - Estética/design
 - Elementos decorativos criativos
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Estruturas de suporte
- Processo de fabrico
 - Projeto/maquete
 - Preparação dos elementos decorativos
 - Preparação de massas e cremes
 - Cozedura
 - Montagem dos bolos
 - Decoração criativa e inovadora
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9239

Confeção e moldagem em chocolate

Carga horária

50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os tipos de chocolate.
- Identificar as várias aplicações do chocolate.
- Identificar técnicas de trabalho em chocolate.
- Executar trabalhos em chocolate fundido.
- Executar montagens de peças artísticas em chocolate.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de chocolate
 - Negro
 - Leite
 - Branco
- Técnicas de trabalhos artísticos em chocolate
- Têmpera do chocolate e aplicações
- Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
- Processo de execução de trabalhos artísticos em chocolate
 - Projeto / maquete
 - Moldes
- Trabalhos em chocolate
 - Manual
 - Pequenas peças em moldes
 - Grandes peças artísticas em chocolate
- Montagem de grandes peças artísticas
 - Técnicas e materiais utilizados
 - Junção de elementos
 - Aplicação de material de suporte
 - Outros elementos decorativos
 - Pintura e acabamento
- Controlo de qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8327

Confeção e decoração de bolos artísticos

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

9240

Pastelaria de inovação experimental

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as matérias-primas utilizadas em pastelaria molecular.
- Identificar os utensílios e equipamentos de pastelaria molecular.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Aplicar diferentes técnicas de pastelaria molecular.
- Destruir e criar novas apresentações e sabores de pastelaria existente.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Produtos de origem molecular
 - Gelificante
 - Produtos para esferificação
 - Emulsionantes
 - Estabilizadores
 - Melhorantes
 - Outros
- Utensílios e equipamentos em pastelaria molecular
 - Balanças
 - Medidores
 - Conta-gotas/seringas
 - Outros
- Receitas e fichas técnicas
- Técnicas de inovação experimental em produtos de pastelaria
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Técnicas de pastelaria molecular
 - Técnicas de inovação/criação experimental
 - Elementos diversos
 - Sabores
 - Apresentação e decoração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9241

Confeção e aplicação de massas de padaria

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os ingredientes base no processo de panificação.
- Identificar utensílios e equipamentos de padaria.
- Identificar tipos de massa e leveduras.
- Identificar a legislação aplicada ao pão e produtos afins.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Confeccionar diferentes massas lêvedas de padaria.
- Executar as diferentes fermentações no tempo de pausa.
- Executar cozeduras de massas na panificação.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Matérias-primas base para produtos de panificação
 - Farinhas
 - Sal
 - Leveduras
 - Água
 - Outros
- Equipamentos e utensílios de padaria
 - De preparação
 - De fermentação
 - De cozedura
 - De acondicionamento
- Massas lêvedas de padaria
 - Milho
 - Trigo
 - Centeio
 - Mistura
 - Integrais
 - Outros
- Legislação na panificação
 - Legislação de produtos de panificação
 - Legislação do teor de sal no pão
 - Legislação relativa a farinhas
 - Legislação relativa a leveduras
- Receitas e fichas técnicas
- Processo de confeção de massas de padaria doce e salgada e respetivas aplicações
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Execução de massas lêvedas na panificação
 - Fermentação
 - Cozedura
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9242

Confeção de pães regionais

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes tipos de pães regionais.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Confeccionar massas de padaria regional.
- Executar as diferentes fermentações no tempo de pausa.
- Executar cozeduras de massas na panificação.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pães regionais
 - Pão de Mafra
 - Pão do Vale de Ílhavo
 - Pão da Mealhada
 - Pão Alentejano
 - Pão de Milho
 - Broa de Avintes
 - Outros
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Processo de confeção dos diferentes tipos de pães regionais
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Execução das massas
 - Fermentação
 - Cozedura
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9243

Confeção de produtos de padaria internacional

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os produtos de padaria internacional.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Confeccionar massas de diferentes categorias e tipos de iguarias de padaria internacional.
- Executar as diferentes fermentações no tempo de pausa.
- Executar cozeduras de massas na panificação.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Padaria Internacional
 - Cultura e história
 - Características dos produtos de padaria internacional
- Produtos de padaria internacional
 - Tijgerboord (pão tigre)
 - Ciabatta
 - Focaccia
 - Bagel
 - Baguette Parisiense
 - Pão de Forma
 - Pão Pita ou Pão Sírio
 - Outros
- Receitas e fichas técnicas
- Processo de confeção de produtos de padaria internacional
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Execução das massas
 - Fermentação
 - Cozedura
- Tendências de evolução da padaria internacional
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9244

Técnicas de decoração em padaria

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diversos trabalhos artísticos em padaria.
- Aplicar técnicas de trabalhos de decoração em padaria.
- Executar trabalhos decorativos em padaria.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de trabalhos em pão
 - Produtos de padaria decorados
 - Trabalhos em massa morta
 - Outras
- Processo de execução de trabalhos artísticos em pão
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Projetos e maquetes
 - Moldes
 - Massas em pão
 - Processo de fermentação
 - Corte/moldagem
 - Cozedura
- Montagem de peças artísticas
 - Aplicação de material de suporte
 - Outros elementos de decoração
 - Pintura e acabamento
- Controlo de qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos trabalhos realizados
- Normas de higiene e segurança

9245

Confeção de padaria dietética e funcional

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os produtos de padaria dietética e funcional.
- Identificar as matérias-primas sem glúten (farinhas de arroz, de mandioca, e outras).
- Identificar os substitutos do açúcar e alergénios.
- Identificar/calcular valores calóricos dos diferentes produtos de padaria funcional e dietética.
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Confeccionar produtos de padaria dietética.
- Confeccionar produtos de padaria funcional ou alternativa.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Produtos de padaria dietética e funcional
 - Pães proteicos
 - Pães glicídicos
 - Pães lipídicos
 - Padaria dietética
- Formulação e proporcionalidade de equilíbrio de massas em pães funcionais
 - Ingredientes base da padaria funcional
 - Tecnologia e reologia base aplicada à padaria funcional
 - Técnicas de modificação e equilíbrio das formulações
 - Principais substitutos funcionais
 - Leveduras funcionais
- Receitas e fichas técnicas
- Cálculo calórico e nutricional na padaria dietética e funcional
- Processo de confeção de produtos de padaria dietética e funcional
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Produtos de padaria com substituição dos açúcares e alergénios
 - Confeção de pães com cereais
 - Confeção de pães com farinha sem glúten
 - Confeção de pães sem sal
 - Confeção de pães sem fermento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9246

Sobremesas – técnicas de empratamento

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as diversas regras e técnicas de empratamento de sobremesas.
- Executar o empratamento de sobremesas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Regras e técnicas de empratamento
 - Regras básicas de empratamento
 - Sequência
 - Disposição
 - Harmonia
 - Equilíbrio nutricional
 - Critérios adicionais de empratamento
 - Cores
 - Texturas
 - Padrões
 - Cortes/Formas
- Regras de empratamento de sobremesas
 - Empratamento em travessas ou individuais
 - Sobremesas de colher
 - Sobremesas em fatia
 - Sobremesas individuais
 - Decoração
 - Finalização
- Controlo de qualidade do processo de empratamento
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9247

Preparação e confeção de pastelaria funcional

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais compostos funcionais.
- Identificar os alimentos onde se encontram os principais compostos funcionais.
- Identificar/calcular valores calóricos dos diferentes produtos de pastelaria e sobremesas funcionais.
- Elaborar as fichas técnicas de pastelaria funcional de acordo com as capacitações.
- Confeccionar vários tipos de pastelaria e sobremesas alternativas ou funcionais.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Compostos funcionais
 - Fibras solúveis e insolúveis
 - Proteínas de soja
 - Tanino
 - Probióticos
 - Outros
- Alimentos ricos em compostos funcionais
 - Leites, iogurtes e outros produtos lácteos
 - Cereais integrais
 - Soja e derivados
 - Frutas
 - Outros
- Receitas e fichas técnicas
- Cálculo calórico e nutricional na pastelaria funcional
- Processo de confeção de pastelaria e sobremesas funcionais
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Pastelaria sem açúcar
 - Pastelaria sem glúten
 - Pastelaria sem gordura animal
 - Outros
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9248

Língua francesa aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9249

Língua italiana aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9250

Língua alemã aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9251

Língua espanhola aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9252

Língua holandesa aplicada à pastelaria/padaria**Carga horária**
25 horas**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador elementar, adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9253

Língua finlandesa aplicada à pastelaria/padaria**Carga horária**
25 horas**Objetivo(s)**

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador elementar, adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9254

Língua norueguesa aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador elementar, adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9255

Língua sueca aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador elementar, adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9256

Língua chinesa aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador elementar, adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

9257

Língua russa aplicada à pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, a nível do utilizador elementar, adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais da sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico de pastelaria/padaria: gastronomia, produtos de pastelaria/padaria, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de pastelaria/padaria, confeção de produtos de pastelaria/padaria, equipamentos e utensílios inerentes ao serviço, prestação de primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- Funções de 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
 - Produção de pastelaria/padaria

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

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

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

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

8730

Língua russa – turismo e hotelaria na região

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

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

Conteúdos

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

7297

Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- 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 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
 - Aspetos comunicacionais para grupos de surdos
- O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência
 - Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos
 - Deficiência intelectual e multideficiência
 - Graus e causas de deficiência Intelectual
 - Características de alguns síndromas associados à deficiência intelectual
 - Limitações das pessoas com deficiência intelectual
 - Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual
 - O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo
 - Pessoas com deficiência intelectual e o turismo
 - Requisitos da oferta turística e acessibilidades
 - Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - Práticas de serviço e relacionamento
 - Práticas de serviço no atendimento
- O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais
 - O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos
 - Processo de envelhecimento
 - População idosa
 - Características do turismo sénior
 - 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
- Aspetos 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
-

8237

Confeção de pastelaria de natal

Carga horária

25 horas

Objetivo(s)

- Identificar diferentes tipos de pastelaria de natal.
- Preparar pastelaria de natal.
- Confeccionar pastelaria de natal.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pastelaria de natal
 - Filhós
 - Sonhos
 - Coscorões
 - Azevias
 - Tronco de natal
 - Bolo-rei e bolo-rainha
 - Lampreias de ovos
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pastelaria de natal
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico de pastelaria de natal
 - Preparação
 - Cozedura/fritura
 - Decoração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9258

Confeção e modelagem em açúcar

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Identificar elementos decorativos em pasta de açúcar.
- Identificar os equipamentos e utensílios para o trabalho em açúcar.
- Identificar diferentes técnicas de trabalhos artísticos em açúcar.
- Elaborar fichas técnicas de trabalhos em açúcar.
- Executar trabalhos de modelagem e decoração de bolos.
- Executar trabalhos decorativos em açúcar.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de açúcar
- Equipamentos e utensílios para o trabalho em açúcar
- Técnicas de trabalho artístico em açúcar
 - Moldagem
 - Soprado
 - Acetinado
 - Puxado
- Receitas e fichas técnicas
- Elementos decorativos em pasta de açúcar
 - Folhas, fitas, laços, flores, figuras, outros
- Técnicas de execução de trabalhos de decoração de bolos
- Processo de execução de trabalhos artísticos em açúcar
 - Projeto/maquete
 - Moldes
 - Preparação da pasta de açúcar
 - Montagem do trabalho
 - Pintura e acabamento
- Controlo de qualidade do produto final
- Acondicionamento e conservação dos elementos decorativos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

8374

Vitrinismo em pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar tipos de montra e disposições criativas de produtos de pastelaria/padaria.
- Analisar as potencialidades do espaço de exposição de uma pastelaria/padaria e executar a decoração de vitrinas de pastelaria/padaria.
- Aplicar técnicas para execução de montras magnéticas, utilizando novos utensílios e ferramentas.
- Utilizar diferentes suportes específicos de exposição, tendo em conta as novas tendências de disposição dos produtos.

Conteúdos

- Vitrinismo
 - Conceito
 - Tipologia de montras
 - Atividade profissional
- Espaço de venda
 - Estética
 - Forma
 - Dimensão
 - Iluminação
 - Ambiente
 - Equilíbrio cromático
 - Equilíbrio qualitativo
 - Equilíbrio visual
 - Exposição
 - Áreas de exposição
 - Interligação entre espaços
 - Pontos quentes e pontos frios
 - Merchandising e promoção comercial
 - Produto e comunicação
 - Novas tendências
- Técnicas de vitrinismo em pastelaria/padaria
 - Produtos
 - Tecnologia dos materiais
 - Regras de composição
 - Temas e design
 - Montagem e desmontagem

9259

Preparação e confeção de bombons e pralinês

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar diversos tipos de bombons e pralinês.
- Elaborar as fichas técnicas de bombons e pralinês.
- Preparar e confeccionar bombons.
- Preparar e confeccionar pralinês.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Bombons e pralinês
 - Principais variedades de bombons
 - De corte
 - De molde
 - Trufas
 - Outros
 - Principais variedades de pralinês
 - Avelã e caramelo
 - Caramelo e chocolate
 - Outros
 - Tecnologia das matérias-primas
 - Composição
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Técnicas de preparação e confeção de bombons
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Têmpera do chocolate
 - Processo de preparação dos recheios
 - Corte/Moldagem
 - Decoração
- Técnicas de preparação e confeção de pralinês Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Técnicas de preparação de caramelo e frutos secos
 - Corte e moldagem
 - Decoração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

9260

Confeção de pasteleria salgada

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os diferentes tipos de pasteleria salgada.
- Elaborar as fichas técnicas de pasteleria salgada de acordo com as capacitações.
- Preparar e confeccionar pasteleria salgada.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pasteleria salgada
 - Pasteleria salgada nacional
 - Bolas e folares
 - Empadas
 - Folhados
 - Pastéis de bacalhau
 - Rissóis
 - Pasteleria salgada internacional
 - Croissants salgados
 - Brioches
 - Quiches
 - Vol-au-vent
 - Outros
- Massas e aparelhos
 - Massas
 - Massa folhada
 - Massa quebrada
 - Massa tenra
 - Outras
 - Aparelhos
 - Camarão
 - Frango
 - Carnes
 - Peixes
 - Vegetarianos
 - Outros
- Receitas e fichas técnicas
- Técnicas de preparação e confeção de massas e aparelhos
 - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - Manuseamento e preparação de utensílios e equipamentos
 - Processos de preparação de massas e aparelhos
 - Cozedura/fritura
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

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

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

7847

Aplicações informáticas na ótica do utilizador

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar, caracterizar e utilizar, na ótica do utilizador, as principais aplicações informáticas, como meio privilegiado de comunicação.

Conteúdos

- Informática – conceitos gerais
- Operações elementares com o sistema operativo
- Processamento de texto
 - Características e vantagens do processador de texto
 - Criação, gravação e edição de documentos
 - Formatação de documentos
 - Impressão de documentos
- Folha de cálculo
- Sistema de gestão de base de dados
- Aplicação de apresentação de diapositivos
- Internet
 - Características e vantagens da internet
 - Pesquisa de informação
- Correio eletrónico
 - Características e vantagens do correio eletrónico
 - Elaboração, envio, receção e leitura de mensagens de correio eletrónico
- Gestão de agenda e calendário
- Gestão de contactos
- Gestão de tarefas
- Utilização da Web 2.0 – Wikis, blogs, mash-ups, redes sociais, ...

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

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

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

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

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

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

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

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

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 caráter pessoal
 - Necessidades de caráter 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

5. Sugestão de Recursos Didáticos

- FERREIRA, A.J., Estudos de Microbiologia Geral e Imunologia. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1984.
- CLAYMAN, C.B., Dieta e Nutrição. Porto: Civilização Editora, 1992.
- LACASSE, D., Introdução à Microbiologia Alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.
- LIMPO, B.R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.
- MCLEAN, A.D., HAZELWOOD, D., Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991.
- MIGUEL, A.S.S.R., Manual de Higiene e Segurança no Trabalho. 9ª Edição. Porto: Porto Editora, 2006.
- MONTEIRO, V.M., Higiene, Segurança, Conservação e Congelamento de Alimentos. Editorial Lidel, 2004.
- BREDA, J., Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição. Coimbra: Printipo – Industria Gráficas, Lda., 1996.
- ESCOFIER, A., Le Guide Culinaire. [S.I.]: Paris: Flammarion Union Distribution, 2001.
- VALENTE, M.O.C., O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa. Circulo de Leitores, 1995.
- REIS, L.; PAULINO, A., Gestão de Stocks e Compras. 3ª Edição, Lisboa: Editora Internacional.
- ROBOUCHON, J., Larousse Gastronomique. [S.I.]: [s.n.], (s/d).
- TEUBNER, C., As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo. [S.I.]: Everest Editora, 2006.
- MAINCENT, M., Technologie Culinaire. [S.I.]: BPI, 2004.
- LUÍS, J., Doçaria Portuguesa. 6ª Edição. Lisboa: Editorial Presença, (s/d).
- ESTEVÃO, O., Um Ano de Chocolate. Lisboa: Casa das Letras, (s/d).
- LOPES, C.B., o Melhor Livro de Chocolate do Mundo. Lisboa: Casa das Letras, (s/d).
- VÁRIOS, Doces Típicos Regionais. Lisboa: EuroImpala, 2011.
- SOUSA, D.F.F. de, Arte Doceira de Coimbra – Conventos e Tradições. Coimbra: Colares Editora, (s/d).
- VÁRIOS, 1000 Sabores da Doçaria Conventual. Coimbra: Girassol, (s/d).
- FARROW, J., Pão: 200 receitas, Lisboa: Civilização Editora.
- CRUZ, M., Pão Nosso – Uma História do Pão na Sociedade do Ocidente Europeu. Colares Editora, 1996.
- TREUILLÉ, E; FERRIGO, U., Pão – Como fazer à Mão ou à Máquina. Civilização, 2008.
- CARMO, I., Alimentação Saudável, Alimentação Segura. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 2004.
- GODMET, M.; MOULAERT, B., 1000 Idées de Decors. [S.I.]: Dormonval, (s/d).
- PASSMORE, J., O Mais Belo Livro de Cozinha da Ásia. [S.I.]: Verbo Editora, (s/d).
- LUISE, F., Emilia e o Food Cost. [S.I.]: Edições do Gosto, 2004.
- LORENZA DE MEDICI, O Mais Belo Livro de Cozinha de Itália. [S.I.]: Verbo Editora, 1994.
- WILLIAM W., O Mais Belo de Cozinha da Tailândia. Lisboa: Verbo Editora, 1994.
- PASSMORE, J., O Mais Belo Livros de Cozinha da Ásia. Lisboa: Verbo Editora, 1994.
- SINCLAIR, K., O Mais Belo Livro de Cozinha da China. Lisboa: Verbo Editora, 1993.
- TAUSSEND, M., O Mais Belo Livro de Cozinha do México. Lisboa: Verbo Editora, 1994.
- TEUBNER, C., As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo. Rio de Mouro: Everest Editora, 2006.
- CENTRE D'ÉTUDES PATIS, Les Chocolats en Pâtisserie et Confiserie. Paris: Erti, 1990.
- KONEMAN, R., À Mesa Com Chefs Europeus: Doçaria. [S.I.]: Koneman Eurodélices, (s/d).
- KONEMAN, R., À Mesa Com Chefs Europeus: Sobremesas. [S.I.]: Koneman Eurodélices, (s/d).
- AI QUINTAS, M., Organização e Gestão Hoteleira. Lisboa: Edições CETOP, 2006.
- ALMEIDA, M.; AFONSOP, C., Princípios Básicos de Alimentação e Nutrição. Lisboa: Universidade Aberta, 2001.
- BERBEROGLU, H., The Complete Cost Control Book. Canadá: F&B Consultants, 1991.
- FERREIRA, M., Cozinha Ideal: Tratado Completo de Cozinha, Pastelaria e Bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- INSTITUTO DO CONSUMIDOR, A Leitura do Rótulo. Lisboa, 2002.
- MODESTO, M. de L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Verbo Editora, 1982.
- TANTE CECILE, Ma Cuisine: 365 Jours – 730 Recettes. Paris: PML, 1994.
- UNISHOR, Hotelaria e Restauração – Manual de Prevenção. [S.I.]: UNISHOR, 2005.
- BEHAGUE, D., Comprendre La Cuisine. Clichy: Editions BPI, 1991.
- Manual de Formation – Confitería y Pastelería. AMV Ediciones.