



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR

	
<p>Área de Educação e Formação</p>	<p>811 . Hotelaria e Restauração</p>
<p>Código e Designação do Referencial de Formação</p>	<p>811311 - Empregado/a de Restaurante/Bar</p> <hr/> <p>Nível de Qualificação do QNQ: 2</p>
<p>Modalidades de Educação e Formação</p>	<p>Educação e Formação de Adultos Formação Modular</p>
<p>Publicação e actualizações</p>	<p>Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de Abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de Abril de 2013.</p>
<p>Observações</p>	

1. Perfil de Saída

Descrição Geral

Organizar, preparar e executar o serviço de restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, em cooperação com os demais elementos da equipa, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Actividades Principais

- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas utilizadas no serviço de restaurante/bar, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante/bar.
- Recolher informações relativas à organização e execução do serviço de restaurante/bar
- Participar no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar.
- Atender os clientes e executar o serviço de restaurante/bar, assegurando a ligação com os restantes serviços.
- Executar os diferentes serviços especiais em restaurante/bar.
- Faturar os serviços prestados.
- Atender e resolver reclamações de clientes.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação

2. Organização do Referencial de Formação

Educação e Formação de Adultos (EFA)

Formação de Base	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS - CHAVE	NÍVEL B1				NÍVEL B2						NÍVEL B3					
		A	B	C	D	A	B	C	D	LEA	LEB	A	B	C	D	LEA	LEB
	Cidadania e Empregabilidade (CE)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h			A 50h	B 50h	C 50h	D 50h		
	Linguagem e Comunicação (LC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	LEA 25h	LEB 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h	LEA 50h	LEB 50h
	Matemática para a Vida (MV)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h			A 50h	B 50h	C 50h	D 50h		
	Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h			A 50h	B 50h	C 50h	D 50h		

Formação de Base

Áreas de Competências-Chave	Código	UFCD	Horas
Cidadania e Empregabilidade	CE_B1_A	Organização política dos estados democráticos	25
	CE_B1_B	Organização económica dos estados democráticos	25
	CE_B1_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	25
	CE_B1_D	Ambiente e saúde	25
	CE_B2_A	Organização política dos estados democráticos	25
	CE_B2_B	Organização económica dos estados democráticos	25
	CE_B2_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	25
	CE_B2_D	Ambiente e saúde	25
	CE_B3_A	Organização política dos estados democráticos	50
	CE_B3_B	Organização económica dos estados democráticos	50
	CE_B3_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	50
	CE_B3_D	Ambiente e saúde	50
	LC_B1_A	Interpretar e produzir enunciados orais de carácter lúdico e informativo-funcional	25
	LC_B1_B	Interpretar textos simples, de interesse para a vida quotidiana	25
	LC_B1_C	Produzir textos com finalidades informativo-funcionais	25
	LC_B1_D	Interpretar e produzir as principais linguagens não verbais utilizadas no quotidiano	25
	LC_B2_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos	25
	LC_B2_B	Interpretar textos de carácter informativo e reflexivo	25

**Linguagem e
Comunicação**

LC_B2_C	Produzir textos de acordo com técnicas e finalidades específicas	25
LC_B2_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a finalidades variadas	25
LC_B2_LE_A	Compreender e usar expressões familiares e/ou quotidianas	25
LC_B2_LE_B	Compreender frases isoladas e expressões frequentes relacionadas com áreas de prioridade imediata; Comunicar em tarefas simples e em rotinas que exigem apenas uma troca de informações simples e directa sobre assuntos que lhe são familiares	25
LC_B3_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos, fundamentando opiniões	50
LC_B3_B	Interpretar textos de carácter informativo-reflexivo, argumentativo e literário	50
LC_B3_C	Produzir textos informativos, reflexivos e persuasivos	50
LC_B3_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a contextos diversificados, de carácter restrito ou universal	50
LC_B3_LE_A	Compreender, quando a linguagem é clara e estandardizada, assuntos familiares e de seu interesse; Produzir um discurso simples e coerente sobre assuntos familiares e de seu interesse	50
LC_B3_LE_B	Compreender as ideias principais de textos relativamente complexos sobre assuntos concretos; Comunicar experiências e expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projecto	50

**Matemática para
a Vida**

MV_B1_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	25
MV_B1_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	25
MV_B1_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	25
MV_B1_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	25
MV_B2_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação usando processos e procedimentos matemáticos	25
MV_B2_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	25
MV_B2_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	25
MV_B2_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	25
MV_B3_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	50
MV_B3_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	50
MV_B3_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	50
MV_B3_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	50

TIC_B1_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso, usado no quotidiano	25
TIC_B1_B	Realizar operações básicas no computador	25

**Tecnologias de
Informação e
Comunicação**

TIC_B1_C	Utilizar as funções básicas de um programa de processamento de texto	25
TIC_B2_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso	25
TIC_B2_B	Realizar, em segurança, operações várias no computador	25
TIC_B2_C	Utilizar um programa de processamento de texto	25
TIC_B2_D	Usar a Internet para obter e transmitir informação	25
TIC_B3_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico, designadamente o computador	50
TIC_B3_B	Utilizar uma aplicação de folhas de cálculo	50
TIC_B3_C	Utilizar um programa de processamento de texto e de apresentação de informação	50
TIC_B3_D	Usar a Internet para obter, transmitir e publicar informação	50

Área de Carácter Transversal

APRENDER COM AUTONOMIA

40 h

Formação Tecnológica ²

Código ¹	UFCD pré-definidas	Horas
7731	1 Higiene e segurança alimentar na restauração	25
8211	2 Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
8218	3 Língua inglesa - informação turística da região	25
8212	4 Operações de cálculo e unidades de medida	25
8213	5 Conduta profissional na restauração	25
8259	6 Princípios de nutrição e dietética	25
7297	7 Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25
7298	8 Turismo inclusivo na restauração	25
3299	9 Cozinha - organização e funcionamento	50
3334	10 Requisições, controlo de custos e facturação de serviços	25
8260	11 Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
3337	12 Serviço de vinhos	25
8261	13 Língua inglesa – serviço de restaurante/bar	25
8262	14 Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50
8263	15 Serviço de restaurante/bar – mise-en-place	25

8264	16	Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo	50
8265	17	Serviço de restaurante – preparação e execução	50
3368	18	Preparação e serviço de bebidas simples	25
8266	19	Preparação e serviço de bebidas compostas	50
8267	20	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25
8268	21	Refeições ligeiras	25
8269	22	Confeções elementares de sala	25
8270	23	Técnicas elementares de arte cisória	25
3353	24	Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service	25
8271	25	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50
Total:			800

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

Código		Área A UFCD	Horas
8219	26	Língua francesa - informação turística da região	25
8220	27	Língua italiana - informação turística da região	25
8221	28	Língua alemã - informação turística da região	25
8222	29	Língua espanhola - informação turística da região	25
8223	30	Língua holandesa - informação turística da região	25
8224	31	Língua finlandesa - informação turística da região	25
8225	32	Língua norueguesa - informação turística da região	25
8226	33	Língua sueca - informação turística da região	25
8227	34	Língua chinesa - informação turística da região	25
Total:			225

Código		Área B UFCD	Horas
8272	35	Língua francesa - serviço de restaurante/bar	25
8273	36	Língua italiana - serviço de restaurante	25
8274	37	Língua alemã - serviço de restaurante	25
8275	38	Língua espanhola - serviço de restaurante	25
8276	39	Língua holandesa - serviço de restaurante	25
8277	40	Língua finlandesa - serviço de restaurante	25
8278	41	Língua norueguesa - serviço de restaurante	25
8279	42	Língua sueca - serviço de restaurante	25
8280	43	Língua chinesa - serviço de restaurante	25
Total:			225

Código		Área C UFCD	Horas
8281	44	Preparação e serviço de bebidas compostas – short, medium, long e fancy drinks	50
8282	45	Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo	25
1122	46	Noções e normas da qualidade	25
3297	47	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
7852	48	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25
7853	49	Ideias e oportunidades de negócio	50
7854	50	Plano de negócio – criação de micronegócios	25
7855	51	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50
Total:			275
Carga Horária Total da Formação Tecnológica			875

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

² A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça actividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma actividade profissional numa área afim.

3. Desenvolvimento da Formação

3.1. Formação de Base - Unidades de Competência

CE_B1_A	Organização política dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Participar activamente num grupo. • Conhecer os valores e as regras de um grupo. • Ouvir os outros participantes num grupo. • Interagir com os outros (direitos, liberdades e garantias fundamentais). • Acordar/negociar objectivos. • Lidar com os órgãos da Administração.
-----------------------	--

CE_B1_B	Organização económica dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorar o desempenho profissional próprio. • Procurar ajuda. • Trabalhar em diversos contextos. • Prestar atenção aos promenores. • Conhecer direitos e deveres económicos. • Tomar decisões de consumo, em termos pessoais e familiares.
-----------------------	--

CE_B1_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Participar em actividades de formação contínua. • Conhecer legislação do trabalho, sindicatos e relações laborais. • Conhecer a estrutura de oportunidades do mercado de emprego. • Reconhece a importância dos meios de comunicação social. • Identificar inovações tecnológicas que afectam o exercício profissional. • Situar-se em relação à inserção ou reinserção no mundo do trabalho.
-----------------------	--

CE_B1_D	Ambiente e saúde	Carga horária 25 horas
---------	-------------------------	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os principais problemas ambientais. • Conhecer-se a si próprio. • Trabalhar com pessoas de diferentes estatutos sociais. • Partilhar trabalho. • Conhecer regras básicas de higiene e segurança pessoal e no trabalho. • Recorrer a serviços de protecção e prevenção de acidentes. 	
-----------------------	---	--

CE_B2_A	Organização política dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Expressar ideias e opiniões para os outros participantes num grupo. • Ser sensível às ideias e pontos de vista dos outros. • Definir métodos de trabalho em comum. • Conhecer o papel do Estado na protecção de direitos e liberdades. 	
-----------------------	---	--

CE_B2_B	Organização económica dos estados democráticos	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Gerir o tempo. • Modificar tarefas. • Aceitar informação de retorno (<i>feedback</i>). • Trabalhar autonomamente. • Assumir responsabilidades. • Evidenciar capacidade de iniciativa. 	
-----------------------	--	--

CE_B2_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar-se com novas formas de aprendizagem. • Conhecer os incentivos à formação. • Desenvolver planos de carreira profissional. • Identificar possíveis conflitos de papéis sociais e de contexto de vida. • Reconhecer a importância das organizações sindicais e patronais. 	
-----------------------	--	--

CE_B2_D	Ambiente e saúde	Carga horária 25 horas
---------	-------------------------	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Assumir responsabilidade pessoal e social na preservação do ambiente. • Conhecer os pontos fortes e os pontos fracos pessoais. • Procurar situações mutuamente concordantes. • Demonstrar autocontrole. • Identificar causas e consequências de acidentes. • Posicionar-se em relação a um “estilo de vida saudável”. 	
-----------------------	--	--

CE_B3_A	Organização política dos estados democráticos	Carga horária 50 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Transmitir conclusões. • Liderar um grupo. • Estabelecer compromissos. • Reconhecer e respeitar a diversidade dos outros. • Resolver interesses divergentes. 	
-----------------------	--	--

CE_B3_B	Organização económica dos estados democráticos	Carga horária 50 horas
---------	---	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustar o desempenho profissional a variações imprevistas. • Assumir riscos controladamente e gerir recursos. • Fornecer informação de retorno (<i>feedback</i>). • Conhecer sistemas organizacionais e sociais. • Identificar e sugerir novas formas de realizar as tarefas. • Ter iniciativas e evidenciar capacidades de empreendimento. 	
-----------------------	--	--

CE_B3_C	Educação/formação, profissão e trabalho/emprego	Carga horária 50 horas
---------	--	----------------------------------

Especificações	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a aprender. • Constituir uma carreira de competências individual. • Utilizar tecnologias de formação à distância. • Posicionar-se face às relações entre deontologia e inovação tecnológica. • Conhecer dispositivos e mecanismos de concertação social. 	
-----------------------	---	--

CE_B3_D

Ambiente e saúde

Carga horária

50 horas

Especificações

- Ensinar os outros.
- Conduzir negociações.
- Gerir e negociar disputas.
- Tomar posição sobre a reintegração social das vítimas de acidentes.
- Relacionar meio ambiente e desenvolvimento socioeconómico.
- Conhecer o papel do Estado na promoção da saúde dos cidadãos.

- Competências de interpretação
- *Ouvir/Ver*
 - Compreensão de textos simples, breves e claros relacionados com aspectos da vida quotidiana e/ou com as áreas de interesse dos adultos.
 - Compreensão das ideias gerais de um texto em língua corrente sobre aspectos relativos aos tempos livres, bem como a temas actuais e assuntos do interesse pessoal e/ou profissional dos adultos, quando o discurso é claro, pausado e adequado ao seu nível linguístico.
 - Compreensão do conteúdo informativo simples de material audiovisual (entrevista, conversa telefónica, conversa informal entre pares, outros).
- *Ler*
 - Compreensão de textos curtos e simples sobre assuntos do quotidiano, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
 - Detecção de informação previsível concreta em textos simples de uso comum (conversa telefónica, entrevista, outros).
 - Compreensão de textos simples em língua corrente sobre assuntos do quotidiano e relacionados com as áreas de formação e/ou actividade profissional dos adultos.
 - Percepção de acontecimentos relatados, assim como sentimentos e desejos expressos.
 - Comunicação em situações do quotidiano implicando troca de informação simples e directa sobre assuntos e actividades correntes, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
 - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos.
 - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade.
- Competências de produção
- *Falar/Escrever*
 - Uso de frases simples e curtas para falar da família, dos outros e do seu percurso pessoal, variando o grau de complexidade dos textos de acordo com as competências evidenciadas pelos adultos.
 - Produção, simples e breve mas articulada, de enunciados para narrar, descrever, expor informações e pontos de vista.
 - Comunicação em situações do quotidiano que exigem apenas troca de informação simples e directa sobre assunto e actividades correntes.
 - Participação em conversações curtas, com recurso a vocabulário circunscrito, sem necessidade de sustentar, aprofundar ou prolongar os diálogos.
 - Participação, com preparação prévia, em conversas simples sobre assuntos de interesse pessoal ou geral da actualidade.
 - Escrita de textos curtos e simples relacionados com aspectos da vida quotidiana.
 - Escrita de textos simples e estruturados sobre assuntos conhecidos e do seu interesse.
 - Intervir tendo em conta que os percursos individuais são afectados pela posse de diversos recursos, incluindo competências ao nível da cultura, da língua e da comunicação.
 - Agir em contextos profissionais, com recurso aos saberes em cultura, língua e comunicação.
 - Formular opiniões críticas mobilizando saberes vários e competências culturais, linguísticas e comunicacionais.
 - Identificar os principais factores que influenciam a mudança social, reconhecendo nessa mudança o papel da cultura, da língua e da comunicação.

LC_B1_A	Interpretar e produzir enunciados orais de carácter lúdico e informativo-funcional	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Expressar-se com fluência, articulando ideias e justificando opiniões. • Utilizar adequadamente o código oral, evitando o uso excessivo de bordões, frases feitas e repetições. • Acompanhar o discurso oral de entoação, ritmo (pausas, hesitações, digressões, vocativos, ...) e postura adequados à situação e à audiência. • Retirar dos discursos ouvidos as ideias essenciais. • Adaptar o discurso ao longo da conversação, consoante as reacções/respostas do receptor. • Intervir em discussões de ideias no tempo certo e com pertinência.
-------------------------------	---

LC_B1_B	Interpretar textos simples, de interesse para a vida quotidiana	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer vocabulário específico de documentos funcionais. • Localizar informação específica num texto. • Identificar a mensagem principal de um texto. • Reconstruir o significado global de um texto, tendo em conta a sequência e a causalidade.
-------------------------------	---

LC_B1_C	Produzir textos com finalidades informativo-funcionais	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as regras elementares do código escrito (ortografia, acentuação, morfossintaxe, pontuação). • Fazer corresponder mudanças de assunto a mudanças de parágrafo. • Localizar o enunciado no tempo e no espaço, utilizando os deícticos adequados (<i>hoje, amanhã, aqui, aí, ...</i>). • Encadear as ideias no texto de modo linear, coerente e consecutivo. • Adequar o código escrito à finalidade do texto.
-------------------------------	---

LC_B1_D	Interpretar e produzir as principais linguagens não verbais utilizadas no quotidiano	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a diversidade de linguagens utilizadas na comunicação humana. • Utilizar eficazmente a linguagem gestual para transmitir uma mensagem. • Interpretar o código sonoro e gestual. • Identificar símbolos e ícones universais. • Interpretar imagens à luz de referentes pessoais e sociais.
-------------------------------	--

LC_B2_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reforçar os enunciados orais com linguagens não verbais ajustadas à mensagem (gestos, sons, ...). • Adequar o tom, o ritmo, o léxico e as estruturas morfo-sintáticas a diferentes situações de comunicação. • Planear pequenas intervenções, de acordo com um tema e uma intencionalidade (expor, argumentar, descrever). • Utilizar as funções expressiva, fática, apelativa e informativa de forma coerente com a situação discursiva. • Participar em discussões colectivas, emitindo opiniões, concordando ou discordando fundamentadamente. 	
LC_B2_B	Interpretar textos de carácter informativo e reflexivo	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Apropriar-se das terminologias específicas dos documentos funcionais. • Distinguir as ideias principais e acessórias de um texto. • Identificar as marcas textuais específicas dos discursos narrativo e descritivo. • Identificar a mensagem principal de um texto global ou de um excerto e os elementos que para ela concorrem. • Esquematizar/Organizar a ordem lógica das ideias num texto. • Utilizar estratégias diversificadas de extracção de informação específica de um texto. • Reconstruir o significado global do texto. • Resumir a informação lida. • Estabelecer relações de sentido entre suportes diversos (imagem, som, ...) e o texto. 	
LC_B2_C	Produzir textos de acordo com técnicas e finalidades específicas	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Redigir textos de acordo com uma dada tipologia. • Transformar textos de acordo com diferentes tipologias e interlocutores. • Elaborar planos de texto na fase anterior à escrita. • Redigir textos com objectivos específicos. • Estruturar o discurso escrito de forma lógica e coerente. • Fazer corresponder mudanças de assunto a mudanças de parágrafo. • Situar o enunciado no tempo e no espaço, utilizando os deícticos adequados (<i>naquele tempo, naquela casa, aqui, lá, ...</i>). • Utilizar o código escrito de modo correcto e coerente com o tipo de texto redigido. • Proceder à auto-correcção e revisão do texto produzido. 	

LC_B2_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a finalidades variadas	Carga horária 25 horas
---------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer e produzir mensagens através do uso de diferentes linguagens. • Associar a simbologia de linguagem icónica a actividades e serviços específicos. • Analisar o uso das linguagens (cores, formas, tendências musicais,...) à luz dos códigos socio-culturais. • Identificar as linguagens utilizadas em mensagens de teor persuasivo. • Analisar o uso misto de linguagens na disseminação de valores éticos e culturais. 	
-------------------------------	---	--

LC_B2_LE_A	Compreender e usar expressões familiares e/ou quotidianas	Carga horária 25 horas
------------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar-se/identificar alguém. • Caracterizar-se/caracterizar alguém. • Reconhecer e saber estabelecer relações de parentesco. • Referir e caracterizar membros da família, amigos, colegas. • Emitir opiniões, utilizando expressões e/ou frases simples. • Saber falar dos gostos, preferências e rotinas. 	
-------------------------------	---	--

LC_B2_LE_B	Compreender frases isoladas e expressões frequentes relacionadas com áreas de prioridade imediata; Comunicar em tarefas simples e em rotinas que exigem apenas uma troca de informações simples e directa sobre assuntos que lhe são familiares	Carga horária 25 horas
------------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender, pedir e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Vários tipos de comércio ◦ O preço de um produto ◦ Características de um produto • Compreender, pedir e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Horários ◦ Meios de transporte ◦ Bilhete simples/ida e volta • Organizar informação <ul style="list-style-type: none"> ◦ Banco ◦ Correios ◦ ... 	
-------------------------------	--	--

LC_B3_A	Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos, fundamentando opiniões	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as intenções e características genéricas de um enunciado oral com vista a uma retroacção adequada. • Produzir enunciados orais de acordo com a finalidade e a tipologia definida. • Distinguir factos de opiniões, ao nível da interpretação e da produção oral. • Planear a oralidade de acordo com a intencionalidade do discurso e a audiência. • Fundamentar/argumentar opiniões pessoais ou de outrem. 	
LC_B3_B	Interpretar textos de carácter informativo-reflexivo, argumentativo e literário	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar os elementos construtores de sentido num texto. • Seguir o encadeamento das ideias de um texto e antecipar essa sequência. • Fazer juízos sobre as informações de um texto: analisar afirmações contraditórias e a fundamentação de argumentos. • Interpretar os referentes espaciais e temporais num texto. • Identificar as marcas textuais específicas dos discursos directo e indirecto. • Interpretar linguagem metafórica. • Obter e justificar conclusões. 	
LC_B3_C	Produzir textos informativos, reflexivos e persuasivos	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar um texto de acordo com as ideias principais e acessórias do mesmo. • Resumir um texto à sua informação/mensagem essencial. • Sintetizar informação. • Adequar os textos às suas finalidades, tendo em conta, inclusive, a presença ou ausência de índices de modalidade (marcas apreciativas e avaliativas do enunciador). • Contextualizar o enunciado no tempo e no espaço, diversificando o uso dos deícticos (<i>aqui, lá, agora, no outro dia, no dia seguinte, no dia anterior, ...</i>). • Utilizar o código escrito de modo correcto e coerente com o tipo de texto redigido, com diversificação de vocabulário e estruturas frásicas. • Proceder à auto-correcção e revisão dos textos produzidos. 	
LC_B3_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a contextos diversificados, de carácter restrito ou universal	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Adequar o uso de linguagens não verbais diversas a contextos formais e informais. • Analisar o uso de linguagens na pluralidade de manifestações artísticas (moda, teatro, pintura, artesanato, música). • Associar a manipulação das diferentes linguagens à mensagem que um dado discurso pretende transmitir (discurso persuasivo - argumentativo). • Distinguir símbolos universais relativos a diversos tipos de linguagem (significado de gestos, sons, cores, números) e analisá-los mediante valores étnicos e culturais. 	

LC_B3_LE_A	Compreender, quando a linguagem é clara e estandardizada, assuntos familiares e de seu interesse; Produzir um discurso simples e coerente sobre assuntos familiares e de seu interesse	Carga horária 50 horas
------------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender, pedir e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Profissões ◦ Actividades próprias de profissões ◦ Locais de trabalho • Analisar e comparar diferentes tipos de carreiras • Interpretar e produzir informação relativa ao tema em questão
-------------------------------	---

LC_B3_LE_B	Compreender as ideias principais de textos relativamente complexos sobre assuntos concretos; Comunicar experiências e expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projecto	Carga horária 50 horas
------------	--	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e dar informação sobre <ul style="list-style-type: none"> ◦ Tipos de alimentação e bebidas ◦ Bons/maus/diferentes hábitos alimentares ◦ Importância do desporto para uma boa forma física e mental ◦ ... • Descrever eventos reais ou imaginados relativos ao mundo exterior <ul style="list-style-type: none"> ◦ Viagens ◦ Eventos culturais /desportivos ◦ Eventos históricos
-------------------------------	---

MV_B1_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	Carga horária 25 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar a moeda única europeia - euro - em actividades do dia a dia, nomeadamente, em aquisições directas, em operações de multibanco e em actividades que requeiram a escrita de informação numérica. • Efectuar medições de grandezas de natureza diversa, utilizando instrumentos adequados: régua/fita métrica, balança, termómetro medicinal, relógio, etc.. • Registrar, ordenadamente, dados de situações reais relativos a medições de comprimento, de capacidade, de massa, de tempo. • Ler e interpretar tabelas, por exemplo: de relação peso/idade, de peso/tamanho de pronto-a-vestir. • Ler e interpretar horários de serviços, de meios de transporte, escolares, etc.. • Ler e interpretar gráficos (de barras, pictogramas). • Construir tabelas e gráficos de barras relativos a situações de vida pessoal, profissional, social. • Analisar criticamente informação que envolva dados numéricos, nomeadamente a apresentada em órgãos de comunicação. • Comunicar processos e resultados usando a língua portuguesa.
-------------------------------	--

MV_B1_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar um modelo de resolução de problemas, nomeadamente o proposto por Polya (1945): compreender o enunciado, explicitando por exemplo, quais são os dados e qual é o objectivo do problema; estabelecer e executar um plano de resolução do problema, usando tabelas, esquemas, utilizando versões mais simples do problema dado na procura de leis de formação, etc., conforme o tipo de situação; verificar se o plano se adequa ao problema, tomando as decisões adequadas ao resultado da verificação. • Em contexto de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas de contagem, utilizando, entre outros, o princípio da multiplicação que é o princípio fundamental das contagens. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam números decimais. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam o conceito de perímetro de figuras planas regulares ou irregulares, usando a estimativa como meio de controlo de resultados. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam relações geométricas como área e volume. 	
MV_B1_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar diferentes formas de representar um número natural (decomposição em parcelas, em factores, na recta numérica). • Usar as funções de uma calculadora básica, por exemplo o factor constante e as memórias, interpretar resultados obtidos no cálculo de expressões numéricas simples. • Utilizar estratégias pessoais de cálculo nomeadamente o mental. • Fazer estimativas de resultados de operações aritméticas e utilizá-las para detectar eventuais erros. • Usar aspectos do raciocínio proporcional na resolução de tarefas como, por exemplo, na adaptação de uma receita de culinária. • Estabelecer ligações entre conceitos matemáticos e a prática de procedimentos, nomeadamente na construção da figura simétrica, dada a original e o eixo de simetria. • Comunicar processos e resultados usando a língua portuguesa. • Comunicar os resultados de trabalhos de projecto usando a língua portuguesa. 	
MV_B1_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar elementos que pertencem a uma sequência numérica ou geométrica e dar exemplo de elementos não pertencentes a essas sequências. • Descrever leis de formação de sequências, numéricas ou geométricas. • Resolver problemas que envolvem regularidades numéricas, utilizando a calculadora. • Estabelecer conjecturas a partir da observação (raciocínio indutivo) e testar conjecturas utilizando processos lógicos de pensamento. • Usar argumentos para justificar afirmações matemáticas, próprias ou não, nomeadamente através de contra exemplos. 	

MV_B2_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação usando processos e procedimentos matemáticos	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar a moeda única europeia e outra moeda familiar em actividades do dia a dia, ou em simulação, nomeadamente, em aquisições directas, em operações de multibanco e em actividades que requeiram a escrita de informação numérica. Efectuar medições de grandezas de natureza diversa, utilizando unidades e instrumentos de medida adequados. Ler e interpretar tabelas de relação peso/idade, de peso/tamanho de pronto-a-vestir, de frequências absolutas e de frequências relativas. Ler e interpretar horários de serviços, de meios de transporte, escolares, etc.. Apresentar horários, diários, semanais ou outros, de uma forma organizada e clara. Ler e interpretar gráficos (de barras, pictogramas). Construir tabelas e gráficos de barras relativos a situações de vida pessoal, profissional, social. Analisar criticamente informação que envolva dados numéricos, recolhida pelo formando de órgãos de comunicação, por exemplo. Ordenar e agrupar dados, utilizando medidas de localização (média, mediana, moda) e amplitude para comparar distribuições. Utilizar o conceito de probabilidade na interpretação de informações. Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. 	

MV_B2_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar um modelo de resolução de problemas, nomeadamente o proposto por Polya (1945): compreender o enunciado, explicitando por exemplo, quais são os dados e qual é o objectivo do problema; estabelecer e executar um plano de resolução do problema, usando tabelas, esquemas, utilizando versões mais simples do problema dado na procura de leis de formação, etc, conforme o tipo de situação; verificar se o plano se adequa ao problema, tomando as decisões adequadas ao resultado da verificação. Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. Em contexto de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas de contagem, utilizando, entre outros, o princípio da multiplicação que é o princípio fundamental das contagens. Em contextos de vida (do formando) resolver problemas que envolvam números racionais não inteiros e alguns números irracionais (π, $\sqrt{2}$, etc). Em contexto de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam os conceitos: perímetro, área, volume; potência de expoente 2 e raiz quadrada; potência de expoente 3 e raiz cúbica. Em contexto de vida do(s) formando(s) resolver problemas que envolvem raciocínio proporcional: percentagens; proporcionalidade aritmética; usando a estimativa e o cálculo mental como meio de controlo de resultados. Decidir sobre a razoabilidade de um resultado, tendo em consideração critérios diversos, nomeadamente de divisibilidade, de ordem de grandeza dos números. Decidir sobre o uso de cálculo mental, de algoritmo de papel e lápis, ou de instrumento tecnológico, conforme a situação em estudo. 	

MV_B2_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Usar as funções de uma calculadora básica confiante e criticamente. • Reconhecer representações equivalentes de números racionais: fraccionária e em forma de dízima; reconhecer a equivalência de fracções. • Efectuar cálculos: mentalmente, com algoritmos ou com calculadora, e decidir qual dos métodos é apropriado à situação. • Determinar experimentalmente valores aproximados do número irracional Π, no contexto de explorações geométricas que envolvam circunferência ou círculo. • Utilizar estratégias de cálculo mental adequadas às situações e relacioná-las com propriedades das operações básicas. • Expressar de formas diversas operadores fraccionários (visualmente, expressão designatória). • Interpretar e utilizar diferentes representações de percentagens. • Reconhecer que a igualdade de fracções equivalentes é um exemplo de proporção. • Usar escalas na compreensão e na construção de modelos da realidade. • Construir modelos de poliedros. • Planificar a superfície de um cilindro e planificar a superfície de poliedros. • Utilizar a visualização espacial no estabelecimento/descoberta de relações entre propriedades de figuras geométricas; no contexto destas construções identificar figuras geométricas, estabelecer propriedades destas figuras, estabelecer relações entre as figuras, utilizando as propriedades. • Comunicar os resultados de trabalhos de projecto usando as linguagens matemática e a língua portuguesa. 	

MV_B2_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Descrever leis de formação de sequências, numéricas ou geométricas, utilizando linguagem progressivamente mais formal. • Estabelecer conjecturas a partir da observação (raciocínio indutivo) e testar conjecturas utilizando processos lógicos de pensamento. • Usar argumentos para justificar afirmações matemáticas próprias, ou não, nomeadamente através de contraexemplos. • Usar modos particulares de raciocínio matemático nomeadamente a <i>redução ao absurdo</i>. • Comunicar e justificar raciocínios geométricos. • Usar as definições como critérios necessários, embora convencionais e de natureza precária, à comunicação matemática, à organização das ideias e à classificação de objectos matemáticos. 	

MV_B3_A	Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos	Carga horária 50 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Sequencializar as tarefas elementares de um projecto. • Usar relações de conversão cambial para proceder a operações financeiras habituais. • Analisar e interpretar criticamente gráficos relativos a situações da realidade. • Comparar conjuntos de dados utilizando: frequências absolutas e reconhecendo as limitações/erros desta utilização; frequências relativas. • Analisar e comparar distribuições estatísticas utilizando medidas de localização (moda, mediana, média aritmética). • Analisar criticamente a validade de argumentos baseados em indicadores estatísticos. • Tratar as informações numéricas contidas em textos relativos, nomeadamente, a temas de vida, com vista a uma interpretação mais esclarecida. • Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa.
-------------------------------	---

MV_B3_B	Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas	Carga horária 50 horas
---------	---	----------------------------------

Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar um modelo de resolução de problemas, por exemplo o proposto por Polya (1945): interpretar o enunciado, explicitando os dados e o objectivo do problema. Usar condição(ões) matemática(s) para traduzir os dados quando tal for adequado; estabelecer e executar um plano de resolução do problema, utilizando tabelas, esquemas, decidindo sobre o uso de cálculo mental, de algoritmo de papel e lápis, ou de instrumento tecnológico, conforme a situação em análise; criando versões mais simples do problema dado, na procura de leis de formação, etc, conforme o tipo de situação. Verificar se o plano se adequa ao problema, tomando as decisões adequadas ao resultado da verificação, nomeadamente interpretando em contexto as soluções de equações e de inequações, decidindo sobre a razoabilidade de um resultado. • Comunicar processos e resultados usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam modelos matemáticos simples: equações do 1º e do 2º grau; inequações do 1º grau; teorema de Pitágoras; relações trigonométricas do triângulo rectângulo. • Em contextos de vida (do formando) resolver problemas que envolvam números racionais não inteiros e alguns números irracionais (π, $\sqrt{2}$, etc), usando a estimativa e o cálculo mental como meio de controlo de resultados. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam os conceitos de: perímetro, área, volume; potenciação e radiciação. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvam números expressos em notação científica. • Em contextos de vida (do formando) resolver problemas que envolvem raciocínio proporcional: percentagens; proporcionalidade aritmética; proporcionalidade geométrica. • Em contextos de vida (do(s) formando(s)) resolver problemas que envolvem os conceitos de proporcionalidade directa e de proporcionalidade inversa.
-------------------------------	--

MV_B3_C	Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Usar criticamente as funções de uma calculadora científica. • Reconhecer diferentes modos de representação de números e determinar valores exactos de números irracionais, por construção com material de desenho justificando matematicamente este procedimento. • Utilizar a notação científica para representar números muito grandes ou números muito próximos de zero. • Utilizar estratégias de cálculo mental adequadas às situações em jogo e relacioná-las com propriedades das operações. • Interpretar numérica e graficamente relações funcionais, nomeadamente de proporcionalidade directa e de proporcionalidade inversa. • Relacionar vários modelos de variação: linear; polinomial; exponencial; • Identificar ligações entre a resolução gráfica e a resolução analítica de sistemas de equações/inequações. • Resolver problemas de medida em desenhos à escala, escolhendo escalas para representar situações. • Estabelecer a ligação entre conceitos matemáticos e conhecimento de procedimentos na realização de construções geométricas (quadriláteros, outros polígonos e lugares geométricos). • Reconhecer o conceito de semelhança de figuras e usar as relações entre elementos de figuras com a mesma forma. • Descrever figuras geométricas no plano e no espaço. • Sequencializar um projecto em tarefas elementares. • Comunicar os resultados de trabalhos de projecto usando a linguagem matemática e a língua portuguesa. 	

MV_B3_D	Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Inferir leis de formação de sequências, numéricas ou geométricas, utilizando simbologia matemática, nomeadamente expressões designatórias. • Revelar competências de cálculo, apresentando nomeadamente exemplos de situações em que um produto é menor que os factores e de situações em que o quociente é maior que o dividendo. • Estabelecer conjecturas a partir da observação (raciocínio indutivo) e testar conjecturas utilizando processos lógicos de pensamento. • Usar argumentos válidos para justificar afirmações matemáticas, próprias ou não, como por exemplo, a particularização e a generalização. • Usar modos particulares de raciocínio matemático, nomeadamente a redução ao absurdo. • Reconhecer as definições como critérios embora convencionais e de natureza precária: necessários a uma clara comunicação matemática; de organização das ideias e de classificação de objectos matemáticos. 	

TIC_B1_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso, usado no quotidiano	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica diverso equipamento tecnológico usado no dia a dia. • Distingue as potencialidades desse equipamento. • Opera equipamento tecnológico diversificado (por exemplo: máquina de lavar, aparelho de fax; televisão; caixa Multibanco; telemóvel, sonda, sistema de rega, etc.). • Reconhece os factores de risco e as precauções a tomar quando se trabalha com determinados equipamentos tecnológicos: ligações seguras, postura, fadiga visual, etc.. 	
TIC_B1_B	Realizar operações básicas no computador	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Liga, desliga e reinicia correctamente o computador e periféricos, designadamente a impressora. • Usa o rato: aponta, clica, duplo-clique, selecciona e arrasta. • Reconhece os ícones de base do ambiente de trabalho. • Abre, redimensiona, restaura e fecha uma janela desse ambiente. • Reconhece as diferentes barras de uma janela do ambiente de trabalho e suas funções. • Cria, abre, apaga e copia pastas e ficheiros. • Usa o Menu Iniciar para abrir um programa. • Usa a função Localizar para encontrar ficheiros ou pastas criados. • Usa alguns dos acessórios do sistema operativo: calculadora; leitor de CDs, gravador de áudio, jogos, etc. 	
TIC_B1_C	Utilizar as funções básicas de um programa de processamento de texto	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Abre um documento de processamento de texto. • Reconhece as funções dos diferentes elementos da janela: barra de ferramentas, barra de menus, barra de estado, barras de deslocamento,... • Abre um documento já existente, altera-o e guarda-o. • Cria um novo documento, insere texto e formata-o, usando as funções das barras de ferramentas. • Pré-visualiza um documento. • Imprime um documento utilizando as opções base de impressão. • Guarda o/s documento/s no disco rígido ou disquete. 	

TIC_B2_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica diverso equipamento tecnológico usado no dia a dia. • Distingue as vantagens e desvantagens desse equipamento. • Opera equipamento tecnológico diversificado. • Reconhece os factores de risco e as precauções a tomar quando se trabalha com determinado tipo de equipamento tecnológico: ligações seguras, postura, fadiga visual, etc. • Introduce/altera contactos telefónicos na agenda de um telemóvel. • Recebe e envia mensagens em SMS através de um telemóvel. 	
TIC_B2_B	Realizar, em segurança, operações várias no computador	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Liga, desliga e reinicia correctamente o computador e periféricos, designadamente um scanner. • Usa o rato: aponta, clica, duplo-clique, selecciona e arrasta. • Reconhece os ícones do ambiente de trabalho e as suas funções. • Reconhece as diferentes barras de uma janela e suas funções. • Cria, abre, apaga e copia pastas e ficheiros. • Usa alguns dos acessórios do sistema operativo: calculadora; leitor de CDs, gravador de áudio, jogos, etc.. • Configura as propriedades do monitor; fundo e protecção do ecrã. • Reconhece as formas de propagação dos vírus informáticos e seus perigos. • Identifica as medidas de segurança a tomar. 	
TIC_B2_C	Utilizar um programa de processamento de texto	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Abre um documento de processamento de texto. • Reconhece as funções dos diferentes elementos da janela: barra de ferramentas, barra de menus, barra de estado, barras de deslocamento,... • Abre um documento já existente, altera-o e guarda-o. • Cria um novo documento, insere texto, formata e verifica-o ortográfica e gramaticalmente. • Cria uma tabela e altera os seus pormenores de estilo (por exemplo: insere e elimina colunas e linhas; muda o estilo e espessura de linha; insere sombreado ou cor nas células). • Adiciona imagens e formas automáticas a um documento e altera-as. • Usa o WordArt. • Imprime um documento utilizando as opções base de impressão. 	

TIC_B2_D	Usar a Internet para obter e transmitir informação	Carga horária 25 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica os elementos necessários para ligar um computador à internet. • Compara as ofertas de diferentes fornecedores de serviços. • Identifica e interpreta vocabulário específico usado na Internet. • Inicia um programa de navegação (<i>browser</i>) na <i>Web</i> e abre um endereço da Net. • Reconhece as funções das diferentes barras do programa de navegação: barras de ferramentas, barra de estado, ... • Clica num <i>link</i> (texto ou imagem) e volta à página principal. • Pesquisa em diferentes motores de busca, utilizando ou não uma palavra-chave. • Adiciona uma página da Web à pasta Favoritos. • Cria uma caixa de correio pessoal. • Lê, apaga e responde a mensagens recebidas, usando o livro de endereços. • Identifica os cuidados a ter, relativamente aos vírus informáticos, no recebimento de ficheiros em anexo. 	
TIC_B3_A	Operar, em segurança, equipamento tecnológico, designadamente o computador	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Opera equipamento tecnológico diversificado (por exemplo: câmara de vídeo, videogravador/DVD, televisão; máquina de lavar, caixa multibanco; telemóvel, sonda, sistema de rega, etc.). • Reconhece os factores de risco e as precauções a tomar quando se trabalha com determinado tipo de equipamento tecnológico: ligações seguras, postura, fadiga visual, etc.. • Distingue diferentes tipos de computadores (PC, portátil) ao nível do preço, tipo de utilização, entre outras características. • Abre, redimensiona e fecha uma janela do ambiente de trabalho. • Configura no computador hora, data, propriedades do monitor, fundo e protecção do ecrã, ... • Cria um atalho para um ficheiro e muda o nome. • Usa acessórios do sistema operativo: calculadora; jogos; Paint. • Reconhece as formas de propagação dos vírus informáticos e seus perigos. • Activa um programa anti-vírus e suas opções de segurança. 	
TIC_B3_B	Utilizar uma aplicação de folhas de cálculo	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Cria uma nova folha de cálculo. • Insere números e texto em células e formata-os. • Adiciona limites, cores e padrões. • Utiliza fórmulas lógicas e aritméticas numa célula. • Utiliza diferentes formas de notação. • Apresenta os números de uma célula em percentagem. • Importa para a folha uma imagem, ou texto. • Cria diferentes estilos de gráfico para analisar informação e modifica-os. • Exporta uma folha de cálculo ou gráfico. • Utiliza uma lista como uma base de dados. • Usa as funções de base de dados para gerir e analisar os dados de uma lista. 	

TIC_B3_C	Utilizar um programa de processamento de texto e de apresentação de informação	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Cria um documento, insere texto, imagens e tabelas e formata-os. • Insere números de página, cabeçalho e notas de rodapé, num documento. • Insere texto automático num documento. • Formata o documento em colunas. • Abre um programa de apresentação. • Cria uma nova apresentação. • Adiciona texto e imagem à apresentação. • Utiliza as ferramentas de cortar, copiar e colar texto ou imagem. • Insere um duplicado do diapositivo e altera o seu conteúdo. • Adiciona efeitos de animação e transição aos diapositivos. • Realiza uma apresentação. 	

TIC_B3_D	Usar a Internet para obter, transmitir e publicar informação	Carga horária 50 horas
Critérios de Evidência	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica os elementos necessários para ligar um computador à Internet. • Compara as ofertas dos diferentes fornecedores de serviços. • Identifica e interpreta vocabulário específico usado na Internet. • Inicia um programa de navegação (<i>browser</i>) na <i>Web</i> e abre um endereço da <i>Net</i>. • Reconhece as funções das diferentes barras do programa de navegação: barras de ferramentas, barra de estado,... • Pesquisa em diferentes motores de busca, utilizando ou não palavra-chave. • Cria uma caixa de correio pessoal e organiza um livro de endereços. • Lê, apaga e envia mensagens, com ou sem ficheiro anexo. • Identifica os cuidados a ter, relativamente aos vírus informáticos, no recebimento de ficheiros em anexo. • Utiliza informação recebida via internet, noutros suportes. • Identifica as regras de utilização das salas de conversação. • Escolhe uma alcunha (<i>nickname</i>) e entra numa sala de conversação. • Identifica as vantagens e desvantagens deste tipo de serviço. • Cria um sítio (<i>site</i>) com uma aplicação de apresentações (por ex. <i>MPublisher</i>) ou uma aplicação de edição e gestão (por ex. <i>MFrontPage</i>). • Modifica o <i>design</i> e esquema de cores (no caso do <i>Publisher</i>). • Insere <i>links</i>, texto, imagens próprias ou de uma galeria de imagens e pré-visualiza-as num programa de navegação. • Usa uma aplicação FTP (<i>File Transfer Protocol</i>) para fazer a transferência das páginas (<i>upload</i>) para um servidor público. 	

3.2. Formação Tecnológica

7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	Carga horária 25 horas
Objectivo(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		
<ul style="list-style-type: none"> Noções de microbiologia dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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

Objectivo(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
 - Protecção 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 eléctricos
 - 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

8218

Língua inglesa - informação turística da região

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas inglesas

8212

Operações de cálculo e unidades de medida

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Efetuar operações simples de cálculo.
- Identificar e utilizar os sistemas internacionais de medida.
- Realizar a conversão dos sistemas internacionais de medida.

Conteúdos

- Operações matemáticas
 - Cálculo
 - Proporções
 - Percentagens
- Sistema internacional de medidas
 - Pesos
 - Distâncias
 - Volumes
 - Temperaturas
- Tabela de conversão de unidades de medida

8213

Conduta profissional na restauração

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar as estruturas organizacionais na restauração.
- Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho.
- Aplicar técnicas de comunicação no âmbito do trabalho em equipa.

Conteúdos

- Estruturas organizacionais na restauração
 - Organização interna
 - Hierarquia profissional
 - Brigadas e funções
- Regras profissionais específicas
 - Apresentação
 - Vestuário
 - Assiduidade e pontualidade
 - Atitude e postura profissionais
 - Normas de higiene e segurança
- Trabalho em equipa
 - Comunicação interpessoal
 - Estilos comunicacionais
 - Organização do trabalho
 - Gestão de conflitos

8259

Princípios de nutrição e dietética

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

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

7297

Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Compreender o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o sector 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 sectores 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 aspectos 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
- o Legislação
- o Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
- o Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
- o Comunicação e atitudes dos profissionais
- o Práticas de serviço
 - Práticas de serviço de atendimento
 - Aspectos comunicacionais para grupos de surdos
- O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência
 - o 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 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
 - o 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 O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos
 - o Processo de envelhecimento
 - o População idosa
 - o Características do turismo sénior
 - o Turista sénior com limitações cognitivas, motoras, visuais e/ou auditivas
 - o Necessidades do cliente sénior com limitações
 - o Requisitos da oferta e acessibilidades
 - o Produtos de apoio e acessibilidades
 - o Acessibilidades e legislação
 - Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal
 - o Aspectos comunicacionais
 - o Práticas de serviço
 - o Relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento

7298

Turismo inclusivo na restauração

Carga horária
25 horas

Objectivo(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
 - o 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
 - o Acolhimento do cliente
 - Acolhimento
 - Regras de acolhimento
 - Encaminhamento do cliente à mesa
 - Apoio na locomoção
 - Acomodação do cliente
 - o Serviço de mesa, bar e cafetaria

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

3299

Cozinha - **organização e funcionamento**

Carga horária
50 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Organização e funcionamento da cozinha
 - Tipologia de serviços
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Instalações
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Indumentária
 - Brigada de cozinha
 - Circuitos
 - Organização e articulação com o serviço de restaurante
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
 - Características
 - Funções
 - Higienização, manutenção e conservação
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
 - Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitação e de desperdício
 - Formulários de encomenda
 - Formulário de entrega
 - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - Controlo de stocks
- Procedimentos de organização da cozinha
 - Processo e suporte documental
 - Planeamento da produção
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Interface entre serviços
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

3334

Requisições, controlo de custos e facturação de serviços

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Efetuar requisições e notas de encomenda.
- Controlar os custos associados à requisição de produtos.
- Faturar e cobrar serviços prestados.

Conteúdos

- Seleção de fornecedores
- Documentação técnica de requisição e encomenda de produtos
 - Registo
 - Transmissão
 - Controlo das requisições e fornecimentos internos e externos
 - Folhas de transferência
 - Folhas de quebras
 - Outra
- Controlo de custos
 - Objetivos
 - Documentos
 - Procedimentos
- Rentabilidade de alimentos e de bebidas
 - Rácios
 - Taxas de lucro
 - Capitações
 - Outros
- Cálculo, contabilização e faturação
 - Normas
 - Meios e processos (manuais, máquinas de calcular, suportes informáticos)
- Cobrança
 - Meios de pagamento (cartões de débito e de crédito, cheques, dinheiro)

8260

Comunicação, vendas e reclamações na restauração

Carga horária

50 horas

Objectivo(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

3337

Serviço de vinhos

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar os tipos de vinhos.
- Reconhecer as regiões vitivinícolas.
- Preparar e executar o serviço de vinhos.
- Cumprir normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de vinhos e sua classificação
 - Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros
- Importância da valorização dos vinhos portugueses
- Regiões demarcadas portuguesas e características dos respetivos vinhos
- Modos de conservação dos vinhos
- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios
- Normas técnicas e protocolares
 - Regras de serviço dos diversos tipos de vinho
 - Procedimentos de transporte
 - Temperaturas a que devem ser servidos
 - Apresentação e desenvolver da garrafa
 - Decantação
 - Verter do vinho
 - Degustação
- Noções de higiene e segurança

8261

Língua inglesa – serviço de restaurante/bar

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico dos serviços de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8262

Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Identificar as características e regras de funcionamento do restaurante/bar.
- Identificar os equipamentos e utensílios do restaurante/bar, adequados às diferentes técnicas de serviço.
- Identificar a estrutura e composição das ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar.
- Efetuar o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Identificar os procedimentos inerentes à organização do serviço de restaurante/bar.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Organização e funcionamento do restaurante/bar
 - Tipologia de estabelecimentos
 - Características e normas de funcionamento
 - Instalações
 - Equipamentos
 - Utensílios
 - Indumentária
 - Atoalhados
 - Funções da brigada de restaurante/bar
 - Circuitos
- Articulação com os outros serviços
 - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de restaurante/bar
 - Características
 - Funções
 - Higienização, manutenção e conservação
- Ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar
 - Estrutura
 - Composição
- Aprovisionamento dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)
 - Formulários de encomenda
 - Formulário de entrega
 - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - Controlo de stocks
- Procedimentos de organização do restaurante/bar
 - Processo e suporte documental
 - Planeamento do serviço
 - Disposição dos meios físicos
 - Organização do trabalho
 - Interface entre serviços
 - Previsão dos meios necessários
 - Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

8263

Serviço de restaurante/bar – mise-en-place

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.
- Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Técnicas de preparação do restaurante/bar
 - Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - Regras básicas de decoração dos espaços (salas e mesas)
 - Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
 - Condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
- Tecnologia das matérias-primas
 - Classificação, características e conservação das matérias-primas
 - Controlo, gestão e reposição de stocks
- Equipamentos e utensílios
 - Funcionalidade e adequabilidade
 - Técnicas de utilização e manuseamento
 - Limpeza e conservação
- Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
 - Diferentes tipos de mise-en-place (simples, à carta, ementa e menu)
 - Preparação de mesas, balcão, mesas de apoio, carros de serviço e bandejas
 - Preparação de semi-produtos e decorações de bebidas
- Secções abastecedoras e de apoio ao serviço de restaurante/bar
 - Cozinha e pastelaria
 - Cave de dia, cafetaria e ofícios
 - Copa
 - Lavandaria
- Interface entre serviços
- Normas de higiene e segurança

8264

Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Classificar as bebidas.
- Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.
- Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.
- Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.
- Cumprir normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Classificação de bebidas
 - Pelo processo de fabrico (bebidas alcoólicas e não alcoólicas)
 - Por função
 - Características gerais (gradação alcoólica)
- Técnicas de execução do serviço de bar
 - Serviço direto
 - Serviço indireto
 - Serviço misto
- Técnicas de execução do serviço de restaurante
 - Serviço à americana
 - Serviço à inglesa (direto e indireto)
 - Serviço à francesa
 - Serviço à russa
- Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar
 - Acolhimento, atendimento e informação
 - Anotação de pedidos
 - Ofícios
 - Colocação de couvert
 - Preparação, capitação e decoração de alimentos e bebidas
 - Regras de empratamento
 - Regras do serviço de alimentos e bebidas
 - Contabilização e faturação
- Desembarçamento e reposição simultânea de mesas
- Normas de higiene e segurança

8265

Serviço de restaurante – preparação e execução

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Registrar e comunicar os pedidos dos clientes.
- Aplicar as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante.
- Aplicar as normas de atendimento de clientes.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Registo de pedidos
 - Anotação
 - Regras de comunicação dos pedidos
 - Comprovantes
- Técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante
 - Cafeteria
 - Entradas
 - Sopas
 - Peixes/mariscos
 - Carnes
 - Sobremesas
 - Vinhos e outras bebidas
- Normas de atendimento de clientes
- Normas de higiene e segurança

3368

Preparação e serviço de bebidas simples

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Preparar bebidas simples.
- Apresentar e servir bebidas simples.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Tipologia das bebidas (fermentadas, destiladas e estimulantes)
 - Funções ou utilizações (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras)
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento e máquinas
 - Utensílios e recipientes a utilizar para cada bebida
 - Elementos de decoração e de complemento de bebidas
- Técnicas de serviço de bebidas simples
 - Capitação e preparação
 - Apresentação da bebida ao cliente
 - Desembaraçamento das mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Normas de higiene e segurança

8266

Preparação e serviço de bebidas compostas

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Preparar bebidas compostas.
- Confeccionar bebidas compostas.
- Apresentar e servir bebidas compostas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Bebidas compostas
 - Não alcoólicas e alcoólicas
 - Ingredientes
 - Graduação alcoólica das diversas bebidas
 - Classificações das composições de bar
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Funções ou utilizações das bebidas (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras)
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios
- Técnicas de preparação de bebidas compostas
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Técnicas de mistura
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de serviço de bebidas compostas
 - Capitações
 - Apresentação das bebidas ao cliente
 - Desembaraçamento de mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios e de equipamentos
- Normas de higiene e segurança

8267

Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Preparar aperitivos sólidos e produtos de cafetaria.
- Apresentar e servir aperitivos sólidos e produtos de cafetaria.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Aperitivos sólidos
 - Torrados
 - Salgados
 - Em conserva
 - Confeccionados
 - Fumados
 - Canapés
 - Outros
- Sanduíches
 - Quentes e frias
 - Simples e compostas
- Bebidas de cafetaria
- Doces e compotas
- Bolos
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros
 - Recheios
 - Molhos
 - Guarnições
 - Equipamentos e utensílios (carro de serviço/guéridon, máquinas e moinhos de café, torradeiras, talheres, bonbonnières, taças, outros)
- Técnicas de preparação e serviço de produtos de cafetaria
 - Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros)
 - Desembaraçamento do balcão e/ou mesa e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
 - Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios
- Normas de higiene e segurança

8268

Refeições ligeiras

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Preparar refeições ligeiras.
- Servir refeições ligeiras.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos de confeções usualmente servidas como refeições ligeiras
 - Saladas
 - Sopas
 - *Fast food*
 - Outras
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Carnes, peixes, mariscos, ovos, outros
 - Recheios
 - Molhos para saladas, cocktail de marisco, doces, outros
 - Guarnições
 - Equipamentos e utensílios
- Processos de confeção dos produtos alimentares
 - Canapés
 - Hambúrgueres
 - Baguetes
 - Bifanas no pão
 - Omeletas
 - Saladas (frias, quentes, simples e compostas)
 - Outros
- Técnicas de serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa
 - Preparação e execução do serviço de cafetaria (lanches e outros)
 - Desembaçamento do balcão/ mesa e do local das preparações
- Normas de higiene e segurança

8269

Confeções elementares de sala

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Preparar confeções elementares em sala à vista do cliente.
- Realizar e servir confeções elementares em sala à vista do cliente.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tipos e técnicas de confeção elementares em sala
 - Entradas
 - Peixes
 - Mariscos
 - Carnes
 - Sobremesas (frutas e doces)
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Ingredientes, características e utilização
 - Condimentos, características e utilização
 - Guarnições
 - Molhos
 - Tipos de equipamentos e utensílios - réchauds e guéridons, recipientes e outros
- Normas de higiene e segurança

8270

Técnicas elementares de arte cisória

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar as características anatómicas de peixes e carnes.
- Descascar e cortar frutas à vista do cliente.
- Trinchar carnes à vista do cliente.
- Despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.
- Cumprir as regras de higiene e segurança.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares
 - Carros diversos (quentes, guéridon, outros)
 - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)
- Tipos e técnicas elementares de arte cisória
 - Preparação de peixes
 - Preparação de carnes
 - Preparação de frutas
- Captações
- Normas de higiene e segurança

3353

Preparação e serviço de pequenos-almoços e serviço de alimentos e bebidas em room-service

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Preparar e servir pequenos-almoços e efectuar o *room-service*.

Conteúdos

- Tipos de pequenos-almoços
 - Em sala
 - *Room-service*
 - *Buffet*
- Tipos de serviço de pequenos-almoços
 - À continental (cafés, tisanas, leite, chocolate, sumos, torradas, tostas, sandes e outros)
 - À Inglesa - café, leite, tisanas, sumos, ovos, peixe, carne, cereais, frutos frescos, outros
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares correspondentes a refeições ligeiras pré-confeccionadas (salada, sandes, pratos pré preparados)
 - Produtos alimentares correspondentes a uma refeição completa
 - Bebidas utilizadas
- Interface entre serviços
- Técnicas de serviço -pequenos-almoços e *room-service*
 - *Mise-en-place* das salas, mesas, mobiliário e equipamento para o serviço
 - Recepção, registo e transmissão dos pedidos ou recolha de alimentos e bebidas para o *room-service*
 - Preparação dos alimentos e bebidas
 - Apetrechamento e acondicionamento de utensílios, iguarias e bebidas nos carros ou bandejas
 - O transporte de alimentos
 - Serviço das diversas iguarias e bebidas em sala, *room-service* ou *buffet*, aplicando os métodos de serviço
 - Desembaraçamento de mesas e salas
- Boas práticas de higiene e segurança

8271

Serviço de restaurante/bar – serviços especiais

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

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

8219

Língua francesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas francesas

8220

Língua italiana - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas italianas

8221

Língua alemã - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas alemãs

8222

Língua espanhola - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas espanholas

8223

Língua holandesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas holandesas

8224

Língua finlandesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas finlandesas

8225

Língua norueguesa - informação turística da região

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

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
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas norueguesas

8226

Língua sueca - informação turística da região

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas suecas

8227

Língua chinesa - informação turística da região

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas do quotidiano.
- Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador elementar.
- Caracterizar a oferta turística e gastronómica da região, a nível do utilizador elementar.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património geográfico e cultural
 - Atrações turísticas da região
 - Oferta turística da região
 - Gastronomia e hábitos alimentares
 - Expressões idiomáticas suecas

8272

Língua francesa - serviço de restaurante/bar

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua francesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8273

Língua italiana - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8274

Língua alemã - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua alemã
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8275

Língua espanhola - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua espanhola
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8276

Língua holandesa - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8277

Língua finlandesa - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8278

Língua norueguesa - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8279

Língua sueca - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8280

Língua chinesa - serviço de restaurante

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: atendimento ao cliente, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de restaurante/bar, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência, despedida e resolução de reclamações.
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Serviço de restaurante/bar

8281

Preparação e serviço de bebidas compostas – short, medium, long e fancy drinks

Carga horária
50 horas

Objectivo(s)

- Preparar bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks* que podem ser servidas num bar.
- Confecionar bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks* que podem ser servidas num bar.
- Apresentar e servir bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks* que podem ser servidas num bar.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Não alcoólicas e alcoólicas
 - Ingredientes
 - Graduação alcoólica das diversas bebidas
 - Classificação das composições de bar
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Finalidades e formas de utilização do equipamento, máquinas e utensílios
 - Funções ou utilizações (aperitivas, digestivas, refrescantes ou dessecantes, alimentares, de sobremesa, outras)
- Técnicas de preparação de bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Leitura, interpretação e aplicação de receitas
 - Técnicas de mistura
 - Temperaturas aconselháveis para o serviço de cada bebida
- Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração de bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Tipos de semi-produto (xaropes, base de limão, base de laranja, outros)
 - Princípios gerais da estética de cores, formas, materiais
 - As bordaduras, com açúcar ou sal
 - Enfeites (comestíveis e não comestíveis)
 - Outras decorações tradicionais e temáticas
 - Processos de execução
- Técnicas de serviço de bebidas compostas do tipo *short, medium, long e fancy drinks*
 - Capitações
 - Apresentação das bebidas ao cliente, ao balcão e/ou em mesas pré-preparadas
 - Desembaraçamento de mesas e do local das preparações
 - Limpeza e arrumação de utensílios
- Normas de higiene e segurança

8282

Flair Bartender – **animação, exibição e espetáculo**

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

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

1122

Noções e normas da qualidade

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

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

3297

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

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

7852

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

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

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

Conteúdos

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

7853

Ideias e oportunidades de negócio

Carga horária
50 horas

- Identificar os desafios e problemas como oportunidades.

Objectivo(s)

- 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
 - Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes
- Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado
 - Formas de recolha de informação
 - Direta – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores
 - Indireta – através de associações ou serviços especializados - públicos ou privados, com recurso a estudos de mercado/viabilidade e informação disponível on-line ou noutros suportes
 - Tipo de informação a recolher
 - O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência
 - Os produtos ou serviços
 - O local, as instalações e os equipamentos
 - A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks
 - Os meios de promoção e os clientes
 - O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos
- Análise de experiências de criação de negócios
 - Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo
 - Por sector de atividade/mercado
 - Por negócio
 - Modelos de negócio
 - Benchmarking
 - Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes
 - Parceria de outsourcing
 - Franchising
 - Estruturação de raiz
 - Outras modalidades
- Definição do negócio e do target
 - Definição sumária do negócio
 - Descrição sumária das atividades
 - Target a atingir
- Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios
 - Meios e recursos de apoio à criação de negócios
 - Serviços e apoios públicos – programas e medidas
 - Banca, apoios privados e capitais próprios
 - Parcerias
- Desenvolvimento e validação da ideia de negócio
 - Análise do negócio a criar e sua validação prévia
 - Análise crítica do mercado
 - Estudos de mercado
 - Segmentação de mercado
 - Análise crítica do negócio e/ou produto
 - Vantagens e desvantagens
 - Mercado e concorrência
 - Potencial de desenvolvimento
 - Instalação de arranque
 - Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social

- Tipos de negócio
 - Natureza e constituição jurídica do negócio
 - Atividade liberal
 - Empresário em nome individual
 - Sociedade por quotas
 - Contacto com entidades e recolha de informação no terreno
 - Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
 - Documentos a recolher (faturas pró-forma; plantas de localização e de instalações, catálogos técnicos, material de promoção de empresas ou de negócios, etc...)
-

7854

Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária

25 horas

Objectivo(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

Objectivo(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
 - o Acompanhamento da consecução do plano de negócio
-

4. Sugestão de Recursos Didáticos
