

**CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL SECUNDÁRIO**

**Técnico de Restauração**

# **PROGRAMA**

**Componente de Formação Técnica**

Disciplina de

# **Serviços de Restaurante/Bar**

**Escolas Proponentes / Autores**

**Escola Profissional de Salvaterra de Magos**

**ETAP do Vale do Minho**

**EBA – Formação Profissional**

**Escola Profissional de Odemira**

**José Pereirinha**

**Teresa Maria Pereira**

**Eurico Ramos**

**António Ramos**

**Hélder Oliveira**

**ANQ – Agência Nacional para a Qualificação**

**2008**



# Parte I

# Orgânica Geral

## Índice:

	Página
1. Caracterização da Disciplina .....	2
2. Visão Geral do Programa .....	2
3. Competências a Desenvolver. ....	2
4. Orientações Metodológicas / Avaliação ....	3
5. Elenco Modular .....	3
6. Bibliografia .....	4

## 1. Caracterização da Disciplina

A disciplina de Serviços de Restaurante/Bar integra-se na componente de formação técnica do curso profissional de Técnico de Restauração, na variante Restaurante/Bar, com uma carga horária de 810 horas.

Pretende-se, com esta disciplina, que os alunos desenvolvam as competências necessárias ao desempenho de funções em qualquer unidade ligada ao sector da restauração e similares. Esta disciplina valoriza a componente prática nas aprendizagens, no sentido de sensibilizar os alunos para a promoção da qualidade do serviço de mesa e/ou bar e, conseqüentemente, para a satisfação do cliente.

## 2. Visão Geral do Programa

O programa da disciplina de Serviços de Restaurante/Bar é constituído por 25 módulos, cujo conteúdo se prende, não só com as questões relacionadas com a organização do restaurante/bar, mas também com a confecção em sala e com o serviço de atendimento.

## 3. Competências a Desenvolver

- Mobilizar saberes técnicos de forma a verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço do restaurante e bar;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a efectuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a efectuar o serviço de alimentos e bebidas, nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a efectuar o serviço de bar, à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a efectuar a facturação do serviço prestado;
- Desenvolver as capacidades de efectuar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (directo, indirecto e misto);
- Desenvolver as capacidades para efectuar os serviços de *buffet*, banquetes, *cocktails*, *farewell parties*, Portos de Honra, entre outros;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a preparar e executar o serviço de vinhos;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);



## TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

- Desenvolver a capacidade de a elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais;
- Desenvolver a capacidade pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

#### 4. Orientações Metodológicas / Avaliação

Dada a importância do serviço de refeições, deverá dar-se particular importância à *mise-en-place*, à preparação e ao serviço das refeições, para familiarizar os alunos com o dia-a-dia de laboração de um restaurante que terão obrigatoriamente de enfrentar durante os estágios. Pretende-se deste modo, que os alunos possam avaliar convenientemente as suas aptidões e motivação para a profissão. Sempre que possível, este serviço deve ser desenvolvido em estreita colaboração com a variante Cozinha/Pastelaria.

A avaliação deverá ser contínua, e tendo em conta as características desta disciplina, sugere-se que integre trabalhos práticos, individuais ou de grupo, que reflectam as competências desenvolvidas.

#### 5. Elenco Modular

Número	Designação	Duração de referência (horas)
1	O Técnico de Restaurante/Bar	36
2	Funcionamento Geral do Restaurante – Equipamentos e Utensílios	24
3	O Restaurante - Secções Anexas e Abastecedoras	30
4	Tipos de Serviços do Restaurante	36
5	Serviços de Mesa I	36
6	Serviços de Mesa II	36
7	Iguarias I	36
8	O Bar e seus Serviços	36
9	Tipos de Restaurante	24
10	O Atendimento nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	24
11	Ementas/ Listas e Promoção de Vendas	24
12	Refeições Principais	30
13	Serviços de Vinhos e Outras Bebidas	30
14	Iguarias II	30
15	Preparações de Sala – Trinchar e Despinhar	36
16	Tipos de Serviço de Bar	36

## TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

Número	Designação	Duração de referência (horas)
17	Bebidas – Identificação e Classificação	36
18	Preparações e Confeções de Sala	36
19	Serviço de Queijos	24
20	Serviço de Frutas	36
21	Serviços Especiais	36
22	Serviço de Vinhos Velhos e Espumantes	30
23	Serviços de Sala	36
24	Bebidas Simples	36
25	Bebidas Compostas	36

## 6. Bibliografia

QUINTAS, M. I., *Organização e Gestão Hoteleira*. Lisboa: Edições CETOP, 2006.

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

CRACKNELL H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.

KINTON, R.; Ceserani, V.; Foskett, D., *Teoría del Catering*. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.

LUISE, F. et al., *Emília e o Food Cost*. [s.l.]: Edições do Gosto, 2004.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945.

MARTINS, A. *Rota dos Vinhos*. Matosinhos: Editora Contemporânea, 2001.

PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.

SHOCK, P. J.; Bowen, J. T., Stefanelli, J., *Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes*. Lisboa: Edições CETOP, 2005.

UNISHOR, *Hotelaria e Restauração: Manual de Prevenção*. Lisboa: ISHST, 2005.

# Parte II

# Módulos

## Índice:

		Página
<b>Módulo 1</b>	O Técnico de Restaurante/Bar	6
<b>Módulo 2</b>	Funcionamento Geral do Restaurante – Equipamentos e Utensílios	8
<b>Módulo 3</b>	O Restaurante - Secções Anexas e Abastecedoras	9
<b>Módulo 4</b>	Tipos de Serviços do Restaurante	11
<b>Módulo 5</b>	Serviços de Mesa I	12
<b>Módulo 6</b>	Serviços de Mesa II	13
<b>Módulo 7</b>	Iguarias I	14
<b>Módulo 8</b>	O Bar e seus Serviços	16
<b>Módulo 9</b>	Tipos de Restaurante	17
<b>Módulo 10</b>	O Atendimento nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	18
<b>Módulo 11</b>	Ementas/ Listas e Promoção de Vendas	19
<b>Módulo 12</b>	Refeições Principais	21
<b>Módulo 13</b>	Serviços de Vinhos e outras Bebidas	22
<b>Módulo 14</b>	Iguarias II	24
<b>Módulo 15</b>	Preparações de Sala – Trinchar e Despinhar	25
<b>Módulo 16</b>	Tipos de Serviço de Bar	26
<b>Módulo 17</b>	Bebidas - Identificação e Classificação	27
<b>Módulo 18</b>	Preparações e Confeções de Sala	28
<b>Módulo 19</b>	Serviço de Queijos	29
<b>Módulo 20</b>	Serviço de Frutas	30
<b>Módulo 21</b>	Serviços Especiais	31
<b>Módulo 22</b>	Serviço de Vinhos Velhos e Espumantes	32
<b>Módulo 23</b>	Serviços de Sala	33
<b>Módulo 24</b>	Bebidas Simples	34
<b>Módulo 25</b>	Bebidas Compostas	35



## MÓDULO 1

### O Técnico de Restaurante/Bar

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, consciencializar os alunos para a importância da comunicação e do bom relacionamento entre os membros de uma equipa de trabalho no desempenho das tarefas atribuídas. Os alunos deverão, também, reconhecer a importância da higiene pessoal e do cuidado com a aparência no desempenho das suas funções, particularmente no contacto com os clientes. Neste módulo serão também abordados conteúdos relacionados com a higiene do local de trabalho, no sentido de controlar as pragas e possíveis doenças.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Descrever a evolução histórica da hotelaria e do serviço de mesa;
- Identificar a hierarquia profissional e as funções de cada elemento da brigada;
- Reconhecer os aspectos relevantes no desempenho profissional, ao nível do relacionamento com os elementos da equipa de trabalho e do contacto com os clientes.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Breve história da hotelaria;
2. Evolução do restaurante;
3. O Técnico de Restaurante/Bar como profissional e cidadão;
4. Relações Humanas e Profissionais;
5. Fardamento;
6. Higiene Pessoal e Apresentação;
7. Hierarquia profissional;
8. Brigadas nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (ERB);
9. Funções dos elementos da brigada;
10. Fardamentos dos vários elementos;
11. Horários de funcionamento dos ERB.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

**Módulo 1:** *O técnico de Restaurante/Bar*

#### **4. Bibliografia / Outros Recursos**

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

## MÓDULO 2

### Funcionamento Geral do Restaurante – Equipamentos e Utensílios

Duração de Referência: **24 horas**

#### 1. Apresentação

Através do contacto com os materiais e equipamentos da secção do restaurante, os alunos deverão, neste módulo, identificar as regras para a sua utilização, manuseamento e manutenção.

Ao longo do módulo, serão ainda abordadas questões relacionadas como o aproveitamento dos passos para a melhoria do serviço e os cuidados a ter com todo o tipo de materiais e equipamentos.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os materiais e equipamentos da secção do restaurante;
- Identificar os cuidados a ter com os materiais, a sua manutenção e as formas de controlo dos serviços prestados;
- Aplicar as regras de circulação correcta no restaurante, rentabilizando os passos dados em benefício do serviço;
- Identificar e aplicar as normas e regras do serviço de refeições, de forma a prestar um serviço correcto.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Equipamentos da secção
2. Regras de manuseamento dos equipamentos
  - 2.1. Higiene
  - 2.2. Manutenção
3. Circulação no Restaurante
4. Funcionamento geral do restaurante
5. Normas de aplicação geral
6. Transporte de materiais

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 3

### O Restaurante – Secções Anexas e Abastecedoras

Duração de Referência: 30 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo, são apresentadas as secções adjacentes ao restaurante, no sentido de permitir aos alunos a identificação dos serviços por elas prestados e dos seus equipamentos. Neste contexto, será também feita referência à necessidade e importância da comunicação entre as diversas secções para a prestação de um serviço de qualidade.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as subsecções do restaurante, os seus produtos e serviços que podem prestar;
- Identificar os equipamentos e materiais necessários para um bom funcionamento das secções anexas do restaurante;
- Enumerar das formas de controlo dos serviços prestados

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Funcionamento da cave do dia
2. *Mise-en-place*
  - 2.1. Diversidade
  - 2.2. Equipamento
3. Funcionamento da cafetaria
  - 3.1. Copa
  - 3.2. Circuito de serviço
  - 3.3. Circulação de loiças, talheres e vidros
4. *Room-service* – Funcionamento Geral
5. Cozinha, Pastelaria e Economato – Funcionamento e Comunicação com o Restaurante
6. Funcionamento da Lavandaria/Rouparia
7. Outras Secções
8. Comunicação entre secções



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

**Módulo 3:** *O Restaurante – secções anexas e abastecedoras*

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 4

### Tipos de Serviços do Restaurante

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos conheçam a diversidade de serviços prestados no restaurante, os métodos de execução e as situações a que cada um se aplica.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os tipos de serviço do restaurante, as suas vantagens e desvantagens em diferentes tipos de serviço;
- Reconhecer a importância das *mise-en-place* para todos os tipos de serviço;
- Identificar os vários tipos de ementa e as situações em que cada uma se aplica;
- Indicar as *mise-en-place* para cada tipo de ementa;
- Utilizar correctamente a terminologia do restaurante.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviços do restaurante
2. Métodos de execução dos serviços de restaurante
3. *Mise-en-place* do restaurante e *layout*
4. *Mise-en-place* para os vários tipos de serviços
5. *Mise-en-place* para as iguarias
6. Terminologia – termos técnicos de hotelaria e de restauração

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 5

### Serviços de Mesa I

Duração de Referência: 36 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo, os alunos deverão conhecer os serviços de mesa à Francesa e à Inglesa Directo e as ocasiões em que cada um deles deve ser aplicado.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os serviços de mesa à Francesa e Inglesa Directo, suas vantagens e desvantagens;
- Executar os serviços de mesa à Francesa e Inglesa Directo, de acordo com as regras específicas de cada serviço.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviço à Francesa
  - 1.1. Regras
  - 1.2. Procedimentos
2. Serviço à Inglesa Directo
  - 2.1. Regras
  - 2.2. Procedimentos

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 6

### Serviços de Mesa II

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

À semelhança do módulo anterior, neste módulo, os alunos deverão conhecer os serviços de mesa à Inglesa Indirecto, à Americana e à Russa, bem como as ocasiões em que cada um deve ser aplicado. Os alunos deverão, ainda, identificar os tipos de restaurante mais adequados a cada serviço.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os serviços de mesa à Inglesa Indirecto, à Americana e à Russa, suas vantagens e desvantagens;
- Executar os serviços de mesa à Inglesa Indirecto, à Americana e à Russa, de acordo com as regras específicas de cada serviço.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviço à Inglesa Indirecto
  - 1.1. Regras
  - 1.2. Procedimentos
2. Serviço à Americana
  - 2.1. Regras
  - 2.2. Procedimentos
3. Serviço à Russa
  - 3.1. Regras
  - 3.2. Procedimentos

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

## MÓDULO 7

### Iguarias I

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos se familiarizem com as entradas que podem ser servidas pela cozinha, a sua composição, o seu método de confecção, a época própria e as formas correctas de serem servidas.

Pretende-se, também, que os alunos adquiram conhecimentos sobre a variedade de peixes e carnes existentes no mercado, a forma de os conhecer e distinguir e a diversidade de pratos de carne e peixe que podem ser confeccionados. Os alunos deverão identificar as guarnições que se servem com cada prato e a forma de as servir.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as principais entradas de refeição fornecidas pela cozinha (sopas, cremes, caldos, aveludados, acepipes, entradas quentes e frias);
- Descrever as formas de confeccionar ovos e indicar os momentos em que os ovos podem ser servidos;
- Identificar os principais tipos de massas, formas de confeccionar e servir;
- Identificar os principais peixes de água doce e salgada, moluscos e crustáceos, as formas de os confeccionar e de os servir;
- Identificar as variedades de carnes existentes e comercializadas, as formas de confecção e de as servir.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Sopas, Cremes e Consommés
2. Saladas, Sandes, Tapas e Canapés
3. Acepipes e Entradas
4. Ovos
  - 4.1. Tipos de confecção
  - 4.2. Serviço
5. Massas
  - 5.1. Tipos e formas de empratamento
6. Peixes e Mariscos
  - 6.1. Formas de servir
  - 6.2. Principais receitas



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

Módulo 7: Iguarias I

7. Carnes

7.1. Formas de servir

7.2. Principais receitas

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

FERREIRA, M.I., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945

## MÓDULO 8

### O Bar e seus Serviços

Duração de Referência: 36 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo, os alunos deverão familiarizar-se com o espaço do bar e respectivo equipamento, no sentido de identificarem a *mise-en-place* necessária para a execução dos vários serviços. Neste contexto, serão ainda identificadas as funções e o perfil dos elementos da brigada de bar.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os materiais e equipamentos da secção do bar;
- Identificar os tipos de bar existentes e o serviço efectuado por cada um;
- Identificar a hierarquia profissional, descrever as funções de cada elemento da brigada, bem como a evolução que cada um pode ter;
- Reconhecer a relevância da higiene do local de trabalho no controlo de pragas e doenças;
- Identificar os tipos de *mise-en-place* do bar, a sua importância e preparação.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Instalações e equipamentos do bar
2. Tipos de Bar
3. Perfil do *barmen*
4. Brigada de bar:
  - 4.1. Atribuições de cada elemento
  - 4.2. Ordem hierárquica
5. Higiene nos locais de trabalho
6. *Mise-en-place* de Bar
7. Técnicas de serviço

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.

PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.



## MÓDULO 9

### Tipos de Restaurante

Duração de Referência: **24 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo, serão caracterizados os diversos tipos de estabelecimentos de restauração, no sentido de permitir que os alunos identifiquem os seus serviços e as suas normas de funcionamento.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os diversos tipos de restaurante, características e funcionamento;
- Indicar o equipamento adequado a cada tipo de estabelecimento;
- Identificar a forma de organizar e executar os vários serviços.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (ERB)
  - 1.1. Tipologia
  - 1.2. Caracterização
  - 1.3. Normas de Funcionamento
  - 1.4. Organização dos Serviços

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 10

### O Atendimento nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Duração de Referência: 24 horas

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos identifiquem e apliquem as regras de protocolo, no serviço ao cliente.

Neste contexto, pretende-se, ainda, que os alunos procedam aos registos relativos ao serviço quer manualmente quer utilizando *software* específico.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar a forma correcta de receber e encaminhar os clientes à mesa;
- Distinguir e seguir as regras protocolares de sentar os clientes, apresentar a ementa e efectuar o serviço;
- Explicar a importância do protocolo para uma boa relação com o cliente, bem como para o bom nível do restaurante;
- Valorizar o sentido comercial do técnico de restauração;
- Preencher correctamente a documentação relativa ao serviço, quer manualmente quer através da utilização das TIC.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Recepção dos Clientes
2. Recepção dos Clientes com Necessidades Especiais
3. Regras Protocolares
4. Organização dos elementos da Ementa/Carta
5. O Técnico de Restauração e Bebidas enquanto promotor comercial
6. Registo do pedido
7. Preenchimento de livros / *tickets*
8. *Software* relativo ao serviço.

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 11

### Ementas/ Listas e Promoção de Vendas

Duração de Referência: **24 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos compreendam a importância da ementa/lista como instrumento de venda, que distingam os diversos tipos de ementas e identifiquem os aspectos fundamentais a considerar na sua elaboração. Serão, ainda, caracterizados os modelos de promoção das vendas.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Reconhecer a importância da ementa/lista como instrumento de venda;
- Distinguir os tipos de ementa;
- Identificar os aspectos fundamentais a considerar na elaboração das ementas/listas;
- Elaborar ementas/listas;
- Caracterizar os modelos de promoção das vendas.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviço à Francesa
  - 1.1. Regras
  - 1.2. Procedimentos
2. Ementa
  - 2.1. Instrumentos de venda
  - 2.2. Tipos básicos de ementas
3. Elaboração
  - 3.1. Mercado
  - 3.2. Alterações dos padrões de mercado
  - 3.3. Preferências regionais
  - 3.4. Eficiência e simpatia do pessoal
  - 3.5. Instalações
  - 3.6. Racionalização do trabalho de preparação
  - 3.7. Ratios de Custo
  - 3.8. Perfil da Clientela e categoria do estabelecimento hoteleiro
  - 3.9. Aproveitamento integral dos produtos



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

**Módulo 11:** *Elaboração de Ementas/Listas e Promoção de Vendas*

- 3.10. Existência de diversas opções
- 3.11. Aquisição de produtos
- 3.12. Ordenação dos diversos pratos
- 3.13. Tempo de confecção
- 3.14. Apresentação
- 4. Promoção das vendas
  - 4.1. Modelo AIDA
  - 4.2. Modelo ECLÉTICO: Promoção Interna das Vendas; Promoção Externa das Vendas; Promoção Externa para Grupos

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

**Bibliografia:**

ABOIM, J. M. B., *Elementos Básicos de Económico*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1983.

BERBEROGLU, H., *The Complete Food and Beverage Cost Control Book*. Canada: F&B Consultants, 1991.

GONÇALVES, A. C. *Gestão em Restauração e Bebidas*, Lisboa, Instituto de Turismo de Portugal – CESTUR – Centro de Estudos do Turismo, 2006.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.

MOSER, F., *Manual de gestão de alimentação e bebidas*. Mem Martins, Edições CETOP, 2002.

REIS, L.; Paulino, A., *Gestão dos stocks e compras*. 3ª Edição, Lisboa: Editora Internacional, 2000.

REIS, L., *Exercícios de Gestão de Stocks e Compras*, Lisboa: Edição Universidade Moderna, 1996.

**Outros Recursos:**

Revistas e Jornais da especialidade



## MÓDULO 12

### Refeições Principais

Duração de Referência: 30 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos identifiquem as diferentes refeições fornecidas pelo restaurante, a sua composição e a *mise-en-place* necessária ao seu serviço.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as refeições servidas num estabelecimento de restauração;
- Indicar as iguarias que compõem cada refeição;
- Identificar e preparar as *mise-en-place* específicas para cada iguaria.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Pequeno-almoço
  - 1.1. Tipos
  - 1.2. *Mise-en-place*
2. Composição das refeições principais: almoço e jantar
3. *Mise-en-place* para diferentes iguarias

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

FERREIRA, M, *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945



## MÓDULO 13

### Serviços de Vinhos e Outras Bebidas

Duração de Referência: **30 horas**

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que através do contacto com materiais adequados os alunos apreendam as técnicas fundamentais ao serviço de vinhos e de outras bebidas.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar o vinho adequado a servir, tendo em conta as suas características e as características da refeição;
- Indicar as temperaturas correctas para servir cada um dos diferentes vinhos, bem como a melhor altura para o fazer;
- Identificar os utensílios necessários ao serviço dos diferentes vinhos, bem como de outras bebidas;
- Seleccionar e aplicar as regras para uma correcta ligação vinho – alimento;
- Efectuar a apresentação da carta de vinhos, bem como a escolha dos mesmos;
- Exemplificar correctamente a técnica de serviço de vinhos;
- Descrever as formas correctas de conservação e armazenamento de vinhos e de outras bebidas.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Materiais e utensílios necessários ao serviço de vinhos e de outras bebidas
2. Serviços dos diferentes tipos de vinhos
3. Ligação dos vinhos às diferentes iguarias
4. Apresentação da Carta de Vinhos
5. Apresentação do vinho, garrafa e sua abertura
6. Técnica de serviço de vinhos
7. Procedimentos na mudança de vinhos
8. Transporte dos diferentes tipos de vinhos
9. Registo do pedido de vinhos
10. Cuidados de armazenamento de vinhos e de outras bebidas



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE RESTAURANTE/BAR

**Módulo 13:** *Serviços de Vinhos e Outras Bebidas*

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*, Lisboa, (s.n.), 1945



## MÓDULO 14

### Iguarias II

Duração de Referência: **30 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo identificam-se as diferentes guarnições existentes, a sua composição, o método de confecção e a época própria, no sentido de permitir que os alunos as sirvam de forma correcta, tendo em conta as iguarias que podem acompanhar.

Pretende-se, ainda, que os alunos reconheçam os vários molhos, manteigas e seus derivados, bem como as iguarias que podem acompanhar.

Para além disso, pretende-se que os alunos conheçam as várias sobremesas existentes e identifiquem a melhor forma de as servir.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as guarnições adequadas aos diferentes pratos de carne e peixe, de acordo com a respectiva confecção;
- Indicar os principais molhos, seus derivados e manteigas, bem como os alimentos que podem acompanhar;
- Indicar as principais sobremesas frias, semi-frias e quentes, os respectivos ingredientes e a forma de as servir.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Guarnições para as diferentes iguarias
2. Molhos base e derivados
3. Manteigas simples e compostas
4. Sobremesas frias e semi-frias
5. Sobremesas quentes
6. Serviço das diferentes sobremesas

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

FERREIRA, M.I., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945



## MÓDULO 15

### Preparações de Sala – Trinchar e Despinhar

Duração de Referência: 36 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos desenvolvam as competências que lhes permitam despinhar, trinchar, desossar e dividir as diversas iguarias na presença do cliente seguindo as regras correctas de emplatamento e capitação.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os materiais necessários para trinchar um alimento;
- Despinhar peixe e proceder ao corte de mariscos;
- Desossar e trinchar peças de carne e aves;
- Descrever as regras de emplatamento e capitações.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Características das peças de carne, das aves e de alguns peixes
2. Material a utilizar no serviço
3. Despinhar e dividir os peixes
4. Desossar, trinchar e dividir peças de carne e aves
5. Capitação das iguarias - peso, espessura e dimensão a atribuir a cada dose
6. Regras de emplatamento

#### 7. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, Gianfranco, *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945).



## MÓDULO 16

### Tipos de Serviço de Bar

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos identifiquem a constituição da mesa de trabalho e do aparelho de bar e que reconheçam a sua importância no funcionamento diário.

Os alunos deverão, ainda, familiarizar-se com os diferentes serviços especiais que podem ser praticados no bar e respectivas preparações.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Indicar a constituição da mesa de trabalho e utilizá-la correctamente;
- Indicar a constituição do aparelho de bar e utilizá-lo correctamente;
- Identificar os diferentes tipos de serviço e executá-los correctamente.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Mesa de trabalho
  - 1.1. Definição
  - 1.2. Constituição
2. Aparelho de bar
  - 2.1. Definição
  - 2.2. Constituição
3. Tipos de serviços de bar
4. Serviços especiais

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*:. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.



## MÓDULO 17

### Bebidas – Identificação e Classificação

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos conheçam os diferentes tipos de bebidas, as suas características, processo de fabrico, classificação e capitação adequada para cada uma.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as diferentes as bebidas alcoólicas e não alcoólicas;
- Classificar as diferentes bebidas alcoólicas segundo processo de fabrico e características;
- Utilizar as capitações correctas para as diversas bebidas.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Bebidas não alcoólicas
2. Bebidas alcoólicas
  - 2.1. Definição
  - 2.2. Classificação
3. Capitações para as diferentes bebidas

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*:. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.

## MÓDULO 18

### Preparações e Confeções de Sala

Duração de Referência: 36 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo, os alunos deverão aplicar as regras de manuseamento dos vários materiais e utensílios necessários à preparação das várias confeções de sala segundo as *mise-en-place* das várias confeções de entradas, peixes, mariscos, carnes e sobremesas.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os materiais, equipamentos e os cuidados a ter para flamejar;
- Reconhecer a importância da *mise-en-place* nas confeções de sala;
- Executar confeções de sala: entradas, peixe, mariscos, carnes e sobremesas;
- Preparar saladas e molhos em sala.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Manuseamento de materiais e utensílios
2. Produtos a utilizar para as várias preparações
3. *Mise-en-place* para o serviço de flamejados
4. Confeções de sala
  - 4.1. Entradas
  - 4.2. Peixes
  - 4.3. Carnes
5. Sobremesas

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*.: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945

## MÓDULO 19

### Serviço de Queijos

Duração de Referência: 24 horas

#### 1. Apresentação

Neste módulo, os alunos deverão conhecer os diferentes queijos nacionais e estrangeiros, os processos de fabrico, características, classificação, técnicas de conservação, formas de servir e acompanhamentos.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os processos de fabrico de queijos;
- Classificar os queijos quanto ao leite, à pasta e à cura;
- Caracterizar os principais queijos nacionais e estrangeiros;
- Indicar os cuidados a ter na conservação dos queijos;
- Identificar os vários acompanhamentos para queijos de acordo com a sua natureza;
- Preparar a *mise-en-place* para o serviço de queijos no serviço à carta ou em serviço especial.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fabrico dos Queijos:
  - 1.1. Classificação
  - 1.2. Principais Queijos Nacionais e Estrangeiros
  - 1.3. Técnicas de Conservação
  - 1.4. Preparação da tábua/mesa de queijos
  - 1.5. Acompanhamentos
2. *Mise-en-place* para os serviços de queijos

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A.), *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945



## MÓDULO 20

### Serviço de Frutas

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos identifiquem as diferentes frutas nacionais e tropicais, suas características, classificação, técnicas de conservação e formas de servir.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Classificar os frutos de acordo com o tipo de semente e a cor;
- Identificar os cuidados e regras a ter em conta, na montagem de espelhos e pratos de fruta para serviços especiais e à carta;
- Preparar a *mise-en-place* para serviço de frutas;
- Preparar os *guéridons* para apresentação e descasque de fruta junto do cliente.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Classificação das frutas
2. Espelhos e pratos de frutas para serviços especiais
3. *Mise-en-place* para o serviço de frutas
4. Preparação de mesas/carros de frutas

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. Al., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945

## MÓDULO 21

### Serviços Especiais

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo pretende-se dar a conhecer aos alunos os diferentes tipos de serviços especiais do restaurante-bar, as situações em que se praticam, a sua organização e os cuidados a ter mediante o tipo de serviço.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os tipos de serviços especiais: banquete, serviços volantes, *coffee-breaks*, *buffets* e outros serviços especiais;
- Indicar as regras específicas da organização dos serviços especiais;
- Identificar a decoração utilizada em serviços de homenagem: cores, motivos, e outros.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviços Especiais
  - 1.1. Tipos: banquetes, *buffets*, *coffee-breaks*, serviços volantes e outros serviços especiais
  - 1.2. Organização dos serviços
  - 1.3. Decoração

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945



## MÓDULO 22

### Serviço de Vinhos Velhos e Espumantes

Duração de Referência: 30 horas

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, dar a conhecer os cuidados a ter no serviço de vinhos velhos e espumantes, os materiais a utilizar, a apresentação, as técnicas de abertura e o serviço.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Indicar as formas de apresentar os vinhos de acordo com a sua idade e cuidados a ter na apresentação;
- Indicar as formas de servir, os cuidados a ter no serviço dos vários tipos de vinhos: tintos velhos, espumantes e generosos;
- Proceder ao corte do gargalo a fogo, de acordo com as regras deste serviço;
- Proceder à decantação, de acordo com as regras deste serviço.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Apresentação dos vinhos consoante a idade
2. Corte de gargalo a fogo
3. Decantação
4. Formas de servir
  - 4.1. Vinhos tintos velhos
  - 4.2. Espumantes
  - 4.3. Vinhos generosos

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.

MARTINS, A., *Rota dos Vinhos*. Matosinhos: Editora Contemporânea, 2001.



## MÓDULO 23

### Serviços de Sala

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos demonstrem, de forma integrada, as competências desenvolvidas nos módulos anteriores no que diz respeito ao serviço de sala. Neste contexto, sugere-se que seja organizado e efectuado o serviço de sala, em trabalhos de grupo.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Empratar iguarias e guarnições;
- Organizar e efectuar o serviço de mesa.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviço de mesa
  - 1.1. Organização
  - 1.2. Execução
2. Empratamento de iguarias e guarnições

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.



## MÓDULO 24

### Bebidas Simples

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos identifiquem as diferentes formas de preparar e servir os diferentes tipos de bebidas simples, bem como os cuidados a ter na sua preparação e apresentação.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Sugerir uma bebida consoante a hora do dia, finalidade e tipo de cliente;
- Preparar e servir as diferentes bebidas simples, de acordo com a situação: aperitiva, digestiva, refrescante, nutritiva, entre outras.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Bebidas simples
  - 1.1. Preparação
  - 1.2. Serviço

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Colecção Hotelaria & Turismo, 1991.

PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.



## MÓDULO 25

### Bebidas Compostas

Duração de Referência: **36 horas**

#### 1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos identifiquem os diferentes tipos de composições de bar, os cuidados a ter na sua preparação, apresentação e serviço.

#### 2. Objectivos de Aprendizagem

- Classificar as composições de bar: *cocktails, flips, cobblers, sours, pousse cafe, fizz, cups*, e outros;
- Servir cada bebida de acordo com a sua classificação e capitação;
- Elaborar uma composição de acordo com os tipos que existem: *after dinners, before dinner*, refrescantes, fortificantes, entre outros;
- Executar as diferentes técnicas de mistura;
- Indicar as principais composições da Associação Internacional de *Barmen*.

#### 3. Âmbito dos Conteúdos

1. Classificação das composições de bar
2. Classificação dos cocktails
3. Tipos de decoração
4. Técnicas de mistura
5. Principais composições de bar

#### 4. Bibliografia / Outros Recursos

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991

PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.