

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO



EM VIGOR



Nível de Qualificação: **4**

Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação

811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Modalidades de Educação e Formação

Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

198,00
(inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

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

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

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

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

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

5ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) n.º 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

6ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) n.º 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

Observações

1. Referencial de Formação Global

Formação Sociocultural

Português e PLNM

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0010S20	Português	320	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP00A1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A1		<input type="checkbox"/>	
DACP00A2S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A2		<input type="checkbox"/>	
DACP00B1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Intermediário/B1		<input type="checkbox"/>	
DACP0PL1S00	Língua Gestual Portuguesa (PL1)			<input type="checkbox"/>
DACP0PL2S00	Português Língua Segunda (PL2) para Alunos Surdos			<input type="checkbox"/>

Língua Estrangeira I, II ou III

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0LE001S00	LE I - Inglês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE002S00	LE II - Inglês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE003S00	LE III - Inglês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE004S00	LE I - Francês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE005S00	LE II - Francês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE006S00	LE III - Francês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE007S00	LE I - Alemão - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE008S00	LE II - Alemão - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE009S00	LE III - Alemão - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE010S00	LE I - Espanhol - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formação Sociocultural

DACP0LE011S00	LE II - Espanhol - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE012S00	LE III - Espanhol - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE013S00	LE II - Inglês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE014S00	LE II - Francês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE015S00	LE II - Alemão - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE016S00	LE II - Espanhol - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notas:

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

Área de Integração

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0011S00	Área de Integração	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notas:

Cada módulo deve ser constituído por três Temas-problema, um de cada Área

Educação Física

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0013S00	Educação Física	140	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TIC ou Oferta de Escola

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0012S00	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0038000	Oferta de Escola	100		

Cidadania e Desenvolvimento

Cidadania e Desenvolvimento

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
--------	------------	-------	--------------------------	----------

Cidadania e Desenvolvimento

DACP0081000 Cidadania e Desenvolvimento

Formação Científica

Economia

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0024C00	Economia	200	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Matemática

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0032C20	Matemática	200	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Psicologia

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0034C10	Psicologia	100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Educação Moral e Religiosa

Educação Moral e Religiosa

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0151000	Educação Moral e Religiosa	81		

Total de Pontos de Crédito das Componentes de Formação Sociocultural e de Formação Científica: 70

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8239	3	Matérias-primas alimentares	50	4,50
8283	4	Organização da cozinha	25	2,25
8284	5	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	2,25
4667	6	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	2,25
8285	7	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	4,50
8286	8	Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	9	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	10	Gestão de equipas	25	2,25
8260	11	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8288	12	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
4664	13	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
4665	14	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	4,50
8289	15	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	2,25
8290	16	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	4,50
4662	17	Preparação e confeção de sopas	25	2,25
4668	18	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	4,50
8291	19	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	4,50
8292	20	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	4,50

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
8293	21	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
4673	22	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	4,50
8294	23	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	4,50
8295	24	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	4,50
8296	25	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	2,25
8297	26	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
4674	27	Cozinhas do mundo	50	4,50
8298	28	Cozinha criativa	25	2,25

Total da carga horária e de pontos de crédito:

1100

99,00

Para obter a qualificação de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, para além das UFCD obrigatórias, **terão também de ser realizadas 100 horas das UFCD opcionais** (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)

UFCD opcionais

Área A

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
4663	1	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8299	2	Língua italiana – cozinha/pastelaria	25	2,25
8300	3	Língua alemã – cozinha/pastelaria	25	2,25
8301	4	Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25	2,25

UFCD opcionais

Área A

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8302	5	Língua holandesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8303	6	Língua finlandesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8304	7	Língua norueguesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8305	8	Língua sueca – cozinha/pastelaria	25	2,25
8306	9	Língua chinesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8729	10	Língua russa – cozinha/pastelaria	25	2,25

Área B

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8307	1	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8308	2	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8309	3	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8310	4	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8311	5	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8312	6	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8313	7	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8314	8	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8315	9	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8316	10	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25

Área B

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8730	11	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25	2,25

Área C

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8317	1	Língua inglesa – o profissional na restauração	25	2,25
8318	2	Língua francesa – o profissional na restauração	25	2,25
8319	3	Língua italiana – o profissional na restauração	25	2,25
8320	4	Língua alemã – o profissional na restauração	25	2,25
8321	5	Língua espanhola – o profissional na restauração	25	2,25
8322	6	Língua holandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8323	7	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8324	8	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25	2,25
8325	9	Língua sueca – o profissional na restauração	25	2,25
8326	10	Língua chinesa – o profissional na restauração	25	2,25
8731	11	Língua russa – o profissional na restauração	25	2,25
8327	12	Confeção e decoração de bolos artísticos	50	4,50
8328	13	Peças artísticas e decoração alimentar	25	2,25
8329	14	Restauração - informação turística	25	2,25
8330	15	Aplicações informáticas na restauração	50	4,50
4421	16	Marketing na restauração	25	2,25

Área C

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8331	17	Gastronomia e cultura	25	2,25
1122	18	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	19	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7852	20	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	21	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	22	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	23	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	24	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	25	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	26	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
10746	27	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	2,25
10759	28	Teletrabalho	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica:			1200	108,00

Formação em Contexto de Trabalho

Horas

Pontos de crédito

A formação em contexto de trabalho nos cursos profissionais constitui-se como uma componente autónoma. A formação em contexto de trabalho visa a aquisição e desenvolvimento de competências técnicas, relacionais e organizacionais relevantes para a qualificação profissional a adquirir e é objeto de regulamentação própria.

600 /840

20

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

2. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

2.1. Formação Tecnológica

7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar. 2. Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição. 3. Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos. 4. Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar. 5. Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. 	

Conteúdos

1. Noções de microbiologia dos alimentos
 - 1.1. Microrganismos - definição e ação
 - 1.2. Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - 1.3. Fatores intrínsecos de desenvolvimento
 - 1.4. Fatores extrínsecos de desenvolvimento
 - 1.5. Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - 1.6. Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
2. Noções de higiene
3. Procedimentos de manipulação de alimentos
 - 3.1. Preparação
 - 3.2. Confeção/processamento
 - 3.3. Conservação
 - 3.4. Distribuição
4. Contaminação dos alimentos
5. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
6. Noções de limpeza e desinfeção

7. Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos
 - 7.1. Regulamentação em vigor
 - 7.2. Introdução
 - 7.3. Princípios e conceitos
 - 7.4. Terminologia
 - 7.5. Etapas de aplicação do sistema

8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração. 2. Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. 3. Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. 4. Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional. 	

Conteúdos

1. Normas de segurança e higiene na restauração
 - 1.1. Sinalização de segurança das instalações e equipamentos
 - 1.2. Manuseamento de equipamentos
 - 1.3. Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos
 - 1.4. Proteção coletiva e individual
 - 1.5. Uniformes
 - 1.6. Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)
2. Condições de saúde dos profissionais da restauração
3. Tipos de risco e seu controlo
 - 3.1. Incêndios
 - 3.2. Riscos elétricos
 - 3.3. Trabalho com máquinas e equipamentos
 - 3.4. Movimentação manual e mecânica de cargas
 - 3.5. Organização e dimensionamento do posto de trabalho
 - 3.6. Posturas no trabalho
 - 3.7. Iluminação
 - 3.8. Atmosferas perigosas
 - 3.9. Ruído
4. Gestão do risco
 - 4.1. Consequências dos acidentes de trabalho
 - 4.2. Avaliação do risco profissional
5. Procedimentos de emergência e risco
 - 5.1. Técnicas de atuação e orientação
 - 5.2. Caixa de primeiros socorros

8239

Matérias-primas alimentares

50 horas

Objetivos

1. Identificar os géneros alimentícios de origem vegetal e animal.
2. Reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação.
3. Identificar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.
4. Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.
5. Verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentícios.
6. Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.
7. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Principais cereais e seus derivados
 - 1.1. Variedades
 - 1.2. Classificação
2. Principais vegetais e frutos
 - 2.1. Variedades
 - 2.2. Classificação
 - 2.3. Sazonalidade
 - 2.4. Características de frescura
3. Ervas aromáticas, condimentos e especiarias
 - 3.1. Características e efeitos benéficos
 - 3.2. Recolha
 - 3.3. Preparação e utilização
 - 3.4. Gorduras vegetais
 - 3.5. Azeites
 - 3.6. Óleos
 - 3.7. Margarinas
4. Géneros alimentícios de origem animal
 - 4.1. Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas)
 - 4.2. Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas)
 - 4.3. Leite (tipos de leite e derivados)
 - 4.4. Ovos (classificação e derivados)
 - 4.5. Gorduras animais (classificação e tipos)
 - 4.6. Sazonalidade
5. Controlo de qualidade
 - 5.1. Fatores de influência
 - 5.2. Estado de frescura
 - 5.3. Procedimentos de conservação
 - 5.4. Condições de armazenamento (local, temperatura, outros)
 - 5.5. Riscos

6. Normas de higiene e segurança

8283	Organização da cozinha	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha. 2. Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. 3. Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha. 4. Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Organização e funcionamento da cozinha
 - 1.1. Tipologia de serviços
 - 1.2. Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea)
 - 1.3. Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)
 - 1.4. Utensílios (material móvel e de corte)
 - 1.5. Indumentária
 - 1.6. Brigada de cozinha
 - 1.7. Circuitos
 - 1.8. Terminologia
2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
 - 2.1. Características
 - 2.2. Funções
 - 2.3. Higienização, manutenção e conservação
3. Procedimentos de organização da cozinha
 - 3.1. Processo e suporte documental
 - 3.2. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - 3.3. Planeamento da produção
 - 3.4. Disposição dos meios físicos
 - 3.5. Organização do trabalho
 - 3.6. Gestão da roda de serviço
 - 3.7. Previsão dos meios necessários
 - 3.8. Limpeza da secção
4. Normas de higiene e segurança

8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25 horas
-------------	--	-----------------

Objetivos

1. Identificar massas base de cozinha.
2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
3. Preparar massas base de cozinha.
4. Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações.
5. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Principais massas base de cozinha/pastelaria
 - 1.1. Massa de crepes
 - 1.2. Massa de fartos
 - 1.3. Massa folhada
 - 1.4. Massa lêveda
 - 1.5. Massa quebrada
 - 1.6. Massa tenra
 - 1.7. Massa *vinhé*
2. Tecnologia de matérias-primas
 - 2.1. Composições
 - 2.2. Utilizações
3. Receitas e fichas técnicas
4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
5. Técnicas de preparação de massas base de cozinha
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais
6. Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações
7. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 7.1. Preparação
 - 7.2. Confeção
 - 7.3. Produtos finais
8. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
9. Normas de higiene e segurança

4667

Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha

25 horas

Objetivos

1. Identificar molhos e fundos de cozinha.
2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
3. Preparar molhos e fundos de cozinha.
4. Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.
5. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Identificação dos diferentes fundos
 - 1.1. *Roux* ou embamatas
 - 1.2. Aparelhos
 - 1.3. *Court-bouillons*
 - 1.4. Fumets
 - 1.5. Geleias
 - 1.6. Marinadas
 - 1.7. Salmouras
 - 1.8. Caldos
 - 1.9. Fundos brancos
 - 1.10. Fundos escuros
2. Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados
 - 2.1. *Demi-glace*
 - 2.2. Béchamel
 - 2.3. Maionese
 - 2.4. Holandês
 - 2.5. Bearnês
 - 2.6. Vinagrete
 - 2.7. Molho tomate
3. Identificação e composição das manteigas compostas
4. Identificação e confeção de molhos diversos
 - 4.1. Molho *Cumberland*
 - 4.2. Molho verde
 - 4.3. Molho *barbecue*
 - 4.4. Molho *chutney*
 - 4.5. Outros
5. Tecnologia de matérias-primas
 - 5.1. Composições
 - 5.2. Utilizações
6. Receitas e fichas técnicas
7. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
8. Técnicas de preparação de molhos e fundos de cozinha
 - 8.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 8.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
9. Processos de confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações
10. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 10.1. Preparação
 - 10.2. Confeção
 - 10.3. Produtos finais
11. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
12. Normas de higiene e segurança

8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. 2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações. 3. Preparar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. 4. Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

- 1.** Massas base na pastelaria
 - 1.1.** Massa de crepes
 - 1.2.** Massa de fartos
 - 1.3.** Massa folhada
 - 1.4.** Massa lêveda
 - 1.5.** Massa quebrada
 - 1.6.** Massa tenra
 - 1.7.** Massa vinhé
 - 1.8.** Massa doce
 - 1.9.** Massa genoise
 - 1.10.** Massa biscoito
 - 1.11.** Massa para rolos
 - 1.12.** Massa croissant
 - 1.13.** Massa savarin
 - 1.14.** Merengagem
 - 1.15.** Outras
- 2.** Principais recheios e cremes de pastelaria
 - 2.1.** Creme pasteleiro
 - 2.2.** Creme de ovos
 - 2.3.** Chantilly
 - 2.4.** Ganaches
 - 2.5.** Recheio de chocolate
 - 2.6.** Recheio de café
 - 2.7.** Recheio de amêndoa
 - 2.8.** Outros
- 3.** Principais tipos de molhos
 - 3.1.** À base de leite
 - 3.2.** À base de fruta
 - 3.3.** À base de vinhos licorosos
- 4.** Tecnologia de matérias-primas
 - 4.1.** Composições
 - 4.2.** Utilizações

5. Receitas e fichas técnicas
6. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
7. Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria
 - 7.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 7.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
8. Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações
 - 8.1. Mise-en-place
 - 8.2. Ordem de introdução das matérias-primas
 - 8.3. Tempo de cozedura e temperatura
 - 8.4. Textura
 - 8.5. Acabamento
9. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 9.1. Preparação
 - 9.2. Confeção
 - 9.3. Produtos finais
10. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
11. Normas de higiene e segurança

8286	Controlo de custos na restauração	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar os procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário. 2. Fixar os preços de venda na ementa. 3. Proceder ao controlo das vendas. 4. Calcular os proveitos, custos e resultados das vendas. 	

Conteúdos

1. Controlo de stocks
 - 1.1. Diferentes tipos de stocks
 - 1.2. Taxa de rotação de stocks - *inventory turnover*
 - 1.3. Par Stock
 - 1.4. Análise ABC para a gestão dos stocks
 - 1.5. Movimentações das mercadorias facilmente deterioráveis
 - 1.6. Cálculo do stock de segurança
 - 1.7. Cálculo do ponto de encomenda
2. Valorização de existências
 - 2.1. Valorização de mercadorias: diferentes métodos de cálculo
 - 2.2. Inventário
 - 2.3. Reconciliação de inventários de armazém
 - 2.4. Requisição de mercadorias
 - 2.4.1. Requisição de produtos ao economato
 - 2.4.2. Transferência de produtos

- 2.4.3. Tratamento de devoluções
- 2.4.4. Valorização de requisições
- 2.4.5. Reconciliações
- 3. Fixação de preço da ementa
 - 3.1. Preço líquido e preço de venda ao público
 - 3.2. IVA
 - 3.3. Métodos de fixação de preço na ementa
- 4. MARK-UP custo padrão
- 5. Investimento (método *Hubbard*)
 - 5.1. Rácios e margens
 - 5.2. Fichas técnicas
- 6. Controlo de vendas
 - 6.1. Registo e controlo de vendas
 - 6.2. Análises dos potenciais de vendas
 - 6.3. Conciliação entre vendas e consumo
- 7. Orçamentos
 - 7.1. Proveitos, custos e resultados
 - 7.2. Orçamento
 - 7.3. Previsão de vendas
 - 7.4. Histórico de vendas

8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calcular capitações adequadas a diferentes serviços. 2. Realizar o Teste do Cortador. 3. Elaborar e valorizar fichas técnicas. 4. Elaborar cartas e ementas. 	

Conteúdos

1. Fichas técnicas (aplicação informática)
 - 1.1. Causas do elevado custo de matérias-primas
 - 1.2. Padrão de Especificação das Doses – Capitações
 - 1.3. Definição das doses padrão
 - 1.4. Padrão de Rendimento dos produtos alimentares
 - 1.5. Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção
 - 1.6. Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador)
 - 1.7. Elaboração de receitas padrão
 - 1.8. Valorização de receitas padrão
 - 1.8.1. Aplicação do fator de conversão
 - 1.8.2. Preço unitário de custo
 - 1.8.3. Preço unitário de venda

1.8.4. Margem unitária de contribuição (lucro bruto)

2. Elaboração da Ementa

2.1. Tipos de ementa

2.2. Regras de seleção dos pratos

2.2.1. Índice de rentabilidade

2.2.2. Índice de popularidade

2.3. Construção de ementas

7844	Gestão de equipas	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar e gerir equipas de trabalho. 2. Comunicar e liderar equipas de trabalho. 3. Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. 4. Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa. 	

Conteúdos

- 1.** Organização do trabalho de equipa
- 2.** Comunicar eficazmente com a equipa
- 3.** Gestão orientada para os resultados e para as pessoas
- 4.** Técnicas de motivação e dinamização da equipa
- 5.** Gestão de conflitos
- 6.** Orientação da equipa para a mudança
- 7.** Liderança
 - 7.1.** Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos
 - 7.2.** Diferentes preferências pessoais e o seu impacto em funções de liderança
 - 7.3.** Diferentes estilos de Liderança
 - 7.4.** Competências necessárias à coordenação de equipas
 - 7.5.** Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência
 - 7.6.** Gestão de situações problemáticas na equipa
- 8.** Trabalho em equipa
 - 8.1.** Trabalho em equipa – implicações e especificidades
 - 8.2.** Excelência no trabalho em equipa
 - 8.3.** Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa
 - 8.4.** Mobilização de recursos pessoais em função da equipa
 - 8.5.** Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa

8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50 horas
-------------	---	-----------------

Objetivos

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

Conteúdos

1. Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes
 - 1.1. Regras de protocolo
 - 1.2. Cooperação e articulação entre serviços
2. Comunicação no atendimento
 - 2.1. Assertividade
 - 2.2. Marketing pessoal
 - 2.3. Interação com o cliente
3. Processo de atendimento ao cliente
 - 3.1. Acolhimento, acomodação e entrega das cartas
 - 3.2. Atendimento personalizado
 - 3.3. Finalização e despedida
4. Técnicas de venda no decurso do serviço
 - 4.1. Técnicas de negociação e venda
 - 4.2. Etapas de venda
 - 4.3. Controlo de venda
5. Gestão de reclamações
 - 5.1. Técnicas de resolução de reclamações
 - 5.2. Procedimentos
 - 5.3. Encaminhamento de reclamações
6. Normas de higiene e segurança

8288

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

50 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Técnicas de preparação do restaurante/bar
 - 1.1. Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - 1.2. Regras básicas de decoração dos espaços e mesas
 - 1.3. Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade)
 - 1.4. Controlo, gestão e reposição de stocks
2. Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
 - 2.1. Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
 - 2.2. Secções de apoio ao serviço de restaurante
 - 2.3. Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas)
 - 2.4. Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas
3. Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar
 - 3.1. Interface entre serviços
 - 3.2. Organização e articulação com o serviço de cozinha
4. Desembarçamento e reposição simultânea de mesas
5. Aprovisionamento dos produtos alimentares
 - 5.1. Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício
 - 5.2. Seleção de fornecedores
 - 5.3. Formulários de encomenda
 - 5.4. Formulário de entrega
 - 5.5. Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - 5.6. Não conformidades e reclamações
 - 5.7. Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - 5.8. Controlo de stocks
6. Normas de higiene e segurança

4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua inglesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência

2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os princípios da alimentação racional. 2. Caracterizar os constituintes alimentares e as suas funções. 3. Analisar a rotulagem de alimentos e bebidas. 4. Caracterizar os fatores determinantes do comportamento alimentar. 5. Aplicar os princípios fundamentais da dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas, tendo em consideração o valor calórico e nutricional dos alimentos. 6. Aplicar as regras da nutrição e dietética na composição de ementas. 	

Conteúdos

1. Alimentação racional
 - 1.1. Regras alimentares
 - 1.2. Roda dos alimentos / necessidades diárias de nutrientes
 - 1.3. Índice de Massa Corporal (IMC)
 - 1.4. Principais erros alimentares
2. Constituintes alimentares
 - 2.1. Identificação e função dos nutrientes
 - 2.2. Aditivos alimentares
 - 2.3. Produtos transformados
3. Análise alimentar
 - 3.1. Rótulos de alimentos e bebidas
4. Cálculo calórico e nutricional dos alimentos
5. Comportamento alimentar
 - 5.1. Fatores socioculturais
 - 5.2. Fatores económicos
 - 5.3. Fatores pessoais
6. Princípios fundamentais da dietética

7. Tipos de dietas
 - 7.1. Desportivas
 - 7.2. Religiosas (muçulmanas, judias, hindus...)
 - 7.3. Terapêuticas
 - 7.4. Dieta na gravidez
 - 7.5. Dieta para a infância
 - 7.6. Dieta para a adolescência
 - 7.7. Dieta para os adultos
 - 7.8. Dieta para os idosos
8. Tendências gastronómicas modernas
 - 8.1. Vegetariana
 - 8.2. Macrobiótica
 - 8.3. Biológica
 - 8.4. Fast food
 - 8.5. Slow food
 - 8.6. Outras
9. Composição de ementas saudáveis

8289	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar as condições para a execução do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha/pastelaria. 3. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Vocabulário técnico de cozinha/pastelaria
2. Preparação da cozinha/pastelaria
 - 2.1. Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
 - 2.2. Controlo, gestão e reposição de stocks
3. Planeamento da produção/mise-en-place
 - 3.1. Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios
 - 3.2. Secções de apoio ao serviço de cozinha/pastelaria (interface entre economato, restaurante, bar)
4. Organização do trabalho da brigada de cozinha/pastelaria
 - 4.1. Gestão da roda de serviço (circuitos de serviço)
 - 4.2. Secções de cozinha
 - 4.3. Processo e suporte documental
 - 4.4. Limpeza da secção (higienização, manutenção e conservação dos espaços, equipamentos e utensílios)
5. Normas de higiene e segurança

8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas 2. Efetuar a compra, receção e armazenamento de produtos, assegurando o seu estado de conservação. 3. Inventariar as existências e controlar os stocks. 4. Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares e a sua distribuição. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

- 1.** Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
 - 1.1.** Circuito de mercadorias
- 2.** Economato
 - 2.1.** Caracterização, localização e organização
 - 2.2.** Equipamento, maquinaria e mobiliário
 - 2.3.** Categorias e funções do pessoal do economato
- 3.** Compra das mercadorias
 - 3.1.** Política de compra (padrão das especificações de compra)
 - 3.2.** Seleção de fornecedores
 - 3.3.** Negociação
 - 3.4.** Formulários de encomenda
 - 3.5.** Controlo da compra (pedidos de cotação)
- 4.** Receção e controlo de mercadorias
 - 4.1.** Formulário de entrega
 - 4.2.** Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
 - 4.3.** Não conformidades e reclamações
- 5.** Armazenamento das mercadorias
 - 5.1.** Instalações e equipamento
 - 5.2.** Regras de acondicionamento e armazenamento
 - 5.3.** Regras de conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis (processos biológicos, químicos e físicos)
 - 5.4.** Tecnologias aplicadas à conservação
 - 5.5.** Programas de limpeza de equipamento
- 6.** Controlo de existência em stock/aprovisionamento
 - 6.1.** Requisições internas
- 7.** Normas de higiene e segurança

4662	Preparação e confeção de sopas	25 horas
-------------	---------------------------------------	-----------------

Objetivos

1. Identificar diferentes tipos de sopas.
2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
3. Preparar e confeccionar sopas regionais e internacionais.
4. Empratar e decorar sopas.
5. Acondicionar e conservar sopas.
6. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
 - 1.1. Regionais
 - 1.2. Internacionais
2. Tecnologia de matérias-primas
3. Receitas e fichas técnicas
 - 3.1. Capacitações
 - 3.2. Composições
 - 3.3. Utilizações
4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
5. Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
6. Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
 - 6.1. Mise-en-place
 - 6.2. Ordem de introdução da matéria-prima
 - 6.3. Tempo de cozedura
7. Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados)
8. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 8.1. Preparação
 - 8.2. Confeção
 - 8.3. Produtos finais
9. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
10. Empratamento e decoração criativa
11. Normas de higiene e segurança

4668

Preparação e confeção de acepipes e entradas

50 horas

Objetivos

1. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações.
2. Preparar e Confeccionar acepipes e entradas sólidas.
3. Empratar e decorar acepipes e entradas sólidas.
4. Acondicionar acepipes e entradas sólidas.
5. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Tipos de Acepipes e entradas simples sólidas
 - 1.1. Saladas (quentes, frias)
 - 1.2. Pratos de ovos
 - 1.3. Patés
 - 1.4. Acepipes de peixe
 - 1.5. Acepipes de marisco
 - 1.6. Pastéis salgados (de massa tenra, folhados, *vol-au-vent*, pataniscas e pastéis e outros)
 - 1.7. Produtos de charcutaria
 - 1.8. Queijos
 - 1.9. Tapas
2. Tecnologia de matérias-primas
3. Receitas e fichas técnicas
 - 3.1. Capitações
4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
5. Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
6. Processo de confeção de acepipes e entradas simples sólidas
7. Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados
8. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 8.1. Preparação
 - 8.2. Confeção
 - 8.3. Produtos finais
9. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
10. Empratamento e decoração criativa
11. Normas de higiene e segurança

8291

Preparação e confeção de peixes e mariscos

50 horas

Objetivos

1. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
2. Preparar peixes e mariscos.
3. Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.
4. Empratar e decorar peixes e mariscos.
5. Acondicionar e conservar peixes e mariscos.
6. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
 - 1.1. Peixes de mar
 - 1.2. Peixes de rio
 - 1.3. Crustáceos
 - 1.4. Moluscos
2. Tecnologia de matérias-primas
 - 2.1. Variedades
 - 2.2. Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
 - 2.3. Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
 - 2.4. Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
 - 2.5. Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
3. Receitas e fichas técnicas
 - 3.1. Capitações
4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
5. Técnicas de preparação de peixes e mariscos
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
 - 5.3. Seleção e capitação das matérias-primas
 - 5.4. Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
 - 5.5. Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)
 - 5.6. Pesagens e capitações
6. Técnicas de confeção de peixes e mariscos
 - 6.1. Cozer a vapor
 - 6.2. Cozer em "court-bouillon"
 - 6.3. Fritar
 - 6.4. Panar
 - 6.5. Grelhar
 - 6.6. Escalfar
 - 6.7. Assar
 - 6.8. Ao sal
 - 6.9. Saltear
 - 6.10. Gratinar
 - 6.11. Outros

7. Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos
8. Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
9. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 9.1. Preparação
 - 9.2. Confeção
 - 9.3. Produtos finais
10. Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos
 - 10.1. Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cook freeze")
 - 10.2. Medição de temperaturas e pressões
 - 10.3. Tempo de conservação
 - 10.4. Correção dos desvios ocorridos
11. Empratamento e decoração criativa
12. Normas de higiene e segurança

8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. 2. Preparar carnes, aves e caça. 3. Confeccionar carnes, aves e caça e respetivas guarnições. 4. Empratar e decorar carnes, aves e caça. 5. Acondicionar e conservar carnes, aves e caça. 6. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Carnes, aves e caça
 - 1.1. Raça/origem
 - 1.2. Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas)
 - 1.3. Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça)
 - 1.4. Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros)
2. Tecnologia de matérias-primas
 - 2.1. Categorias
 - 2.2. Utilizações
3. Receitas e fichas técnicas
 - 3.1. Capitações
4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
5. Técnicas de preparação de carnes, aves e caça
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Verificação do estado de frescura de conservação e qualidade
 - 5.3. Seleção e capitação das matérias-primas
 - 5.4. Preparação (lardear, albardar, atar, chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e recheiar)
 - 5.5. Tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifes, tomedós, "mutton-chop", costeletas, "entrecôte", medalhões, supremos, grenadinos, "chateaubriand", selas, coroas, carrés, rojões, febras, outros)

- 5.6. Aproveitamentos (strogonoff, molhos, outros)
- 5.7. Marinadas, aplicações de especiarias e ervas
- 5.8. Pesagens e capitações
- 6. Técnicas de confeção de carnes, aves e caça
 - 6.1. Fritar
 - 6.2. Cozer
 - 6.3. Panar
 - 6.4. Grelhar
 - 6.5. Guisar
 - 6.6. Estufar
 - 6.7. Assar
 - 6.8. Ao sal
 - 6.9. Saltear
 - 6.10. Gratinar
 - 6.11. "Au bleu"
 - 6.12. Outros (brasear, suar)
- 7. Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça
- 8. Técnicas de regeneração de carnes, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados)
- 9. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 9.1. Preparação
 - 9.2. Confeção
 - 9.3. Produtos finais
- 10. Acondicionamento e conservação das carnes, aves e caça
 - 10.1. Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cock freeze")
 - 10.2. Medição de temperaturas e pressões
 - 10.3. Tempo de conservação
 - 10.4. Correção dos desvios ocorridos
- 11. Empratamento e decoração criativa
- 12. Normas de higiene e segurança

8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar fichas técnicas. 2. Preparar doces e bolos regionais e conventuais. 3. Confeccionar doces e bolos regionais e conventuais. 4. Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Variedades de doces e bolos regionais e conventuais
2. Tecnologia de matérias-primas

- 2.1. Composições
- 2.2. Utilizações
- 3. Receitas e fichas técnicas
- 4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- 5. Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - 5.3. Mise-en-place
 - 5.4. Ordem de introdução das matérias-primas
 - 5.5. Importância dos pontos de açúcar
- 6. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 6.1. Preparação
 - 6.2. Confeção
 - 6.3. Produtos finais
- 7. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- 8. Empratamento e decoração criativa
- 9. Normas de higiene e segurança

4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Elaborar fichas técnicas e capitações. 2. Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa. 3. Confeccionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições. 4. Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

- 1. Pratos da cozinha tradicional portuguesa
 - 1.1. Entradas e acepipes
 - 1.2. Sopas, caldos, cremes
 - 1.3. Peixe e marisco
 - 1.4. Carne, caça e aves
 - 1.5. Pratos sazonais
- 2. Tecnologia de matérias-primas
 - 2.1. Utilizações
- 3. Receitas e fichas técnicas
 - 3.1. Capitações
- 4. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- 5. Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa
 - 5.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 5.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

6. Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa
7. Técnicas de regeneração
8. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 8.1. Preparação
 - 8.2. Confeção
 - 8.3. Produtos finais
9. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
10. Empratamento e decoração criativa
11. Normas de higiene e segurança

8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa. 2. Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa. 3. Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa. 4. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Pastelaria de sobremesa
 - 1.1. Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
 - 1.2. Tipologias de pastelaria
2. Confeções de sobremesa
 - 2.1. De colher
 - 2.2. De fatia
 - 2.3. Sobremesas geladas
 - 2.4. Sobremesas quente
 - 2.5. Outros
3. Tecnologia de matérias-primas
 - 3.1. Composições
 - 3.2. Utilizações
4. Receitas e fichas técnicas
5. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
6. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa
 - 6.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 6.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - 6.3. Mise-en-place
 - 6.4. Ordem da introdução da matéria-prima
 - 6.5. Tempo de cozedura e temperatura
 - 6.6. Empratamento
7. Controlo de qualidade do processo de fabrico

- 7.1. Preparação
- 7.2. Confeção
- 7.3. Produtos finais
- 8. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- 9. Empratamento e decoração criativa
- 10. Normas de higiene e segurança

8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as diferentes confeções de pastelaria internacional. 2. Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria internacional. 3. Empratar e decorar produtos de pastelaria internacional. 4. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

1. Pastelaria e doçaria internacional
 - 1.1. Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
 - 1.2. Evolução dos Receituários
 - 1.3. Tipologias de pastelaria
2. Confeções de pastelaria
 - 2.1. Com fruta
 - 2.2. Sortido seco
 - 2.3. À base de chocolate
 - 2.4. Unitária
 - 2.5. Outros
3. Tecnologia de matérias-primas
 - 3.1. Composições
 - 3.2. Utilizações
4. Receitas e fichas técnicas
5. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
6. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria internacional
 - 6.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 6.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - 6.3. Mise-en- place
 - 6.4. Ordem da introdução da matéria-prima
 - 6.5. Tempo de cozedura e temperatura
 - 6.6. Empratamento
7. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 7.1. Preparação

- 7.2. Confeção
- 7.3. Produtos finais
- 8. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- 9. Empratamento e decoração criativa
- 10. Normas de higiene e segurança

8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os diferentes serviços especiais. 2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações. 3. Preparar e Confeccionar iguarias para serviços especiais. 4. Empratar e decorar iguarias para serviços especiais. 5. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

- 1. Tipos de serviços especiais
 - 1.1. Banquetes
 - 1.2. Volantes (Buffets, Portos de honra, Coffee-breaks, Outros)
- 2. Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - 2.1. Tipos de iguarias a servir
 - 2.2. Mobiliário, equipamentos e utensílios
- 3. Tecnologia de matérias-primas
 - 3.1. Composições
 - 3.2. Utilizações
 - 3.3. Tipos de iguarias a servir
- 4. Receitas e fichas técnicas
 - 4.1. Capacitações
- 5. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- 6. Organização e articulação do serviço com outras secções
- 7. Preparação e confeção de iguarias para serviços especiais
 - 7.1. Preparação e confeção dos alimentos
 - 7.2. Empratamento das diversas iguarias de acordo com a tipologia de serviço
 - 7.3. Montagem, disposição e reposição de alimentos quando aplicável
- 8. Empratamento e decoração criativa
 - 8.1. Corte, empratamento e decoração de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos
 - 8.2. Peças montadas
- 9. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- 10. Normas de higiene e segurança

8297

Preparações e confeções básicas de cozinha

50 horas

Objetivos

1. Executar as principais preparações de base de cozinha.
2. Executar as principais confeções de base de cozinha.

Conteúdos

1. Preparações de base
 - 1.1. Descascar e cortar frutas e legumes
 - 1.2. Amanhar e cortar peixes e mariscos
 - 1.3. Desossar e cortar carnes e aves
2. Confeções de base
 - 2.1. Cozer
 - 2.2. Assar
 - 2.3. Fritar
 - 2.4. Grelhar
 - 2.5. Estufar
 - 2.6. Guisar
 - 2.7. Saltear
 - 2.8. Brasear
 - 2.9. Outras

4674

Cozinhas do mundo

50 horas

Objetivos

1. Reconhecer a gastronomia tradicional de diferentes países e os respetivos receituários.
2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
3. Preparar pratos de cozinhas do mundo.
4. Confeccionar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições.
5. Empratar e decorar pratos de cozinhas do mundo.
6. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

1. Gastronomia internacional
 - 1.1. Tendências de evolução da gastronomia
 - 1.2. Evolução dos Receituários
 - 1.3. Tipologias gastronómicas
2. Pratos de cozinhas do mundo (Europa, Ásia, países lusófonos, América)
 - 2.1. Entradas e acepipes

- 2.2. Sopas, caldos, cremes e consommés
- 2.3. Peixe e marisco
- 2.4. Carne, caça e aves
- 2.5. Pastelaria e sobremesas
- 3. Tecnologia de matérias-primas
 - 3.1. Composições
 - 3.2. Utilizações
- 4. Receitas e fichas técnicas
 - 4.1. Capitações
- 5. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- 6. Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo
 - 6.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 6.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - 6.3. *Mise-en-place*
 - 6.4. Ordem da introdução da matéria-prima
 - 6.5. Tempo de cozedura
 - 6.6. Empratamento
- 7. Preparação e confeção de guarnições
- 8. Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo
- 9. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 9.1. Preparação
 - 9.2. Confeção
 - 9.3. Produtos finais
- 10. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- 11. Empratamento e decoração criativa
- 12. Normas de higiene e segurança

8298	Cozinha criativa	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha. 2. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. 3. Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha. 4. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados. 5. Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos. 6. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

- 1. Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios
 - 1.1. Cozinha de autor
 - 1.2. Cozinha de fusão

- 1.3. Cozinha molecular
- 1.4. Outras
2. Novas tecnologias de cozinha
3. Noções básicas de química alimentar
4. Tecnologia de matérias-primas
 - 4.1. Composições
 - 4.2. Utilizações
5. Receitas e fichas técnicas
 - 5.1. Capitações
6. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
7. Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa
8. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 8.1. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
9. Processo de confeção de pratos da cozinha criativa
10. Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras)
11. Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital)
12. Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa
13. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 13.1. Preparação
 - 13.2. Confeção
 - 13.3. Produtos finais
14. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
15. Empratamento e decoração criativa
 - 15.1. Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
 - 15.2. Conceitos de estética e harmonia
16. Normas de higiene e segurança

4663	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua francesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência

2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8299	Língua italiana – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em italiano, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua italiana
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8300	Língua alemã – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em alemão, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua alemã
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8301	Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em espanhol, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua espanhola
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica

- 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
- 1.3. Adequação discursiva
- 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8302	Língua holandesa – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em holandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua holandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar

- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8303	Língua finlandesa – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em finlandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua finlandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8304	Língua norueguesa – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em norueguês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua norueguesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8305	Língua sueca – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em sueco, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua sueca
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões

- 2.4. Sugerir
- 2.5. Descrever
- 2.6. Perguntar e exprimir preferências
- 2.7. Aconselhar
- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8306	Língua chinesa – cozinha/pastelaria	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria. 2. Interagir e comunicar em mandarim, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua chinesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8729	Língua russa – cozinha/pastelaria	25 horas
------	--	----------

Objetivos

1. Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria.
2. Interagir e comunicar em russo, a nível do utilizador independente.

Conteúdos

1. Funcionamento da língua russa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
 - 1.4. Vocabulário técnico do serviço de cozinha/pastelaria: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Serviço de cozinha/pastelaria

8307

Língua inglesa – turismo e hotelaria na região

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua inglesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica

- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8308	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em francês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em francês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em francês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua francesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação

- 3.1. Oferta turística da região
- 3.2. Oferta hoteleira da região
- 3.3. Tradições da região

8309	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua italiana
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8310	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25 horas
-------------	---	-----------------

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em alemão, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em alemão, a nível do utilizador independente.
------------------	--

Conteúdos

1. Funcionamento da língua alemã
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8311	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em espanhol, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua espanhola
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica

- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8312	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua holandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação

- 3.1. Oferta turística da região
- 3.2. Oferta hoteleira da região
- 3.3. Tradições da região

8313	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua finlandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8314	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
-------------	--	-----------------

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em norueguês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em norueguês, a nível do utilizador independente.
------------------	---

Conteúdos

1. Funcionamento da língua norueguesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8315	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em sueco, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua sueca
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica

- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8316	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua chinesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação

- 3.1. Oferta turística da região
- 3.2. Oferta hoteleira da região
- 3.3. Tradições da região

8730	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar a oferta turística e hoteleira da região, em russo, a nível do utilizador independente. 2. Descrever as principais atrações turísticas da região, em russo, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais tradições da região, em russo, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua russa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Oferta turística da região
 - 3.2. Oferta hoteleira da região
 - 3.3. Tradições da região

8317	Língua inglesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua inglesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8318	Língua francesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em francês. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em francês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em francês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua francesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir

- 2.5. Descrever
- 2.6. Perguntar e exprimir preferências
- 2.7. Aconselhar
- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8319	Língua italiana – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em italiano. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em italiano, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua italiana
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8320

Língua alemã – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua alemã
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8321

Língua espanhola – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua espanhola
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8322	Língua holandesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em holandês. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em holandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

1. Funcionamento da língua holandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar

- 2.8. Apresentar
- 2.9. Pedir autorização
- 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8323	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em finlandês. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em finlandês, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua finlandesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8324	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25 horas
-------------	--	-----------------

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua norueguesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8325

Língua sueca – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua sueca
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica

- 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
- 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização
 - 2.10. Criticar
- 3. Descrição e identificação
 - 3.1. Gastronomia nacional e regional
 - 3.2. Oferta gastronómica da região
 - 3.3. Cartas de restaurante
 - 3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8326	Língua chinesa – o profissional na restauração	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em mandarim. 2. Caracterizar a oferta de restauração da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 3. Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em mandarim, a nível do utilizador independente. 	

Conteúdos

- 1. Funcionamento da língua chinesa
 - 1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - 1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica
 - 1.3. Adequação discursiva
- 2. Funções da linguagem
 - 2.1. Comparar e contrastar
 - 2.2. Prestar e receber informações
 - 2.3. Ouvir e exprimir opiniões
 - 2.4. Sugerir
 - 2.5. Descrever
 - 2.6. Perguntar e exprimir preferências
 - 2.7. Aconselhar
 - 2.8. Apresentar
 - 2.9. Pedir autorização

2.10. Criticar

3. Descrição e identificação

3.1. Gastronomia nacional e regional

3.2. Oferta gastronómica da região

3.3. Cartas de restaurante

3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8731

Língua russa – o profissional na restauração

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Funcionamento da língua russa

1.1. Regras gramaticais de sintaxe e semântica

1.2. Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica

1.3. Adequação discursiva

2. Funções da linguagem

2.1. Comparar e contrastar

2.2. Prestar e receber informações

2.3. Ouvir e exprimir opiniões

2.4. Sugerir

2.5. Descrever

2.6. Perguntar e exprimir preferências

2.7. Aconselhar

2.8. Apresentar

2.9. Pedir autorização

2.10. Criticar

3. Descrição e identificação

3.1. Gastronomia nacional e regional

3.2. Oferta gastronómica da região

3.3. Cartas de restaurante

3.4. Utensílios e equipamentos do restaurante

8327

Confeção e decoração de bolos artísticos

50 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. Tipos de bolos artísticos
 - 1.1. Casamento
 - 1.2. Batizado
 - 1.3. Aniversário
 - 1.4. Outros
2. Principais tipos de recheios e coberturas
 - 2.1. Cremes
 - 2.2. Massapão
 - 2.3. Fondant
 - 2.4. Outros
3. Tecnologia de matérias-primas
 - 3.1. Composições
 - 3.2. Utilizações
4. Receitas e fichas técnicas
5. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
6. Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos
 - 6.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - 6.2. Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - 6.3. Processo de confeção e recheio de bolos artísticos
7. Técnicas de decoração
 - 7.1. Método de queda
 - 7.2. Método deslizante
 - 7.3. Transposição do desenho
 - 7.4. Moldagem
 - 7.5. Elementos decorativos (folhas de açúcar, massapão, chocolate, fitas, laços, outros)
 - 7.6. Produtos decorativos (flores, bases, figuras, fitas, laços, outros)
 - 7.7. Letragem (diferentes tipos de letra)
8. Processos de decoração
 - 8.1. Trabalho do açúcar, enrolar, moldar e cortar da massa
 - 8.2. Diferentes tipos de moldes
 - 8.3. Preparação e aplicação de coberturas
 - 8.4. Decoração com saco, com espátula, outros
 - 8.5. Transposição de desenhos
 - 8.6. Pastilhagem
 - 8.7. Aplicação de letragem

- 8.8. Aplicação de placas ornamentais e outras coberturas
- 8.9. Realização, encadeamento e acabamento criativo das peças
- 9. Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - 9.1. Preparação
 - 9.2. Confeção
 - 9.3. Produtos finais
- 10. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- 11. Normas de higiene e segurança

8328	Peças artísticas e decoração alimentar	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os diferentes estilos utilizados na decoração alimentar. 2. Planificar os trabalhos de decoração das peças artísticas. 3. Executar trabalhos de decoração alimentar em relevo e escultura. 4. Aplicar as técnicas de empratamento decorativo. 5. Realizar fotografia culinária. 6. Cumprir as normas de higiene e segurança. 	

Conteúdos

- 1. Decoração alimentar
 - 1.1. Conceitos
 - 1.2. Estilos
- 2. Planificação de trabalhos
 - 2.1. Cores, composições, contrastes, efeitos
 - 2.2. Formas e texturas
 - 2.3. Apresentação (suportes físicos e materiais, tais como iluminação, espelhos e tecidos)
 - 2.4. Materiais
 - 2.5. Perspetivas
- 3. Trabalhos em relevo e escultura
 - 3.1. Técnicas, materiais e utensílios
 - 3.2. Matérias-primas (vegetais, frutas, outras)
 - 3.3. Gelatinas, cremes, corantes, pastas
- 4. Técnicas de empratamento decorativo
 - 4.1. Com acessórios
 - 4.2. Sem acessórios
- 5. Fotografia culinária
 - 5.1. Ambiente
 - 5.2. Iluminação
 - 5.3. Apresentação dos trabalhos
 - 5.4. Fotografia
- 6. Normas de higiene e segurança

8329	Restauração - informação turística	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir o conceito de visitante. 2. Identificar os diferentes tipos de visitantes. 3. Identificar as tendências e produtos turísticos. 4. Prestar informações de carácter turístico. 	

Conteúdos

1. Conceito de Visitante
 - 1.1. Turista
 - 1.2. Excursionista
2. Turismo
 - 2.1. Perfil do visitante
 - 2.2. Oferta Turística
3. Informação turística e hoteleira
 - 3.1. Património e os aspetos culturais
 - 3.2. Factos históricos, lendários e gastronómicos de cada região
 - 3.3. Locais de interesse cultural
 - 3.4. Locais de diversão
 - 3.5. Desportos
 - 3.6. Foldlore
 - 3.7. Artesanato

8330	Aplicações informáticas na restauração	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar software específico utilizado na restauração. 2. Aplicar o software no registo e distribuição de pedidos. 3. Aplicar o software na faturação. 4. Aplicar o software no controlo de stocks. 5. Aplicar o software no cálculo do valor nutricional das iguarias. 	

Conteúdos

1. Software de restauração certificado
 - 1.1. Interface gráfico
 - 1.2. Pedidos para a cozinha
 - 1.3. Análise e gráficos de venda
 - 1.4. Acesso on-line

- 1.5. Compras a fornecedores
- 1.6. Gestão de stocks/aprovisionamento
- 1.7. Pedidos através de comandos remotos
- 1.8. Zonas e desenho de sala
- 1.9. Documentos
- 1.10. Talões de venda
 - 1.10.1. Vendas a dinheiro
 - 1.10.2. Conta corrente de clientes (fatura/recibo)
 - 1.10.3. Guias de remessa (faturas de fornecedores)
 - 1.10.4. Notas de encomenda
 - 1.10.5. Encomendas
 - 1.10.6. Guias de transporte
- 2. Hardware usado com o software certificado
- 3. Software de gastronomia
 - 3.1. Cálculo do valor nutricional das iguarias
 - 3.2. Fichas técnicas

4421	Marketing na restauração	25 horas
Objetivos	1. Aplicar técnicas comerciais e de marketing na restauração, com vista à maximização do lucro.	

Conteúdos

- 1. Marketing na restauração
 - 1.1. Impacto do marketing
 - 1.2. Benchmarking
 - 1.3. Análise de mercado
 - 1.4. Análise SWOT
 - 1.5. Segmentação de mercado
 - 1.6. Estratégias de marketing
 - 1.7. 7 P
 - 1.8. Satisfação do cliente
- 2. Marketing da ementa
- 3. Decoração do restaurante
- 4. Estratégias de comunicação

8331	Gastronomia e cultura	25 horas
-------------	------------------------------	-----------------

Objetivos

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

Conteúdos

1. História da cozinha/pastelaria
 - 1.1. Evolução
 - 1.2. Influência da cozinha francesa na gastronomia
 - 1.3. Influências na cozinha portuguesa
2. Gastronomia
 - 2.1. Património cultural (evolução e desenvolvimento)
 - 2.2. Regional
 - 2.3. Nacional
 - 2.4. Mediterrânica
 - 2.5. Produtos gastronómicos nacionais
 - 2.6. Novos produtos culinários
 - 2.7. Produtos de qualidade certificados
 - 2.8. Vinhos
 - 2.9. Queijos, enchidos e ensacados
 - 2.10. Outros
3. Hábitos e culturas alimentares
 - 3.1. Tendências gastronómicas
 - 3.2. Cozinhas do mundo

1122

Noções e normas da qualidade

25 horas

Objetivos

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

Conteúdos

1. O que é a qualidade
2. Controlo da qualidade
3. Qualidade total: Normas ISO 9000; passos da certificação de uma empresa
4. Qualidade ambiental:

- 4.1. As empresas e a conservação do ambiente
- 4.2. Prevenção da poluição
- 4.3. Redução de desperdícios e rentabilização de recursos
- 5. Normas ISO 14000
- 6. Verificação e controlo do trabalho produzido

3297	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar. 2. Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP. 	

Conteúdos

1. Segurança alimentar (HACCP)
 - 1.1. Enquadramento
 - 1.2. Princípios e conceitos
 - 1.3. Terminologia
 - 1.4. Regulamentação em vigor
2. Aplicação do sistema HACCP
 - 2.1. Etapas e procedimentos
 - 2.2. Manutenção de processos

7852	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar o conceito de empreendedorismo. 2. Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor. 3. Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras. 4. Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor. 5. Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor. 	

Conteúdos

1. Empreendedorismo
 - 1.1. Conceito de empreendedorismo
 - 1.2. Vantagens de ser empreendedor
 - 1.3. Espírito empreendedor versus espírito empresarial
2. Autodiagnóstico de competências empreendedoras

- 2.1. Diagnóstico da experiência de vida
- 2.2. Diagnóstico de conhecimento das "realidades profissionais"
- 2.3. Determinação do "perfil próprio" e autoconhecimento
- 2.4. Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- 3. Características e competências-chave do perfil empreendedor
 - 3.1. Pessoais
 - 3.1.1. Autoconfiança e automotivação
 - 3.1.2. Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - 3.1.3. Persistência e resiliência
 - 3.1.4. Persuasão
 - 3.1.5. Concretização
 - 3.2. Técnicas
 - 3.2.1. Área de negócio e de orientação para o cliente
 - 3.2.2. Planeamento, organização e domínio das TIC
 - 3.2.3. Liderança e trabalho em equipa
- 4. Fatores que inibem o empreendedorismo
- 5. Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - 5.1. Necessidades de caráter pessoal
 - 5.2. Necessidades de caráter técnico
- 6. Empreendedor - autoavaliação
 - 6.1. Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7853	Ideias e oportunidades de negócio	50 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar os desafios e problemas como oportunidades. 2. Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado. 3. Descrever, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades. 4. Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio. 5. Reconhecer a viabilidade de uma proposta de negócio, identificando os diferentes fatores de sucesso e insucesso. 6. Reconhecer as características de um negócio e as atividades inerentes à sua prossecução. 7. Identificar os financiamentos, apoios e incentivos ao desenvolvimento de um negócio, em função da sua natureza e plano operacional. 	

Conteúdos

- 1. Criação e desenvolvimento de ideias/opportunidades de negócio
 - 1.1. Noção de negócio sustentável
 - 1.2. Identificação e satisfação das necessidades
 - 1.2.1. Formas de identificação de necessidades de produtos/serviços para potenciais clientes/consumidores
 - 1.2.2. Formas de satisfação de necessidades de potenciais clientes/consumidores, tendo presente as

normas de qualidade, ambiente e inovação

- 2. Sistematização, análise e avaliação de ideias de negócio**
 - 2.1. Conceito básico de negócio**
 - 2.1.1. Como resposta às necessidades da sociedade**
 - 2.2. Das oportunidades às ideias de negócio**
 - 2.2.1. Estudo e análise de bancos/bolsas de ideias**
 - 2.2.2. Análise de uma ideia de negócio - potenciais clientes e mercado (target)**
 - 2.2.3. Descrição de uma ideia de negócio**
 - 2.3. Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes**
- 3. Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado**
 - 3.1. Formas de recolha de informação**
 - 3.1.1. Direta – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores**
 - 3.1.2. 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**
 - 3.2. Tipo de informação a recolher**
 - 3.2.1. O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência**
 - 3.2.2. Os produtos ou serviços**
 - 3.2.3. O local, as instalações e os equipamentos**
 - 3.2.4. A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks**
 - 3.2.5. Os meios de promoção e os clientes**
 - 3.2.6. O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos**
- 4. Análise de experiências de criação de negócios**
 - 4.1. Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo**
 - 4.1.1. Por setor de atividade/mercado**
 - 4.1.2. Por negócio**
 - 4.2. Modelos de negócio**
 - 4.2.1. Benchmarking**
 - 4.2.2. Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes**
 - 4.2.3. Parceria de outsourcing**
 - 4.2.4. Franchising**
 - 4.2.5. Estruturação de raiz**
 - 4.2.6. Outras modalidades**
- 5. Definição do negócio e do target**
 - 5.1. Definição sumária do negócio**
 - 5.2. Descrição sumária das atividades**
 - 5.3. Target a atingir**
- 6. Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios**
 - 6.1. Meios e recursos de apoio à criação de negócios**
 - 6.2. Serviços e apoios públicos – programas e medidas**
 - 6.3. Banca, apoios privados e capitais próprios**
 - 6.4. Parcerias**
- 7. Desenvolvimento e validação da ideia de negócio**
 - 7.1. Análise do negócio a criar e sua validação prévia**
 - 7.2. Análise crítica do mercado**
 - 7.2.1. Estudos de mercado**

- 7.2.2. Segmentação de mercado
- 7.3. Análise crítica do negócio e/ou produto
 - 7.3.1. Vantagens e desvantagens
 - 7.3.2. Mercado e concorrência
 - 7.3.3. Potencial de desenvolvimento
 - 7.3.4. Instalação de arranque
- 7.4. Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
- 8. Tipos de negócio
 - 8.1. Natureza e constituição jurídica do negócio
 - 8.1.1. Atividade liberal
 - 8.1.2. Empresário em nome individual
 - 8.1.3. Sociedade por quotas
- 9. Contacto com entidades e recolha de informação no terreno
 - 9.1. Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
 - 9.2. 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	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho. 2. Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio. 3. Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver. 4. Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. 5. Elaborar um plano de negócio. 	

Conteúdos

1. Planeamento e organização do trabalho
 - 1.1. Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - 1.2. Atitude, trabalho e orientação para os resultados
2. Conceito de plano de ação e de negócio
 - 2.1. Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - 2.2. Análise de experiências de negócio
 - 2.2.1. Negócios de sucesso
 - 2.2.2. Insucesso nos negócios
 - 2.3. Análise SWOT do negócio
 - 2.3.1. Pontos fortes e fracos
 - 2.3.2. Oportunidades e ameaças ou riscos
 - 2.4. Segmentação do mercado
 - 2.4.1. Abordagem e estudo do mercado
 - 2.4.2. Mercado concorrencial
 - 2.4.3. Estratégias de penetração no mercado

- 2.4.4. Perspetivas futuras de mercado
- 3. Plano de ação
 - 3.1. Elaboração do plano individual de ação
 - 3.1.1. Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - 3.1.2. Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- 4. Estratégia empresarial
 - 4.1. Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - 4.2. Formulação estratégica
 - 4.3. Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - 4.4. Negócios de base tecnológica | Start-up
 - 4.5. Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - 4.6. Estratégias de internacionalização
 - 4.7. Qualidade e inovação na empresa
- 5. Plano de negócio
 - 5.1. Principais características de um plano de negócio
 - 5.1.1. Objetivos
 - 5.1.2. Mercado, interno e externo, e política comercial
 - 5.1.3. Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - 5.1.4. Etapas e atividades
 - 5.1.5. Recursos humanos
 - 5.1.6. Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - 5.2. Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - 5.2.1. Elaboração do plano de ação
 - 5.2.2. Elaboração do plano de marketing
 - 5.2.3. Desvios ao plano
 - 5.3. Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - 5.4. Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - 5.5. Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - 5.6. Acompanhamento do plano de negócio
- 6. Negociação com os financiadores

7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho. 2. Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio. 3. Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver. 4. Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. 5. Reconhecer a estratégia geral e comercial de uma empresa. 6. Reconhecer a estratégia de I&D de uma empresa. 7. Reconhecer os tipos de financiamento e os produtos financeiros. 8. Elaborar um plano de marketing, de acordo com a estratégia definida. 9. Elaborar um plano de negócio. 	

Conteúdos

- 1. Planeamento e organização do trabalho**
 - 1.1.** Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - 1.2.** Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- 2. Conceito de plano de ação e de negócio**
 - 2.1.** Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - 2.2.** Análise de experiências de negócio
 - 2.2.1.** Negócios de sucesso
 - 2.2.2.** Insucesso nos negócios
 - 2.3.** Análise SWOT do negócio
 - 2.3.1.** Pontos fortes e fracos
 - 2.3.2.** Oportunidades e ameaças ou riscos
 - 2.4.** Segmentação do mercado
 - 2.4.1.** Abordagem e estudo do mercado
 - 2.4.2.** Mercado concorrencial
 - 2.4.3.** Estratégias de penetração no mercado
 - 2.4.4.** Perspetivas futuras de mercado
- 3. Plano de ação**
 - 3.1.** Elaboração do plano individual de ação
 - 3.1.1.** Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - 3.1.2.** Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- 4. Estratégia empresarial**
 - 4.1.** Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - 4.2.** Formulação estratégica
 - 4.3.** Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - 4.4.** Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - 4.5.** Estratégias de internacionalização
 - 4.6.** Qualidade e inovação na empresa
- 5. Estratégia comercial e planeamento de marketing**
 - 5.1.** Planeamento estratégico de marketing
 - 5.2.** Planeamento operacional de marketing (marketing mix)
 - 5.3.** Meios tradicionais e meios de base tecnológica (e-marketing)
 - 5.4.** Marketing internacional | Plataformas multiculturais de negócio (da organização ao consumidor)
 - 5.5.** Contacto com os clientes | Hábitos de consumo
 - 5.6.** Elaboração do plano de marketing
 - 5.6.1.** Projeto de promoção e publicidade
 - 5.6.2.** Execução de materiais de promoção e divulgação
- 6. Estratégia de I&D**
 - 6.1.** Incubação de empresas
 - 6.1.1.** Estrutura de incubação
 - 6.1.2.** Tipologias de serviço
 - 6.2.** Negócios de base tecnológica | Start-up

- 6.3. Patentes internacionais
- 6.4. Transferência de tecnologia
- 7. Financiamento
 - 7.1. Tipos de abordagem ao financiador
 - 7.2. Tipos de financiamento (capital próprio, capital de risco, crédito, incentivos nacionais e internacionais)
 - 7.3. Produtos financeiros mais específicos (leasing, renting, factoring, ...)
- 8. Plano de negócio
 - 8.1. Principais características de um plano de negócio
 - 8.1.1. Objetivos
 - 8.1.2. Mercado, interno e externo, e política comercial
 - 8.1.3. Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - 8.1.4. Etapas e atividades
 - 8.1.5. Recursos humanos
 - 8.1.6. Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - 8.2. Desenvolvimento do conceito de negócio
 - 8.3. Proposta de valor
 - 8.4. Processo de tomada de decisão
 - 8.5. Reformulação do produto/serviço
 - 8.6. Orientação estratégica (plano de médio e longo prazo)
 - 8.6.1. Desenvolvimento estratégico de comercialização
 - 8.7. Estratégia de controlo de negócio
 - 8.8. Planeamento financeiro
 - 8.8.1. Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - 8.8.2. Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - 8.8.3. Estimativa dos juros e amortizações
 - 8.8.4. Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - 8.9. Acompanhamento da consecução do plano de negócio

8598	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem. 2. Identificar competências adquiridas ao longo da vida. 3. Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade. 4. Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores. 5. Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 8. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 9. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 10. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
2. Atitude empreendedora/proactiva
3. Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - 3.1. Competências relacionais
 - 3.2. Competências criativas
 - 3.3. Competências de gestão do tempo
 - 3.4. Competências de gestão da informação
 - 3.5. Competências de tomada de decisão
 - 3.6. Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
4. Modalidades de trabalho
5. Mercado de trabalho visível e encoberto
6. Pesquisa de informação para procura de emprego
7. Medidas ativas de emprego e formação
8. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
9. Rede de contactos (sociais ou relacionais)
10. Curriculum vitae
11. Anúncios de emprego
12. Candidatura espontânea
13. Entrevista de emprego

8599	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar o conceito de assertividade. 2. Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo. 3. Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional. 4. Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal. 5. Definir o conceito de inteligência emocional. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as principais estratégias de procura de emprego. 8. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 9. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 10. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 11. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Comunicação assertiva

2. Assertividade no relacionamento interpessoal
3. Assertividade no contexto socioprofissional
4. Técnicas de assertividade em contexto profissional
5. Origens e fontes de conflito na empresa
6. Impacto da comunicação no relacionamento humano
7. Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
8. Atitude tranquila numa situação de conflito
9. Inteligência emocional e gestão de comportamentos
10. Modalidades de trabalho
11. Mercado de trabalho visível e encoberto
12. Pesquisa de informação para procura de emprego
13. Medidas ativas de emprego e formação
14. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
15. Rede de contactos
16. Curriculum vitae
17. Anúncios de emprego
18. Candidatura espontânea
19. Entrevista de emprego

8600	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir o conceito de empreendedorismo. 2. Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor. 3. Identificar o perfil do empreendedor. 4. Reconhecer a ideia de negócio. 5. Definir as fases de um projeto. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as principais estratégias de procura de emprego. 8. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 9. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 10. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 11. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
2. Perfil do empreendedor
3. Fatores que inibem o empreendedorismo
4. Ideia de negócio e projet
5. Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
6. Fases da definição do projeto

7. Modalidades de trabalho
8. Mercado de trabalho visível e encoberto
9. Pesquisa de informação para procura de emprego
10. Medidas ativas de emprego e formação
11. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
12. Rede de contactos
13. Curriculum vitae
14. Anúncios de emprego
15. Candidatura espontânea
16. Entrevista de emprego

10746

Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas

25 horas

Objetivos

1. Identificar o papel e funções do responsável na empresa/organização pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em situações de epidemias/pandemias no local de trabalho.
2. Reconhecer a importância das diretizes internacionais, nacionais e regionais no quadro da prevenção e mitigação de epidemias/pandemias no local de trabalho e a necessidade do seu cumprimento legal.
3. Apoiar os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na implementação do Plano de Contingência da organização/empresa, em articulação com as entidades e estruturas envolvidas e de acordo com o respetivo protocolo interno, assegurando a sua atualização e implementação.
4. Apoiar na gestão das medidas de prevenção e proteção dos trabalhadores, clientes e/ou fornecedores, garantindo o seu cumprimento em todas as fases de implementação do Plano de Contingência, designadamente na reabertura das atividades económicas.

Conteúdos

1. Papel do responsável pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em cenários de exceção
 - 1.1. Deveres e direitos dos empregadores e trabalhadores na prevenção da epidemia/pandemia
 - 1.2. Funções e competências – planeamento, organização, execução, avaliação
 - 1.3. Cooperação interna e externa – diferentes atores e equipas
 - 1.4. Medidas de intervenção e prevenção para trabalhadores e clientes e/ou fornecedores – Plano de Contingência da empresa/organização (procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em articulação com os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho da empresa, trabalhadores e respetivas estruturas representativas, quando aplicável)
 - 1.5. Comunicação e Informação (diversos canais) – participação dos trabalhadores e seus representantes
 - 1.6. Auditorias periódicas às atividades económicas, incluindo a componente comportamental (manutenção do comportamento seguro dos trabalhadores)
 - 1.7. Recolha de dados, reporte e melhoria contínua
2. Plano de Contingência
 - 2.1. Legislação e diretizes internacionais, nacionais e regionais
 - 2.2. Articulação com diferentes estruturas – do sistema de saúde, do trabalho e da economia e Autoridades Competentes
 - 2.3. Comunicação interna, diálogo social e participação na tomada de decisões
 - 2.4. Responsabilidade e aprovação do Plano

- 2.5. Disponibilização, divulgação e atualização do Plano (diversos canais)
- 2.6. Política, planeamento e organização
- 2.7. Procedimentos a adotar para casos suspeitos e confirmados de doença infecciosa (isolamento, contacto com assistência médica, limpeza e desinfeção, descontaminação e armazenamento de resíduos, vigilância de saúde de pessoas que estiveram em estreito contacto com trabalhadores/as infetados/as)
- 2.8. Avaliação de riscos
- 2.9. Controlo de riscos – medidas de prevenção e proteção
 - 2.9.1. Higiene, ventilação e limpeza do local de trabalho
 - 2.9.2. Higiene das mãos e etiqueta respiratória no local de trabalho ou outra, em função da tipologia da doença e via(s) de transmissão
 - 2.9.3. Viagens de carácter profissional, utilização de veículos da empresa, deslocações de/e para o trabalho
 - 2.9.4. Realização de reuniões de trabalho, visitas e outros eventos
 - 2.9.5. Detecção de temperatura corporal e auto monitorização dos sintomas
 - 2.9.6. Equipamento de Proteção Individual (EPI) e Coletivo (EPC) – utilização, conservação, higienização e descarte
 - 2.9.7. Distanciamento físico entre pessoas, reorganização dos locais e horários de trabalho
 - 2.9.8. Formação e informação
 - 2.9.9. Trabalho presencial e teletrabalho
- 2.10. Proteção dos trabalhadores mais vulneráveis e grupos de risco – adequação da vigilância
- 3. Revisão do Plano de Contingência, adaptação das medidas e verificação das ações de melhoria
- 4. Manual de Reabertura das atividades económicas
 - 4.1. Diretrizes organizacionais – modelo informativo, fases de intervenção, formação e comunicação
 - 4.2. Indicações operacionais – precauções básicas de prevenção e controlo de infeção, condições de proteção antes do regresso ao trabalho presencial e requisitos de segurança e saúde no local de trabalho
 - 4.3. Gestão de riscos profissionais – fatores de risco psicossocial, riscos biomecânicos, riscos profissionais associados à utilização prolongada de EPI, riscos biológicos, químicos, físicos e ergonómicos
 - 4.4. Condições de proteção e segurança para os consumidores/clientes
 - 4.5. Qualidade e segurança na prestação do serviço e/ou entrega do produto – operação segura, disponibilização de EPI, material de limpeza de uso único, entre outros, descontaminação
 - 4.6. Qualidade e segurança no manuseamento, dispensa e pagamento de produtos e serviços
 - 4.7. Sensibilização e promoção da saúde – capacitação e combate à desinformação, saúde pública e SST
 - 4.8. Transformação digital – novas formas de trabalho e de consumo

10759	Teletrabalho	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer o enquadramento legal, as modalidades de teletrabalho e o seu impacto para a organização e trabalhadores/as. 2. Identificar o perfil e papel do/a teletrabalhador/a no contexto dos novos desafios laborais e ocupacionais e das políticas organizacionais. 3. Identificar e selecionar ferramentas e plataformas tecnológicas de apoio ao trabalho remoto. 4. Adaptar o ambiente de trabalho remoto ao regime de trabalho à distância e implementar estratégias de comunicação, produtividade, motivação e de confiança em ambiente colaborativo. 5. Aplicar as normas de segurança, confidencialidade e proteção de dados organizacionais nos processos de comunicação e informação em regime de teletrabalho. 6. Planear e organizar o dia de trabalho em regime de teletrabalho, assegurando a conciliação da vida profissional com a vida pessoal e familiar. 	

Conteúdos

- 1. Teletrabalho**
 - 1.1.** Conceito e caracterização em contexto tradicional e em cenários de exceção
 - 1.2.** Enquadramento legal, regime, modalidades e negociação
 - 1.3.** Deveres e direitos dos/as empregadores/as e teletrabalhadores
 - 1.4.** Vantagens e desafios para os/as teletrabalhadores e para a sociedade
- 2. Competências do/a teletrabalhador/a**
 - 2.1.** Competências comportamentais e atitudinais – capacidade de adaptação à mudança e ao novo ambiente de trabalho, automotivação, autodisciplina, capacidade de inter-relacionamento e socialização a distância, valorização do compromisso e adesão ao regime de teletrabalho
 - 2.2.** Competências técnicas – utilização de tecnologias e ferramentas digitais, gestão do tempo, gestão por objetivos, ferramentas colaborativas, capacitação e literacia digital
- 3. Pessoas, produtividade e bem-estar em contexto de teletrabalho**
 - 3.1. Gestão da confiança**
 - 3.1.1.** Promoção dos valores organizacionais e valorização de uma missão coletiva
 - 3.1.2.** Acompanhamento permanente e reforço de canais de comunicação (abertos e transparentes)
 - 3.1.3.** Partilha de planos organizacionais de ajustamento e distribuição do trabalho e disseminação de boas práticas
 - 3.1.4.** Identificação de sinais de alerta e gestão dos riscos psicossociais
 - 3.2. Gestão da distância**
 - 3.2.1.** Sensibilização, capacitação e promoção da segurança e saúde no trabalho
 - 3.2.2.** Reorganização dos locais e horários de trabalho
 - 3.2.3.** Equipamentos, ferramentas, programas e aplicações informáticas e ambientes virtuais (trabalho colaborativo)
 - 3.2.4.** Motivação e feedback
 - 3.2.5.** Cumprimento dos tempos de trabalho (disponibilidade contratualizada)
 - 3.2.6.** Reconhecimento das exigências e dificuldades associadas ao trabalho remoto
 - 3.2.7.** Gestão da eventual sobreposição do trabalho à vida pessoal
 - 3.2.8.** Controlo e proteção de dados pessoais
 - 3.2.9.** Confidencialidade e segurança da informação e da comunicação
 - 3.2.10.** Assistência técnica remota
 - 3.3.** Gestão da informação, reuniões e eventos (à distância e/ou presenciais)
 - 3.4.** Formação e desenvolvimento de novas competências
 - 3.5.** Transformação digital – novas formas de trabalho
- 4. Desempenho profissional em regime de teletrabalho**
 - 4.1.** Organização do trabalho
 - 4.2.** Ambiente de trabalho – iluminação, temperatura, ruído
 - 4.3.** Espaço de e para o teletrabalho
 - 4.4.** Mobiliário e equipamentos informáticos – condições ergonómicas adaptadas ao novo contexto de trabalho
 - 4.5.** Pausas programadas
 - 4.6.** Riscos profissionais e psicossociais
 - 4.6.1.** Salubridade laboral, ocupacional, individual, psíquica e social
 - 4.6.2.** Avaliação e controlo de riscos
 - 4.6.3.** Acidentes de trabalho
 - 4.7.** Gestão do isolamento

