

Executar Mixologia no serviço de bar

Criada em 2025-08-15

DESIGNAÇÃO DA UC: Executar Mixologia no serviço de bar

CÓDIGO DA UC: UC02001

PONTOS DE CRÉDITO: 2.25

Realizações

- Elaborar fichas técnicas.
- Planear e preparar a mise en place.
- Manusear os equipamentos e utensílios de bar.
- Preparar, decorar e servir as diferentes bebidas utilizando técnicas de mixologia.
- Aconselhar o cliente.

Conhecimentos, Aptidões e Atitudes

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Fichas técnicas. • Unidades de quantificação, medida, peso e percentagem. • Ingredientes e capitações. • Conversão de capitações – medidas internacionais. • Receituário de composições de bar, clássicas e de novas tendências. • Noções de química e gelificação. • Materiais, equipamentos e utensílios de bar. • Princípios de harmonização de sabores de diferentes bebidas. • Técnicas de mixologia: Shake, Build, Rimming, Stir, Blend, flame, Muddle, Garnish, Layer, Flame, Strain, outras. • Manuseamento dos utensílios e bar. • Artes decorativas aplicadas à decoração de cocktails. • Técnicas de mixologia. • Normas de higiene e segurança na mixologia.	• Interpretar fichas técnicas/ receituários. • Delinear e redigir fichas técnicas. • Higienizar os equipamentos, matérias e utensílios de bar. • Identificar os diferentes tipos de copos de bar. • Converter medições (capitações). • Aplicar as unidades de quantificações. • Aplicar as técnicas de mixologia. • Aplicar técnicas de gelificação e moleculares. • Misturar bebidas. • Manusear os utensílios de bar. • Aplicar técnicas de decorações de composições de bar. • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Iniciativa. • Autocontrolo. • Assertividade. • Empatia. • Escuta ativa. • Cooperação com a equipa. • Empenho e persistência na resolução de problemas. • Sentido de organização. • Flexibilidade e adaptabilidade. • Respeito pelas regras e normas definidas.

Critérios de desempenho

Executar Mixologia no serviço de bar

- Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de bebidas.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso da Competência)

- Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

- Recursos multimédia/audiovisuais.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de mixologia
- Indumentária /uniforme.
- Manuais de apoio.

Qualificações

- 863RA081 - Técnico/a Militar Aeroespacial
- 811RA144 - Técnico/a de Cozinha e Restauração

Ligações úteis

- > EduQA (<https://eduqa.pt/>)
- > DGERT (<https://www.dgert.gov.pt/>)
- > IEFEP (<https://www.iefp.pt/>)
- > DGEstE (<https://www.dgeste.mec.pt/>)
- > Portal Qualifica (<https://www.qualifica.gov.pt/>)
- > Portal da Oferta Formativa (<https://www.ofertaformativa.gov.pt/>)
- > Cedefop (<http://www.cedefop.europa.eu/pt>)
- > Skills Panorama (<https://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>)
- > OIT (<https://www.ilo.org/public/portugue/region/eurpro/lisbon/htm>)
- > OCDE (<http://www.oecd.org/>)
- > União Europeia (https://europa.eu/european-union/index_pt)

Contactos

DGERT Lisboa

📍 Praça de Londres, n.º 2 – 9.º andar, 1049-056 Lisboa

☎ +351 218 441 400

✉ dgert@dgert.mtsss.pt (<mailto:dgert@dgert.mtsss.pt>)

EduQA, I. P. – Edifício Rio

📍 Av. 24 de Julho, 140, 1399-025 Lisboa

☎ +351 213 934 500

✉ eduqa@eduqa.pt (<mailto:eduqa@eduqa.pt>)

AVISOS LEGAIS (</avisosLegais?csrt=11748962927076446567>)

© 2026 DGERT e EduQA. I.P.

