

Planear e executar o serviço de vinhos

Criada em 2025-10-29

DESIGNAÇÃO DA UC: Planear e executar o serviço de vinhos

CÓDIGO DA UC: UC03600

PONTOS DE CRÉDITO: 4.5

Realizações

- Organizar carta de vinhos.
- Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de vinhos.
- Planear e preparar a mise en place.
- Realizar prova do vinho.
- Preparar e Servir os vinhos.
- Aconselhar os clientes sobre vinhos e as suas escolhas.

Conhecimentos, Aptidões e Atitudes

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Regras de organização e elaboração de uma carta de vinhos. • Enologia - princípios. • Princípios de harmonizações de vinhos e iguarias. • Técnicas de abertura de garrafas de vinho, com saca-rolhas clássico ou de orelhas, Tenaz (a fogo) ou sabre. • Técnicas e procedimentos de provas de vinhos. • Características visuais, olfativas e degustativas - sabor, cor, outras. • Principais defeitos do Vinho. • Técnicas de serviço de todo o tipo de vinhos. • Regiões vitivinícolas portuguesas e características dos respetivos vinhos. • Vinhos Estrangeiros e suas características • Informação acerca da origem ou zona vinícola, marca e idade do vinho. • Procedimentos de acondicionamento e conservação dos vinhos. • Higienização dos materiais e utensílios e equipamentos para o serviço de vinhos. • Regras de protocolo e etiqueta. • Técnicas de controlo do estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de vinhos. • Técnicas de comunicação e de vendas. • Técnicas de acolhimento e atendimento. • Técnicas de informação e aconselhamento.	• Identificar e caracterizar os diversos tipos de vinhos. • Identificar a regiões vitivinícolas portuguesas e o seu “Terroir”. • Aplicar técnicas de planeamento de atividades de enoturismo. • Higienizar os materiais, utensílios e equipamentos para o serviço de vinhos. • Aplicar os procedimentos e as técnicas para as provas do vinho. • Efetuar a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de vinhos. • Efetuar a preparação da mise en place para o serviço dos diversos tipos de vinhos. • Executar o serviço os vinhos e outras bebidas com temperaturas adequadas. • Articular com as secções abastecedoras. • Aplicar regras de protocolo e etiqueta. • Executar a abertura de garrafas de vinho com os diversos métodos de abertura. • Interpretar e selecionar informação relativa a vinhos. • Aplicar técnicas de controlo do estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de vinhos. • Aplicar técnicas de comunicação e de vendas. • Aplicar técnicas de acolhimento e atendimento. • Aplicar técnicas de informação e aconselhamento.	• 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 problema. • Sentido de organização. • Flexibilidade e adaptabilidade. • Disponibilidade para aprender. • Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. • Respeito pelas regras e normas definidas.

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho.	• Utilizar novos equipamentos, tecnologias e utensílios. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	

Critérios de desempenho

Planear e executar o serviço de vinhos

- Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de vinhos.
- Comunicando de forma clara e compreensível pelo cliente.
- Respeitando as normas técnicas e de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço.
- 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

- Tecnologia, equipamentos e utensílios.
- Carta de vinhos.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos de proteção individual.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento
- Manuais de apoio.

Qualificações

- 811RA144 - Técnico/a de Cozinha e Restauração

Ligações úteis

- > EduQA (<https://eduqa.pt/>)
- > DGERT (<https://www.dgert.gov.pt/>)
- > IEFP (<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/html>)
- > 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=5154856143964550259>)

© 2026 DGERT e EduQA. I.P.