

# Escola Profissional do Vale do Tejo



**DESIGNAÇÃO DA UFCD:** Serviço de Bar

**CÓDIGO DA UFCD:** 8335

**CARGA HORÁRIA:** 25 horas

## Objetivos

- Identificar as regras de organização e funcionamento do serviço de bar.
- Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar.
- Identificar as regras e técnicas de elaboração de uma carta de bar.
- Identificar os procedimentos inerentes à produção no bar.
- Caracterizar os diferentes serviços especiais de bar.
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

## Conteúdos

- Organização e funcionamento do serviço de bar
  - Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento
  - Características e normas de funcionamento
  - Equipamentos
  - Utensílios
  - Roupas / indumentária
  - Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar
  - Características
  - Princípios de funcionamento e formas de utilização
  - Higienização, manutenção e conservação
- Cartas de bar
  - Ficha técnica
  - Estrutura
  - Composição

- Procedimentos de organização do serviço de bar
  - Processo e suporte documental
  - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
  - Planeamento da produção
  - Disposição dos meios físicos
  - Organização do trabalho
  - Previsão dos meios necessários
  - Limpeza da secção
- Organização de eventos e serviços especiais
- Normas de higiene e segurança