



3327

Organização e gestão do serviço de mesa

**Carga horária
25 horas**

Objectivo(s)

- Identificar as características da restauração e organizar o serviço de mesa com vista à actividade diária.

Conteúdos

- Tipos de estabelecimentos de restauração, suas principais características e legislação - tradicional, *self-service*, *snack-bar*, *grill-room*, outros
- Actividades económicas, turismo e enquadramento económico – social da profissão
- Funções e normas gerais de funcionamento de um restaurante ou um bar e respectiva estrutura hierárquica
- Características socioprofissionais da profissão ao nível da legislação, da organização do trabalho e da estrutura hierárquica
- Funções do profissional e respectiva hierarquia
- Exigências pessoais - físicas, intelectuais, culturais
- Equipamentos e utensílios necessários ao normal funcionamento de um Restaurante
 - Princípios de funcionamento - aparadores (*guéridons*), banquetas, carros de serviço, mesas, cadeiras, outros
 - Funções e formas de utilização – travessas, pratos, copos, bandejas, talheres, atalhados, outros
 - Higienização e conservação
- Estrutura e composição das cartas de restaurante e vinhos
- Estrutura e composição das cartas de bar
- Leitura e descodificação de documentos específicos
 - Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições)
 - Formulários de entrega (guias de remessa)
- As normas de requisição dos diversos produtos (utensílios e consumíveis)
- Fundamentos técnicos e procedimentos operativos específicos ao aprovisionamento
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - Critérios de escolha de fornecedores
 - Recepção, conferência, verificação, quantitativa e qualitativa, e registo dos produtos entregues (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa
- Boas práticas de higiene e segurança