



**Enunciado do Trabalho: Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar**

**Disciplina: Serviço de Restaurante/Bar**

**UFCD 8338 Execução do Serviço de restaurante e bar**

**Objetivos:**

Neste trabalho, os alunos devem explorar e analisar os diversos aspetos fundamentais do serviço em estabelecimentos de restaurante e bar. O objetivo é proporcionar uma compreensão abrangente dos diferentes tipos de estabelecimentos e das normas que regem o funcionamento do setor. Os alunos deverão abordar os seguintes tópicos:

1. Tipos de Estabelecimentos: Identificar e descrever os diferentes tipos de restaurantes: características e as normas de funcionamento;

**Lucas Costa/Simão Lopes/Rúben**

2. Funções da Brigada de Serviço: Descrever as funções e responsabilidades da brigada de serviço;

**Eduardo Barbosa/Elisa Xu/Ricardo Vieira**

3. A Roda da Cozinha e a Roda do Bar: Explicar os conceitos de Roda da Cozinha e Roda do Bar, detalhando como estes modelos ajudam a organizar o serviço e a maximizar a eficiência;

**Samuel/Edward/Fábio**

4. Tecnologia dos Equipamentos e Utensílios: Descrever e identificar os diferentes equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;

5. Técnicas de Execução do Serviço de Restaurante: Descrever as várias técnicas de serviço, incluindo:

- Serviço à inglesa direto e indireto
- Serviço à francesa
- Serviço à americana
- Serviço à russa

**Ayleen/Samira**

6. Técnicas de Execução do Serviço de Bar: Analisar as técnicas de serviço de bar:

- Serviço direto/ - Serviço indireto/ - Serviço misto

**Micael/Henrique/Francisco**

**Formato e Entrega:**

O trabalho deverá ser apresentado em formato PowerPoint;

Data de Entrega: 06 de dezembro de 2025

**Grelha de correção:**

Estrutura do trabalho	Recolha da informação	Tratamento da informação	Conteúdo do trabalho	Qualidade da escrita
3	4	4	7	2

20 valores

**Parâmetros de Avaliação:**

**Estrutura do trabalho: Capa (cabeçalho, disciplina, turma, ano, aluno, UFCD)**

**Introdução/desenvolvimento/conclusão/webgrafia ou bibliografia**

Este trabalho permitirá aos alunos aprofundar seus conhecimentos sobre o funcionamento dos serviços de restaurante e bar, preparando-os para uma carreira de sucesso na área de hospitalidade.

**A professora: Ana Barros**