

---

**Ano Letivo** 2018-19

---

**Unidade Curricular** TÉCNICAS E PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E SERVIÇOS I

---

**Cursos** GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

---

**Código da Unidade Curricular** 14171143

---

**Área Científica** HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem** Português e Inglês.

---

**Modalidade de ensino** Presencial.

---

**Docente Responsável** Jorge Manuel Rodrigues Miguel

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Jorge Manuel Rodrigues Miguel	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	27TP; 27PL; 4.5OT
Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso	PL	PL1; PL2	27PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2	27PL

\* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S1	27TP; 40.5PL; 4.5OT	168	6

\* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

#### Precedências

Sem precedências

#### Conhecimentos Prévios recomendados

Não são necessários conhecimentos prévios para frequência desta disciplina.

#### Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- Possuir conhecimentos essenciais ao desempenho de funções nas áreas de cozinha e pastelaria e bar;
- Conhecer as técnicas e práticas de produção em alimentação e bebidas;
- Desempenhar funções operacionais num departamento de alimentação e bebidas de uma unidade hoteleira;
- Desempenhar funções de chefia relacionadas com as áreas de um departamento de alimentação e bebidas;
- Participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes à prestação de serviços de alimentação e bebidas;
- Dominar a capacidade de utilização de meios informáticos específicos de economato e alimentação & bebidas que lhe permitam a aplicação corrente na atividade profissional, fazendo uso das terminologias específicas.

### **Conteúdos programáticos**

1. Serviço de Restaurante e Bar
  - 1.1. Organização da área de restauração
  - 1.2. Organização de brigadas de trabalho
  - 1.3. Explicitação do serviço de mesa e do serviço de vinhos
  - 1.4. Organização dos serviços de restauração
    - 1.4.1. Casual Dining
    - 1.4.2. Serviço "à la carte" e Fine Dining?
    - 1.4.3. Serviços Especiais
      - 1.4.3.1. Catering
      - 1.4.3.2. Banquetes (Gala Dinner)
      - 1.4.3.3. Serviços volantes
      - 1.4.3.4. Brunch
      - 1.4.3.5. Cocktails Parties
2. Cozinha e Pastelaria
  - 2.1. Implantação da área de Cozinha e Pastelaria
  - 2.2. Estabelecimento e organização de brigadas de trabalho
  - 2.3. Apresentação e imagem das secções
  - 2.4. Bases e Processos de Cozinha
  - 2.5. Cozinha Regional
  - 2.6. Cozinha Internacional
  - 2.7. Cozinha Criativa
  - 2.8. Pastelaria e Panificação
3. Economato
  - 3.1. Organização e gestão do economato
  - 3.2. Receção e armazenamento dos produtos
  - 3.3. Articulação entre economato e cozinha, pastelaria e sala
4. Software de Gestão de A&B e Economato

### **Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 40%) + Exame (peso 60%)
  - Avaliação da CAF: 35% - Componente Teórico-Prática (um trabalho de grupo 10% e um teste 25%); 15% - Avaliação do docente de Informática; 40% Componente de Prática Laboratorial em Cozinha e Restaurante-Bar; 10% - Participação nas atividades (15h).  
Nota final: a nota final resulta da multiplicação da percentagem da assiduidade com o resultado da avaliação em aula e das atividades (percentagem da assiduidade \* (A+B+C) + D).
  - Dispensa de exame: CAF >= 12 valores
  - Admissão a exame de época normal: CAF >= 6 valores
  - Caso seja favorável ao aluno, a nota de exame de época normal pondera com a CAF para o cálculo da nota de admissão a exames posteriores durante o ano letivo de obtenção da CAF.
  - Na época especial de conclusão de curso ou de melhoria de classificação, o resultado do exame corresponde a 100% da nota de UC.
  - O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente.
- 

### **Bibliografia principal**

- Barrows, C. W. (2008). Food and Beverage Management. *The SAGE Handbook of Hospitality Management*. 421.
- Carrelhas, H. M. (2008). Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar: Aplicação dos princípios de HACCP para a Hotelaria e Restauração. *Porto: Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo*.
- Dahmer, J. S. & Kahl, K. W. (2007) Restaurant Service Basics. (Second edition). John Wiley & Sons, Inc.
- Gomes, V. (2017). Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas. Lidel.
- Marques, A. J., (2008). Manual do Restaurante e do Bar. Civilização Editora.
- Morel, M. M., (2006). Manual de Cozinha. Técnicas e Preparações - Base (Vol. 1). Porto Editora.
- Morel, M. M., (2007). Manual de Cozinha. Técnicas e Preparações - Base (Vol. 2). Porto Editora.
- Wareing, M. et al. (2007). Grande Livro de Cozinha. DK.

**Academic Year** 2018-19

**Course unit** TECHNIQUES AND PRACTICES OF PRODUCTION AND SERVICES I

**Courses** HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

**Faculty / School** Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

**Main Scientific Area** HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

**Acronym**

**Language of instruction** Portuguese and English.

**Teaching/Learning modality** Presential.

**Coordinating teacher** Jorge Manuel Rodrigues Miguel

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jorge Manuel Rodrigues Miguel	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	27TP; 27PL; 4.5OT
Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso	PL	PL1; PL2	27PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2	27PL

\* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

---

**Contact hours**

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	27	40.5	0	0	0	4.5	0	168

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

---

**Pre-requisites**

no pre-requisites

---

**Prior knowledge and skills**

Prior knowledge and skills (are not necessary).

---

**The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)**

1. Restaurant and Bar service
2. Kitchen and pastry production
3. Purchase and storage areas
4. Software for the management of purchases, storage, production and sales of food and beverage operations

## Syllabus

1. Restaurant and bar service
  - 1.1. Restaurant and bar organization
  - 1.2. Working teams
  - 1.3. The Sommelier service
  - 1.4. Restaurant service and special food & drinks services
    - 1.4.1. Casual Dining
    - 1.4.2. Fine Dining
    - 1.4.3. Special Services
      - 1.4.3.1. Catering
      - 1.4.3.2. Gala Dinner
      - 1.4.3.3. Buffet
      - 1.4.3.4. Brunch
      - 1.4.3.5. Cocktails Parties
2. Kitchen and pastry production
  - 2.1. Kitchen and pastry layouts
  - 2.2. Organization of work and working teams
  - 2.3. Presentation and Image of the production units
  - 2.4. Kitchen production bases and processes
  - 2.5. Regional cuisine
  - 2.6. International cuisine
  - 2.7. Creative cuisine
  - 2.8. Pastry and bakery
3. Purchase and storage areas
  - 3.1. Purchase and storage area organization
  - 3.2. Reception and storage of goods and products
  - 3.3. Articulation between purchases, storages, production sections and the restaurants
4. Software for the management of purchases, storage, production and sales of food and beverage operations

### Teaching methodologies (including evaluation)

- Continuous Assessment (CA) component (40%) + Exam (60%)

The CA component comprises: 35% - Theory and practice workgroup 10% and a test 25%); 15% - technology teacher evaluation - software of food and beverage operations; 40% - Restaurant and Bar service and Culinary arts production; 10% - Activities in work context (15 hours). Final evaluation: (percentage of assiduity \* (A+B+C) + D).

- Students with a final CA grade of  $\geq 12$  are exempt from the exam.

- Admission to the exam during the 'época normal' period: a final CA grade of  $\geq 6$  is needed.

- If favourable to the student, the exam mark from the 1<sup>st</sup> exam period calculated with the CA grade will be applied for admission to further exam periods during the same academic year.

- In the Special Exam Period for concluding the Course, or for improving the final classification, the exam weighting is 100%.

- The student may use the CA grade obtained in the previous academic year by applying in writing to the course unit teacher.

---

### Main Bibliography

Barrows, C. W. (2008). Food and Beverage Management. *The SAGE Handbook of Hospitality Management*, 421.

Carrelhas, H. M. (2008). Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar: Aplicação dos princípios de HACCP para a Hotelaria e Restauração. *Porto: Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo*.

Dahmer, J. S. & Kahl, K. W. (2007) Restaurant Service Basics. (Second edition). John Wiley & Sons, Inc.

Gomes, V. (2017). Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas. Lidel.

Marques, A. J., (2008). Manual do Restaurante e do Bar. Civilização Editora.

Morel, M. M. (2006). Manual de Cozinha. Técnicas e Preparações - Base (Vol. 1). Porto Editora.

Morel, M. M. (2007). Manual de Cozinha. Técnicas e Preparações - Base (Vol. 2). Porto Editora.

Wareing, M. et al. (2007). Grande Livro de Cozinha. DK.