UAlg
UNIVERSIDADE DO ALGARVE

English version at the end of this document

Ano Letivo 2019-20

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; PL3; OT1	27TP; 40,5PL; 4,5OT
Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso	PL	PL1; PL2; PL3	40,5PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2; PL3	40,5PL

* 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, pastelaria, restaurante e bar;

- Conhecer as técnicas e as práticas de produção em alimentação e bebidas;

- Desempenhar as funções operacionais nos departamentos de alimentação e bebidas das unidades hoteleiras;

- Desempenhar funções de chefia relacionadas com as áreas de um departamento de alimentação e bebidas;

- Participar na organização e na planificação das diversas tarefas inerentes à prestação de serviços de alimentação e bebidas;

- Dominar a capacidade de utilização de meios informáticos específicos de economato e de alimentação & bebidas que lhe permitam efetuar uma 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 dos serviços de mesa e do serviço de vinhos e de outras bebidas

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 Banquetes (Gala Dinner)

1.4.3.2 Serviços volantes

1.4.3.3 Brunch

1.4.3.4 Cocktails Parties

2. As atividades em 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 destas 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 F&B e Economato

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conteúdos relativos aos serviços nas várias seções do departamento de alimentação & bebidas e a respetiva estruturação organizacional permitem a preparação dos estudantes para o bom desempenho das operações correspondentes. Os conteúdos relativos a aplicação informática de gestão de F&B permitem dotar os alunos com conhecimentos no que respeita à gestão de tarefas relacionadas com a alimentação & bebidas numa unidade hoteleira, através do uso de meios tecnológicos à disposição dos agentes, permitindo-lhes uma mais valia na integração no mercado de trabalho. São realizadas simulações de tarefas operacionais concretas relacionadas com o trabalho de 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.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Esta unidade curricular tem como objetivos específicos, entre outros, capacitar os estudantes com conhecimentos sobre os conceitos e a terminologia, da organização e os procedimentos associadas à operação de economato, alimentação e bebidas. Pretende sensibilizar os alunos para a importância da informática nas operações de economato, alimentação e bebidas, tendo em consideração a integração entre sistemas computorizados de gestão de alimentação & bebidas e de economato.

A metodologia de ensino praticada é caracterizada por uma componente pedagógica teórico-prática e ativa, com casos de estudo, análise de artigos, palestras com profissionais, procurando desenvolver um ambiente agradável e bidirecional na comunicação e no ensino. Para além disso as aulas são ministradas com o objetivo de transmitir competências na gestão de operações de economato e de alimentação e bebidas, através de software apropriado.

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	2019-20
Course unit	TECHNIQUES AND PRACTICES OF PRODUCTION AND SERVICES I
Courses	HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)
Faculty / School	SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM
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; PL3; OT1	27TP; 40,5PL; 4,5OT
Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso	PL	PL1; PL2; PL3	40,5PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2; PL3	40,5PL

* 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 Events

1.4.3.1 Gala Dinner

1.4.3.2 Buffet

1.4.3.3 Brunch

1.4.3.4 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 Criative 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 restaurant area

4. Software for the management of purchases, storage, production and sales of food and beverage operations

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

The contents of the services in the various sections of the food and beverage department and the respective organizational structure allow the preparation of students to the performance of the corresponding operations. The contents related to computer application of F & B management allow equip students with knowledge concerning the management tasks related to food & drinks in a hotel unit, through the use of technological means available to agents, enabling them to integrate the labor market more easily. Simulations of specific operational tasks related to the bursar's work are held.

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 >=12 are exempt from the exam.

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

- If favourable to the student, the exam mark from the 1 st 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.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

This curricular unit has the following objectives, among others: - empower students with knowledge of the concepts and terminology, organization and procedures associated with the operation stewardship, food and beverages. Aims to sensitize students to the importance of informatics in bursar operations, food and beverages, taking into account the integration of computerized Power Management & beverage and stewardship systems.
The practiced teaching methodology is characterized by a theoretical and practical pedagogical and active, with case studies, analysis of articles, lectures by professionals seeking to develop a nice environment and two-way communication and teaching. Furthermore the classes are taught in order to transmit skills in managing stewardship and food and beverage operations through appropriate software.

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.