

---

**Ano Letivo** 2020-21

---

**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 e à Distância.

---

**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 | 25.5TP; 36PL; 3OT           |
| Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso | PL           | PL1; PL2; PL3           | 40.5PL                      |
| Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro        | PL           | PL1; PL2; PL3           | 36PL                        |

\* 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                        | 25.5TP; 37.5PL; 3OT | 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)

No final da unidade curricular o estudante poderá:

- demonstrar conhecimentos essenciais ao desempenho de funções nas áreas de cozinha, pastelaria, restaurante e bar (enfoque no semestre nas temáticas de cozinha portuguesa e no serviço de restaurante).
- conhecer e utilizar conhecimentos de técnicas e práticas de produção em alimentação e bebidas.
- conhecer e aplicar competências utilizadas pelos operacionais num departamento de alimentação e bebidas de uma unidade hoteleira ou de outro estabelecimento similar.
- explicitar e aplicar formas de participar, organizar e planificar diversas tarefas inerentes à prestação de serviços de alimentação e bebidas.
- incrementar e desenvolver capacidades de utilização de meios informáticos específicos de economato e de alimentação & bebidas (A&B).

#### Conteúdos programáticos

## 1. Gestão de alimentação e bebidas

### 1.1 Atribuições dos profissionais do departamento de A&B

### 1.2 Funções das secções do departamento de A&B

### 1.3 Características do produto de alimentação e bebidas

## 2. O restaurante

### 2.1 O material e equipamento de restaurante

### 2.2 Técnicas de mise en place e de serviço

### 2.3 Serviços de restauração, protocolo e room-service

### 2.4 O serviço de vinhos e de outras bebidas

### 2.5 Engenharia de listas e ementas

### 2.6 Noções de higiene alimentar

## 3. O bar

### 3.1 A estrutura do bar

### 3.2 O equipamento de bar

## 4. As atividades em cozinha e pastelaria

### 4.1 Implantação da área de cozinha e pastelaria

### 4.2 Bases e processos de cozinha

### 4.3 Cozinha regional portuguesa

### 4.4 Cozinha tradicional portuguesa criativa

## 5. Pastelaria e panificação

## 6. Aprovisionamento

### 6.1 Economato: serviço de compras, receção das mercadorias e armazenagem

### 6.2 Articulação com as secções

### 6.3 Exercícios: software de gestão de A&B e Economato

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.

## Metodologias de ensino (avaliação incluída)

- Componente de Avaliação por Frequência (CAF) peso 40%  
+ Exame peso 60%

- Avaliação da CAF: 32% Componente teórico-prática (trabalho individual 10% e um teste escrito 22%); 15% - Avaliação do docente de informática; 40% Componente de prática laboratorial (20% em restaurante-bar e 20% em cozinha e pastelaria); 10% - Participação em atividades (10 horas), 3% - Assiduidade: aulas TP.

- Dispensa de exame: CAF  $\geq 12$

- Admissão a exame de época normal: CAF  $\geq 6$  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 do 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

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

Gomes, V. (2020). Gestão da Restauração. Lidel.

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

Gomes, V. & Revés, P. (2018). Catering e Banqueting - Organização e prática. Lidel.

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

Monteiro, V. (2017). Segurança Alimentar: higiene e conservação de alimentos pelo frio. 1.<sup>a</sup> ed. ETEP.

**Academic Year** 2020-21

**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**

**Acronym**

**Language of instruction** Portuguese and English.

**Teaching/Learning modality** Classroom.based and/or distance learning,

**Coordinating teacher** Jorge Manuel Rodrigues Miguel

| Teaching staff                              | Type       | Classes                 | Hours (*)         |
|---------------------------------------------|------------|-------------------------|-------------------|
| Jorge Manuel Rodrigues Miguel               | OT; PL; TP | TP1; PL1; PL2; PL3; OT1 | 25.5TP; 36PL; 3OT |
| Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso | PL         | PL1; PL2; PL3           | 40.5PL            |
| Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro        | PL         | PL1; PL2; PL3           | 36PL              |

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

---

#### Contact hours

| T | TP   | PL   | TC | S | E | OT | O | Total |
|---|------|------|----|---|---|----|---|-------|
| 0 | 25.5 | 37.5 | 0  | 0 | 0 | 3  | 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. Food and beverage management
  - 1.1 F&B department job description
  - 1.2 F&B department roles
  - 1.3 F&B product features
2. The restaurant
  - 2.1 The restaurant equipment
  - 2.2 Mise en place and service techniques
  - 2.3 Restaurant and bar services, protocol and room-service
  - 2.4 The wine and general drinks service
  - 2.5 Engineering lists and menus
  - 2.6 Food hygiene standards
3. The bar
  - 3.1 The bar structure
  - 3.2 The bar equipment
4. Cooking and pastry activities
  - 4.1 Implementation of the kitchen and pastry service
  - 4.2 Bases and cooking processes
  - 4.3 Portuguese regional cuisine
  - 4.4 Creative traditional Portuguese cuisine
5. Pastry and bakery
6. Products and materials provision
  - 6.1 Purchase department: product purchase service, receipt of goods and storage
  - 6.2 Sections articulation
  - 6.3 Exercises with F&B management software and purchase service software

---

### Teaching methodologies (including evaluation)

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

The CA component comprises: 32% TP classes (essay writing 10% and a written test 22%); 15% - ICT skills teacher evaluation; 40% Laboratory techniques (20% Restaurant and Bar; 20% Culinary Arts Production); 10% - Activities in work context (10 hours necessary) and 3% (TP classes **attendance** ).

- Students with final CA grade of  $\geq 12$  are exempted from Exam.

- Admission to the Exam during the regular period: 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

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

Gomes, V. (2020). Gestão da Restauração. Lidel.

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

Gomes, V. & Revés, P. (2018). Catering e Banqueting - Organização e prática. Lidel.

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

Monteiro, V. (2017). Segurança Alimentar: higiene e conservação de alimentos pelo frio. 1.<sup>a</sup> ed. ETEP.

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.