
Ano Letivo 2022-23

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

Código CNAEF (3 dígitos) 811

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 4,8

Línguas de Aprendizagem Português.

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; OTING1	25.5TP; 36PL; 10.5OT
Docente a Contratar ESGHT 1	PL	PL1; PL2; PL3	76.5PL

* 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	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 a aquisição de 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

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

- Componente de Avaliação por Frequência (CAF) peso 40% + Exame peso 60%
- Avaliação da CAF: 25% Componente teórico-prática (trabalho individual 10% e um teste escrito 15%); 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 (20 horas); 10% Aulas TP (5% - Assiduidade, 5% pontualidade e apresentação pessoal).
- Dispensa de exame: CAF ≥ 12
- 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 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.

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 Nocões 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

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.ª 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.

Academic Year 2022-23

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

CNAEF code (3 digits) 811

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 4, 8

Language of instruction Portuguese.

Teaching/Learning modality Classroom-based

Coordinating teacher Jorge Manuel Rodrigues Miguel

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Jorge Manuel Rodrigues Miguel	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; PL3; OT1; OTING1	25.5TP; 36PL; 10.5OT
Docente a Contratar ESGHT 1	PL	PL1; PL2; PL3	76.5PL

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

Contact hours	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
	0	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: 25% TP classes (essay writing 10% and a written test 15%); 15% - ICT skills teacher evaluation; 40% Laboratory techniques (20% Restaurant and Bar; 20% Culinary Arts Production); 10% - Activities in work context (20 hours necessary) and 10% (TP classes **attendance and professional dress code**).

- Students with final CA grade of ≥ 12 are exempted from Exam.

- Admission to the Exam during the regular period: final CA grade of ≥ 6 is needed.

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