
Ano Letivo 2016-17

Unidade Curricular TÉCNICAS E PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E SERVIÇOS II

Cursos GESTÃO - Regime Noturno (1.º ciclo) (*)
GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Código da Unidade Curricular 14171147

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	PL; TP	TP1; PL1; PL2	13.5TP; 54PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2	54PL

* 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	S2	13.5TP; 54PL; 4.5OT	168	6

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não são necessários conhecimentos prévios.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

No final da unidade curricular, espera-se que o estudante seja capaz de:

- 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;
- Interagir os conhecimentos teóricos captados no curso com a realidade das operações;
- Demonstrar capacidade para rebater sobre os conteúdos lecionados.

Conteúdos programáticos

1. Serviço de Restaurante e Bar
 - 1.1. Organização dos serviços de restauração
 - 1.1.2. Serviços especiais
 - 1.1.2.1. Catering
 - 1.1.2.2. Banquetes (Gala Dinner)
 - 1.1.2.3. Serviço volante
 - 1.1.2.4. Brunch
 - 1.1.3. Serviço "à la carte" e Fine Dinning
 - 1.2. Serviço de Bar
 - 1.2.1. Serviços especiais
 - 1.2.2. Novas tendências de Bar
 - 1.2.3. O conceito de Barista
2. Cozinha e Pastelaria
 - 2.1. Peixes e mariscos
 - 2.2. Carnes do Açougue
 - 2.3. Tapas e petiscos
 - 2.4. "Finger food"
 - 2.5. Técnicas de empratamento
 - 2.6. Pastelaria e Panificação

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

O estudante que obtiver doze valores na avaliação da componente distribuída de uma unidade curricular ficará dispensado do exame final.

A avaliação da componente distribuída e do exame final correspondem, respetivamente, a 40% e 60% da classificação final da unidade curricular.

A avaliação da componente distribuída:

- A) 30% - Teste
- B) 40% - Cozinha e Restaurante-Bar
- C) 30% - Participação nas atividades (20h)

Nota final: a nota final resulta da multiplicação da percentagem da assiduidade com o resultado da avaliação em aula (percentagem da assiduidade * (A+B+C)).

Bibliografia principal

Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. (2002). *Food and beverage management*. Pearson Education.

Da Restauração, A., & de Portugal, S. (2006). Higiene e Segurança Alimentar. *Código de Boas Práticas Para a Restauração Pública*. Lisboa: ARESP.

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2013). *Food and beverage management*. Routledge.

De Hotelaria, U.-U. das A., & de Portugal, R. do N. (2001). Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração. *Instituto UNHISNOR*, Porto.

Dittmer, P. R. (2002). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls Package, Seventh Edition (Includes Text and NRAEF Workbook)*. Wiley.

Jones, P., & Merricks, P. (1994). *The Management of Foodservice Operations*. Cengage Learning EMEA.

Academic Year 2016-17

Course unit TECHNIQUES AND PRACTICES OF PRODUCTION AND SERVICES II

Courses MANAGEMENT - Post Laboral (1.º Ciclo) (*)
HOTEL MANAGEMENT (DAY CLASSES)

(*) Optional course unit for this course

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	PL; TP	TP1; PL1; PL2	13.5TP; 54PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2	54PL

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	13.5	54	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 (II)
2. Kitchen and pastry production (II)
3. Purchase and storage areas (II)

Syllabus

1. Restaurant and Bar service

1.1. Restaurant and Bar service

1.1.2. Restaurante service ? Gala Dinners

1.1.2.1. Catering

1.1.2.2. Gala Dinners

1.1.2.3. Buffet

1.1.2.4. Brunch

1.1.3. Fine Dining

1.2. Bar Service

1.2.1. Bar service ? Gala Cocktails

1.2.2. Bar service ? Flair style

1.2.3. Coffee Shop Bartender

2. Kitchen and pastry production

2.1. Fish and seafood

2.2. Meat

2.3. Starters

2.4. "Finger food"

2.5. How to garnish the dishes

2.6. Pastry

Teaching methodologies (including evaluation)

The curricular unit is presented in the form of theoretical and practical lessons with the possibility of working groups, case studies and lectures by professionals. The evaluation of the course consists of a distributed component and a final exam. The student who obtains twelve values in the evaluation of distributed a course component will be discharged from the final exam.

The evaluation of distributed component and the final exam correspond, respectively, 40% and 60% of the final mark of the course.

The evaluation of the distributed component comprises:

A) 30% - Test

B) 40% - Restaurant and Bar service, Culinary arts production

D) 30% - Activities in work context (20 hours)

Final evaluation: (percentage of assiduity * (A+B+C)).

Main Bibliography

Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. (2002). *Food and beverage management*. Pearson Education.

Da Restauração, A., & de Portugal, S. (2006). Higiene e Segurança Alimentar. *Código de Boas Práticas Para a Restauração Pública*. Lisboa: ARESP.

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2013). *Food and beverage management*. Routledge.

De Hotelaria, U.-U. das A., & de Portugal, R. do N. (2001). Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração. *Instituto UNHISNOR*, Porto.

Dittmer, P. R. (2002). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls Package, Seventh Edition (Includes Text and NRAEF Workbook)*. Wiley.

Jones, P., & Merricks, P. (1994). *The Management of Foodservice Operations*. Cengage Learning EMEA.