
Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular TÉCNICAS E PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E SERVIÇOS II

Cursos GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

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	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	13.5TP; 54PL; 2.3OT
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	OT; PL	PL1; PL2; OT1	54PL; 2.3OT

* 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 debater os conteúdos lecionados.

Conteúdos programáticos

1. Serviço de Restaurante e Bar
 - 1.1. Organização dos serviços de restauração
 - 1.1.1. Serviços especiais
 - 1.1.1.1. Catering
 - 1.1.1.2. Banquetes (Gala Dinner)
 - 1.1.1.3. Serviços volantes
 - 1.1.1.4. Brunch
 - 1.1.2. 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)

Avaliação da UC:

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 40%) + Exame (peso 60%)
- Avaliação da CAF: 25% - Componente Teórico-Prática (um teste); 40% Componente de Prática Laboratorial em Cozinha e Restaurante-Bar; 25% - Participação nas atividades (20h); 10% Avaliação do docente. 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+D)).
- Dispensa de exame: CAF ≥ 12 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

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.

Dahmer, S. J. & Kahl, K. W. (2009). *Restaurant Service Basics*. 2nd Edition. Wiley.

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

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

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

Wright, J. & Treuille, E. (2006). *Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias*. Cassel.

Academic Year 2017-18

Course unit TECHNIQUES AND PRACTICES OF PRODUCTION AND SERVICES II

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	13.5TP; 54PL; 2.3OT
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	OT; PL	PL1; PL2; OT1	54PL; 2.3OT

* 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
 - 1.1.1. Restaurante service - Gala Diners
 - 1.1.1.1. Catering
 - 1.1.1.2. Gala Diner
 - 1.1.1.3. Buffet
 - 1.1.1.4. Brunch
 - 1.1.2. Fine Dinning
 - 1.2. Bar Service
 - 1.2.1. Bar service - Gala Drinks
 - 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)

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

The CA component comprises: 25% test; 40% Restaurant and Bar service, Culinary arts production; 25% Activities in work context (20 hours); 10% Teacher final evaluation. In total: (percentage of assiduity * (A+B+C+D)).

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.

Dahmer, S. J. & Kahl, K. W. (2009). *Restaurant Service Basics*. 2nd Edition. Wiley.

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

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

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

Wright, J. & Treuille, E. (2006). *Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias*. Cassel.