
Ano Letivo 2018-19

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; 4.5OT
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 debater os conteúdos lecionados.

Conteúdos programáticos

1. Serviço de Restaurante e Bar
 - 1.1. Serviço de Bar
 - 1.1.1. Bebidas: definição e classificação
 - 1.1.2. Técnicas de mistura
 - 1.1.3. Tipologia das bebidas compostas
 - 1.1.4. Novas tendências de Bar
 - 1.1.5. O conceito de Barista
 - 1.1.6. Vocabulário técnico
 - 1.2. Serviço de Restaurante
 - 1.2.1. Diferenciação dos tipos de restaurante
 - 1.2.2. Vocabulário técnico
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
 - 2.7. Vocabulário técnico

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

- 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 em 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 e das atividades e da ponderação do docente (percentagem da assiduidade * (A+B) + C + D).

- Dispensa de exame: CAF \geq 12 valores

- 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 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

AHP ? Associação de Hotelaria de Portugal. (s.d.) Dicionário Técnico de Hotelaria.

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.

Mellema, V. (2007). *The Professional Bartender's Handbook A Recipe for Every Drink Known- Including Tricks and Games to Impress Your Guests*. Atlantic Publishing Group, Inc.

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

Academic Year 2018-19

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; 4.5OT
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. Bar service
 - 1.1.1. Bar service ? Drinks guide
 - 1.1.2. Introduction to Cocktails
 - 1.1.3. Variety of Cocktails
 - 1.1.4. *Bar service - Flair*
 - 1.1.5. Coffee Shop Bartenders
 - 1.1.6. Bartenders technical dictionary
 - 1.2. Restaurant service
 - 1.2.1. Restaurant variety
 - 1.2.2. Restaurant service technical dictionary
 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
 - 2.7. Kitchen and pastry service technical dictionary
-

Teaching methodologies (including evaluation)

The CA component comprises: 25% test; 40% Restaurant-Bar service and Culinary arts production; 25% Activities in work context ? restaurant, bar or kitchen/pastry activities (20 hours); 10% Teacher final evaluation. In total: (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 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

Associação de Hotelaria de Portugal. (s.d.) Dicionário Técnico de Hotelaria.

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.