

Ano Letivo 2019-20

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; PL3; OT1	13,5TP; 81PL; 4,5OT
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2; PL3	81PL

\* 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, pastelaria, restaurante 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;
- Utilizar os conhecimentos teóricos assimilados 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
- 

### **Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

Os conteúdos relativos aos serviços nas várias seções do departamento de alimentação & bebidas e a respetiva estruturação organizacional permitem a preparação dos estudantes para o bom desempenho das operações correspondentes. Os conteúdos relativos de F&B permitem dotar os alunos com conhecimentos no que respeita à gestão de tarefas relacionadas com alimentação & bebidas numa unidade hoteleira, através do uso de meios tecnológicos à disposição dos agentes, permitindo-lhes mais valias na integração no mercado de trabalho.

---

### Metodologias de ensino (avaliação incluída)

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (40%) + Exame (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% Assiduidade.
- Nota final: a nota final resulta do resultado da avaliação em aula, das atividades e da assiduidade (A+ B + C + D).
- O aluno deve contactar o professor quando obter o estatuto de trabalhador estudante (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.

---

### Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Esta unidade curricular tem como objetivos específicos, entre outros, capacitar os estudantes com conhecimentos sobre os conceitos e a terminologia, da organização e os procedimentos associadas à operação de alimentação e bebidas.

A metodologia de ensino praticada é caracterizada por uma componente pedagógica teórico-prática e ativa, com casos de estudo, análise de artigos, palestras com profissionais, procurando desenvolver um ambiente agradável e bidirecional na comunicação e no ensino.

---

### Bibliografia principal

- Associação de Hotelaria de Portugal. (s.d.) Dicionário Técnico de Hotelaria.
- Costa, J. (2013). Cocktails. 100 receitas. Quimera Editores.
- 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.
- 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.
- Miguel, S. & Carvalho, D. (2016). Vamos beber um Gin? Casa das letras. 7.ª ed.
- Wright, J. & Treuille, E. (2006). Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias. Cassel.

**Academic Year** 2019-20

**Course unit** TECHNIQUES AND PRACTICES OF PRODUCTION AND SERVICES II

**Courses** HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

**Faculty / School** SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM

**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; PL3; OT1	13,5TP; 81PL; 4,5OT
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	PL	PL1; PL2; PL3	81PL

\* 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 ç 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
- 

## Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

The contents of the services in the various sections of the food and beverage department and the respective organizational structure allow the preparation of students to the performance of the corresponding operations.

### Teaching methodologies (including evaluation)

The CA component comprises: 25% test; 40% Restaurant-Bar service and Culinary arts production; 25% Activities in work context in restaurant, bar or kitchen/pastry activities (20 hours); 10% Lessons assiduity. In total: (A+ B + C + D).

- Students with worker-student status should contact the Professor at the beginning of the semester (D).
  - Students with a final CA grade of  $\geq 12$  are exempt from the exam.
  - Admission to the exam during the 'época normal' period: a 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.
- 

### Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Concrete operational tasks of real organization environment are prepared. This curricular unit has the following objectives, among others:

- empower students with knowledge of the concepts and terminology, organization and procedures associated with the operation stewardship, food and beverages.

---

### 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.
- Costa, C. (2013). *Cocktails - 100 Receitas saborosas*. (7.<sup>a</sup> ed.).
- 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.
- Miguel, S. & Carvalho, D. (2016). *Vamos beber um Gin? Casa das letras*. 7.<sup>a</sup> ed.
- Wright, J. & Treuille, E. (2006). *Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias*. Cassel.