
Ano Letivo 2022-23

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

Código CNAEF (3 dígitos) 811

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

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	15TP; 72PL; 3OT
Docente a Contratar ESGHT 1	PL	PL1; PL2; PL3	72PL

* 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	15TP; 48PL; 3OT	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)

Na sequência da conclusão da disciplina:

- Os alunos terão adquirido competências e saberes técnicos próprios relacionados com as aprendizagens de cozinha internacional e de outras componentes específicas bem como em atividades de bar especializadas.
 - Os alunos terão também exercido práticas específicas para desenvolver e incrementar as suas aprendizagens.
-

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 Vocabulário técnico

1.2 Serviço de Restaurante

1.2.1 Serviço de pequenos almoços

1.2.2 Serviço de *Brunch*

1.2.3 Vocabulário técnico

2. Cozinha e Pastelaria

2.1 Cozinha internacional

2.2 Cozinhas do mundo

2.3 Cozinha portuguesa de fusão

2.4 Cozinha em regime Buffet

2.5 Vocabulário técnico

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 (20% em Cozinha e 20% em Restaurante-Bar); 25% - Participação em atividades (20h); 10% Aulas TP (5% Assiduidade, 5% pontualidade e apresentação pessoal).
- 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.
- Ensino presencial e/ou à distância.

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 2022-23

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

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	15TP; 72PL; 3OT
Docente a Contratar ESGHT 1	PL	PL1; PL2; PL3	72PL

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	15	48	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)

At the end of subject:

- The students will have mastered skills and reached technical capabilities through learning independent thinking about international culinary arts and specialized bartender activities.

- The students will have also best knowledge after experience work context.

Syllabus

1. Restaurant and Bar service
 - 1.1 Bar service
 - 1.1.1 Drinks guide
 - 1.1.2 Introduction to Cocktails
 - 1.1.3 Cocktails variety
 - 1.1.4 Glossary of bartenders technical terms
 - 1.2 Restaurant service
 - 1.2.1 Breakfast service
 - 1.2.2 Brunch
 - 1.2.3 Restaurant terminology
 2. Kitchen production
 - 2.1 International cooking techniques
 - 2.2 International cooking techniques in the World
 - 2.3 Portuguese fusion food
 - 2.4 Cooking Buffet style
 - 2.5 Glossary of common culinary terms
-

Teaching methodologies (including evaluation)

The CA component comprises: 25% test; 40% laboratory classes (20% restaurant-bar classes and 20% culinary arts classes); 25% Activities in work context (restaurant, bar, kitchen or pastry activities during 20 hours); 10% - TP Lessons attendance (assiduity, punctuality and professional dress code).

- Students with worker-student status should contact the Professor at the beginning of the semester.
- 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.

Costa, C. (2013). *Cocktails - 100 Receitas saborosas*. (7.ª 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.ª ed.

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