

---

**Ano Letivo** 2017-18

---

**Unidade Curricular** GESTÃO DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

---

**Cursos** GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

---

**Unidade Orgânica** Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

---

**Código da Unidade Curricular** 14171167

---

**Área Científica** HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

---

**Sigla**

---

**Línguas de Aprendizagem**  
Português

---

**Modalidade de ensino**  
Presencial

---

**Docente Responsável** Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso	OT; PL	PL1; PL2; OT1	27PL; 2.3OT
Luís Miguel Soares Nobre de Noronha e Pereira	PL	PL1; PL2	27PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	31.5TP; 18PL; 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
3º	S1	31.5TP; 36PL; 4.5OT	182	6.5

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

#### Precedências

Sem precedências

#### Conhecimentos Prévios recomendados

N/A

#### Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Explicar a exigência de um elevado grau de higiene de processos e manipuladores na atividade de restauração, caracterizando quais as principais tóxicas infeções alimentares, sua prevenção. Processos de conservação e limpeza.

Estudo da aplicação do sistema HACCP.

Referir as principais evoluções do setor de restauração, e caracterizar a procura nível internacional e nacional. Novas correntes de serviços e novos produtos em uso.

Identificar a organização geral de um restaurante, caracterizando as diversas zonas de serviço, funções do pessoal, ciclo das operações, tipos de serviços, ementas, material necessário.

Explicar o planeamento e avaliação das operações, com incidência em: previsão da disponibilidade de procura, previsão de receitas, custo de alimentação e yield management aplicado à restauração.

Definir quais as várias técnicas culinárias em uso. Principais preparações. Estudo dos principais grupos de bebidas.

### Conteúdos programáticos

1. BREVE APONTAMENTO HISTÓRICO
  - 1.1. O Departamento de Alimentação e Bebidas
2. ECONOMIA DAS OPERAÇÕES
  - 2.1. O Produto
  - 2.2. Caracterização da Procura
3. PLANEAMENTO E CONTROLO DAS OPERAÇÕES DE A&B
  - 3.1. Planeamento
  - 3.2. Sistemas para a Gestão da Qualidade
  - 3.3. Controlo
    - 3.3.1. Visualização de Vídeos Especialmente Concebidos para a Hotelaria
4. Princípios de Aprovisionamentos e Gestão de Stocks
  - 4.1. Verificação / Controlo das transações
  - 4.2. Controlo de existências
  - 4.3. Relatórios de gestão
5. Gestão da Produção
  - 5.1. Sistema de standards de preparação
  - 5.2. Sistema de standards de produção
  - 5.3. Sistema de relatórios de gestão da produção
6. Análise de composições de vendas (Menu Mix)
  - 6.1. Engenharia da ementa
  - 6.2. Técnicas de fixação de preços e análise de investimentos
  - 6.3. Software de Gestão de A&B

### **Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

Avaliação da UC:

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 40%) + Exame (peso 60%)
  - Avaliação da CAF: 40% - 1º Teste; 50% - 2º Trabalho; 40% - Avaliação contínua - 10%.
  - Dispensa de exame: CAF  $\geq$  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 da UC.
  - O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente.
- 

### **Bibliografia principal**

- Rochat, M. (2004), Marketing y Gestión de la Restauración, Gestión 2000, Barcelona.
- Benito, N. (2004), Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento, Editorial Síntesis, Madrid.
- Castelli, G. (2006), Gestão Hoteleira, Editora Saraiva, São Paulo.
- Collado, A. (2005), Hosteleria, Curso Completo de Servicios, Paraninfo, Madrid.
- Moser, F. (2002), Manual de gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa.
- Lusocristal, C. (2005), Guia de Boas Práticas, Higiene, Segurança e Controlo Alimentar, AHP, Lisboa.
- Zanella, L.; Cândido, I. (2002), Restaurante, Técnicas e processos de administração e operação, EDUCS, Caxias do Sul.
- Fonseca, M. (2002), Tecnologias Gerenciais de Restaurantes, Senac, São Paulo.
- Oreja, Nuria et al. (2003), Procesos de cocina, Editorial Síntesis, Madrid.

Revistas da Especialidade:

Cornell Quarterly

International Journal of Hospitality Management

International Journal of Contemporary International Management

Academic Year 2017-18

Course unit FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

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

Teaching/Learning modality Presential

Coordinating teacher Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Carlos Miguel Guimarães Pinto Coelho Afonso	OT; PL	PL1; PL2; OT1	27PL; 2.3OT
Luís Miguel Soares Nobre de Noronha e Pereira	PL	PL1; PL2	27PL
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	OT; PL; TP	TP1; PL1; PL2; OT1	31.5TP; 18PL; 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	31.5	36	0	0	0	4.5	0	182

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**

N/A

**The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)**

Explain the requirement for a high degree of hygiene of processes and manipulators in the restoration activity, characterizing which major toxic food infections, their prevention. Conservation and cleaning processes.

Study of the application of the HACCP system.

Refer to the main developments in the catering industry, and characterize demand at the international and national level. New chains of services and new products in use.

Identify the general organization of a restaurant, characterizing the various service areas, staff functions, operations cycle, types of services, menus, necessary material.

Explain the planning and evaluation of operations, with a focus on: predicting the availability of demand, forecasting of revenues, cost of food and yield management applied to the restoration.

Define what various cooking techniques are in use. Main preparations. Study of the main groups of drinks.

## Syllabus

1. BRIEF HISTORICAL POINTS
  - 1.1. The Department of Food and Beverage
2. ECONOMY OF OPERATIONS
  - 2.1. The product
  - 2.2. Demand Characterization
3. PLANNING AND CONTROL OF A & B OPERATIONS
  - 3.1. Planning
  - 3.2. Systems for Quality Management
  - 3.3. Control
    - 3.3.1. Visualization of Specially Designed Hotel Videos
4. Principles of Procurement and Stock Management
  - 4.1. Transaction Verification / Control
  - 4.2. Stock Control
  - 4.3. Management reports
5. Production Management
  - 5.1. Preparation standards system
  - 5.2. Production standards system
  - 5.3. Production management reporting system
6. Analysis of sales compositions (Menu Mix)
  - 6.1. menu Engineering
  - 6.2. pricing Techniques and analysis of investments
  - 6.3. F & B Management Software

---

## Teaching methodologies (including evaluation)

Evaluation:

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

The CA component comprises: 1<sup>st</sup> test, 50%; Work, 40%; continuous evaluation, 10%.

- Students with a final CA grade of  $\geq 12$  are exempt from the exam.

- 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.

### **Main Bibliography**

- Rochat, M. (2004), Marketing y Gestión de la Restauración, Gestión 2000, Barcelona.
- Benito, N. (2004), Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento, Editorial Síntesis, Madrid.
- Castelli, G. (2006), Gestão Hoteleira, Editora Saraiva, São Paulo.
- Collado, A. (2005), Hostelería, Curso Completo de Servicios, Paraninfo, Madrid.
- Moser, F. (2002), Manual de gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa.
- Lusocristal, C. (2005), Guia de Boas Práticas, Higiene, Segurança e Controlo Alimentar, AHP, Lisboa.
- Zanella, L.; Cândido, I. (2002), Restaurante, Técnicas e processos de administração e operação, EDUCS, Caxias do Sul.
- Fonseca, M. (2002), Tecnologias Gerenciais de Restaurantes, Senac, São Paulo.
- Oreja, Nuria et al. (2003), Procesos de cocina, Editorial Síntesis, Madrid.
- Cornell Quarterly
- International Journal of Hospitality Management
- International Journal of Contemporary International Management