
Ano Letivo 2018-19

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	PL	PL1; PL2	27PL
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; 4.5OT

* 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. Introdução à gestão da restauração

1.1 Caracterização e organização geral de um restaurante, áreas de produção, tipo de serviços e de ementa, pessoal necessário, ciclo das operações.

1.2 Relação da restauração com o Turismo -Turismo gastronómico

1.3 A restauração no setor turístico

1.4 Gestão de reclamações na restauração

1.5 O Departamento de Alimentação e Bebidas

2. Pré-requisitos de HACCP na Hotelaria e Restauração

3. Marketing em F&B na restauração e hotelaria

3.1 Novas tendências da hotelaria e restauração

3.2 Planeamento, organização e gestão de um evento de F&B

4. Análise de composições de vendas (Menu Mix)

4.1 O Menu engineering e sua análise (Smith e Kasavana; Jack Miller, Pavesic)

4.2 Reconhecer a importância das técnicas de previsão de custos e de receitas na restauração (índice de turnover ou rotatividade)

4.3 Conceção do produto em F&B, elaboração do menu, o planeamento da ementa e elaboração de um plano de vendas.

4.4 Pricing do menu, gestão do F&B cost

4.5 Software de Gestão de F&B

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Avaliação da UC:

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 40%) + Exame (peso 60%)

- Avaliação da CAF: 50% - 1º Teste; 40% - Trabalho Grupo; 10% - Trabalho Grupo

- 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 da UC.

- O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente.

Bibliografia principal

Codex Alimentarius Commission, CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003), Amd. 1999 ? Recommended International Code of Practice ? General Principles of Food Hygiene, Codex Alimentarius Commission, Rome, Italy, 2003.

Benito, N. (2004), Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento, Editorial Sintesis, Madrid.

Davis, B., Lookwood, A., Alcott, P. (2018). Food and Beverage Management (6th edition). Routledge.

Lusocristal, C. (2005), Guia de Boas Práticas, Higiene, Segurança e Controlo Alimentar, AHP, Lisboa.

Moser, F. (2002), Manual de gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa.

Rochat, M. (2004), Marketing y Gestión de la Restauración, Gestión 2000, Barcelona.

Raske, L (2016) Foodservice Management Fundamentals, Scitus Academics LLC. ISBN: 978-1681174334.

Zanella, L., Cândido, I. (2002), Restaurante, Técnicas e processos de administração e operação, EDUCS, Caxias do Sul.

Revistas da Especialidade: Cornell Quarterly International; Journal of Contemporary International Management

Academic Year 2018-19

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	PL	PL1; PL2	27PL
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; 4.5OT

* 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. Introduction to catering and F&B management
 - 1.1 Restaurant characterization and general organization, production areas, type of service and menu, HR, operation cycle
 - 1.2 Relationship between Tourism and restaurants - Food Tourism
 - 1.3 The catering industry in the tourism sector
 - 1.4 F&B complaints management
 - 1.5 The F&B department
2. Systems for Quality Management, HACCP
3. F&B marketing for catering and hospitality
 - 3.1 Hotel and restaurant management trends
 - 3.2 F&B event: Planning, organization and management
4. Analysis of sales compositions (Menu Mix)
 - 4.1 Menu engineering and analysis (Smith and Kasavana; Jack Miller, Pavesic)
 - 4.2 Recognize the importance of cost and revenue forecasting techniques in the hospitality and catering field (index of turnover)
 - 4.3 F&B product design, preparing the menu, menu planning and sales plan
 - 4.4 Menu pricing, F&B management and cost
 - 4.5 F&B management software

Teaching methodologies (including evaluation)

Evaluation:

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

The CA component comprises: 1st test, 50%; Work, 40%; Work, 10%;

- Students with a final CA grade of ≥ 12 are exempt from the exam.

- 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

Codex Alimentarius Commission, CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003), Amd. 1999 ? Recommended International Code of Practice ? General Principles of Food Hygiene, Codex Alimentarius Commission, Rome, Italy, 2003.

Benito, N. (2004), Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento, Editorial Sintesis, Madrid.

Davis, B., Lookwood, A., Alcott, P. (2018). Food and Beverage Management (6th edition). Routledge.

Lusocristal, C. (2005), Guia de Boas Práticas, Higiene, Segurança e Controlo Alimentar, AHP, Lisboa.

Moser, F. (2002), Manual de gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa.

Rochat, M. (2004), Marketing y Gestión de la Restauración, Gestión 2000, Barcelona.

Raske, L (2016) Foodservice Management Fundamentals, Scitus Academics LLC. ISBN: 978-1681174334.

Zanella, L., Cândido, I. (2002), Restaurante, Técnicas e processos de administração e operação, EDUCS, Caxias do Sul.

Revistas da Especialidade: Cornell Quarterly International; Journal of Contemporary International Management