

---

**Ano Letivo** 2022-23

---

**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**

---

**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**

Lúis Miguel Soares Nobre de Noronha e Pereira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Lúis Miguel Soares Nobre de Noronha e Pereira	PL	PL1	13.5PL
Docente a Contratar ESGHT 1	PL; TP	TP1; PL1	27TP; 22.5PL

\* 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	27TP; 36PL; 3OT	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, gestão de stocks, indicadores de performance, 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 F&B

#### 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

#### 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

#### 5. Controlo 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: 3 Testes (25%+25%+25%) e um trabalho de grupo (25%).
  - 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**

Codex Alimentarius Commission, CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003), Amd. 1999 ? Recommended International Code of Practice ? General Principles of Food Higiene, 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; International Journal of Contemporary Hospitality Management

---

**Academic Year** 2022-23

---

**Course unit** FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

---

**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 learning

**Coordinating teacher** Luís Miguel Soares Nobre de Noronha e Pereira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Luís Miguel Soares Nobre de Noronha e Pereira	PL	PL1	13.5PL
Docente a Contratar ESGHT 1	PL; TP	TP1; PL1	27TP; 22.5PL

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

**Contact hours**

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	27	36	0	0	0	3	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
    - 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
  5. F&B control
- 

## Teaching methodologies (including evaluation)

Evaluation:

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

The CA component comprises: 3 tests (25%+25%+25%) and a work in group (25%).

- 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**

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; International Journal of Contemporary Hospitality Management