
Ano Letivo 2018-19

Unidade Curricular GESTÃO AVANÇADA DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Cursos DIREÇÃO E GESTÃO HOTELEIRA (2.º Ciclo)
HOTELARIA E FUNÇÃO COMERCIAL
HOTELARIA, EMPREENDEDORISMO E PROJETOS DE INVESTIMENTO

Unidade Orgânica Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Código da Unidade Curricular 16991004

Área Científica HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Sigla

Línguas de Aprendizagem PORTUGUESA

Modalidade de ensino OBRIGATÓRIA

Docente Responsável Manuel António Dionísio Serra

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Manuel António Dionísio Serra	OT; TP	TP1; OT1	18TP; 5OT
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	TP	TP1	6TP
Carimo Hassam Rassal	TP	TP1	6TP

* 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	S1	30TP; 5OT	140	5

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

OPERAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

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.

Definir a tipologia e dimensão do setor de restauração, a nível nacional e internacional, compreendendo a relação da atividade de restauração com os diferentes fluxos turísticos.

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 a evolução das principais correntes gastronómicas a nível nacional e internacional.

Principais contributos para a difusão dos vários tipos de cozinha.

Compreender quais os principais grupos de alimentos utilizados na preparação de iguarias.

Conteúdos programáticos

- 1 - Caracterização do Negócio
- 2 - Operações de Food & Beverage numa unidade hoteleira tradicional
- 3 - Organização do Departamento de Alimentação e Bebidas
- 4 - Relações de cooperação inter e intra departamental
- 5 - Ciclo Operacional de Alimentação e Bebidas
- 6 - Gestão da Produção de Alimentos e Bebidas
- 7- Vendas de Alimentos e Bebidas
- 8 - Controlo de vendas de Alimentos e Bebidas
- 9 - A elaboração, a apresentação e a análise de cartas e menús - noções elementares
- 10 - Enogastronomia
- 11 - Tendências e Inovações em Hotelaria

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Avaliação da UC:

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 100%)
- Avaliação da CAF: Teste: 50% + Trabalho de grupo: 50%
- Dispensa de exame: CAF ≥ 10 valores
- Na época de exame de época normal, de recurso, especial de conclusão de curso ou melhoria de classificação, o resultado do exame corresponde a 100% da nota da UC.

Nota: O trabalho de grupo será desenvolvido, aplicando a metodologia de ensino Problem Based Learning (PBL)

Bibliografia principal

- Dani, Samir (2015) Food Supply Chain Management and Logistics, Kogan Page.
- Dopson, Lea., Hayes, David (2015) Study Guide to Accompany Food and Beverage Cost Control 6th Edition, Wiley.
- Davis, Bernard et al.(2012) Food and Beverage Management, 5th Edition, Routledge.
- Montarjemi, Yasmine., Lelieveld, Huub (2013) Food Safety management: A practical guide for the food industry. Academic Press.
- Ninemeier, Jack (2015) Management of Food and Beverage Operations, 6th Edition, Educational Institute of the American Hotel Motel Assoc.
- Pellettieri, Mary (2015) Quality Management : Essential Planning for Breweries. Brewers Publications.
- Theis, M., & Payne-Palacio, J. (2015). *Foodservice Management: Principles And Practices, Global Edition* . Pearson Education Limited.
- Traitler, Helmut (2015) The Food Industry Innovation School: How to Drive Innovation through Complex Organizations 1st Edition. Wiley.

Academic Year 2018-19

Course unit Advanced Management of Food & Beverage

Courses HOSPITALITY MANAGEMENT
HOTELARIA E FUNÇÃO COMERCIAL
HOTELARIA, EMPREENDEDORISMO E PROJETOS DE INVESTIMENTO

Faculty / School Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Main Scientific Area HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Acronym

Language of instruction PORTUGUESE

Teaching/Learning modality MANDATORY

Coordinating teacher Manuel António Dionísio Serra

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Manuel António Dionísio Serra	OT; TP	TP1; OT1	18TP; 5OT
Abílio de Jesus Nascimento Guerreiro	TP	TP1	6TP
Carimo Hassam Rassal	TP	TP1	6TP

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	30	0	0	0	0	5	0	140

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

FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS

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

Relate the main developments of the restoration sector, and characterize demand international and national level.

New currents of new products and services in use.

Set the type and size of the catering sector, national and international levels, including the relationship of restoration activity to the different tourist flows.

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

Explain the planning and evaluation of operations, with a focus on: predicting the availability of demand, forecast revenue, power cost and yield management applied to restaurants.

Define the evolution of the main dining chains at national and international level.

Main contributors to the spread of various types of cuisine.

Understanding what the main food groups used in the preparation of delicacies.

Syllabus

- 1 - F&B Business Characterization
- 2 - Food & Beverage Operations in Hospitality
- 3 - The organization of the Food and Beverage department
- 4 - Inter and Intra departmental relations
- 5 - Operational Cycle in F&B operations
- 6 - Food and Beverage Production Management
- 7 - Food and Beverages Sale Strategy
- 8 - Sales Control in Food and Beverage operations
- 9 - Preparation, presentation and analysis of charts and menus - elementary notions
- 10 - Enogastronomy
- 11 - New trends and Innovations in Hospitality

Teaching methodologies (including evaluation)

CU evaluation:

- Frequency Assessment Component FAC (100%)
- FAC evaluation: Test: 50% + Group work 50%
- Dismissed from the exam: FAC ≥ 10 values
- Exams (1st call; 2nd call, special call or grade improvement) ? 100% of the classification in the CU

Note: Group work will be developed by applying the Problem Based Learning (PBL) methodology

Main Bibliography

- Dani, Samir (2015) Food Supply Chain Management and Logistics, Kogan Page.
- Dopson, Lea., Hayes, David (2015) Study Guide to Accompany Food and Beverage Cost Control 6th Edition, Wiley.
- Davis, Bernard et al.(2012) Food and Beverage Management, 5th Edition, Routledge.
- Montarjemi, Yasmine., Lelieveld, Huub (2013) Food Safety management: A practical guide for the food industry. Academic Press.
- Ninemeier, Jack (2015) Management of Food and Beverage Operations, 6th Edition, Educational Institute of the American Hotel Motel Assoc.
- Pellettieri, Mary (2015) Quality Management : Essential Planning for Breweries. Brewers Publications.
- Theis, M., & Payne-Palacio, J. (2015). *Foodservice Management: Principles And Practices, Global Edition* . Pearson Education Limited.
- Traitler, Helmut (2015) The Food Industry Innovation School: How to Drive Innovation through Complex Organizations 1st Edition. Wiley.