

---

**Ano Letivo** 2020-21

---

**Unidade Curricular** GESTÃO AVANÇADA DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

---

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

---

**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** Presencial e/ou a distância

---

**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

---

### **Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

O desenvolvimento do conhecimento sobre as temáticas listadas é efetivada por meio exposições teóricas e a aquisição de conhecimentos por meio de análise de textos técnico-científicos que levaram à criação de grupos de discussão e fomentaram uma aprendizagem dinâmica e interativa. A aplicação dos conhecimentos teóricos em sessões práticas vai permitir a consolidação das competências.

---

### **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  $\geq 10$  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)

---

### **Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular**

Depois de concluir esta UC o estudante deve:

- Compreender a complexidade que caracteriza a gestão de empresas relacionadas com o setor do turismo;
- Aplicar princípios científicos para a resolução de problemas complexos, em contextos tanto heterogenos como multi nivelados.

### **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.

Gomes, José Henrique Varela. (2018). *Menu Pricing* . Novas Edições Acadêmicas.

---

**Academic Year** 2020-21

---

**Course unit** ADVANCED MANAGEMENT OF FOOD & BEVERAGE

---

**Courses** HOSPITALITY MANAGEMENT AND ADMINISTRATION  
BRANCH HOSPITALITY, ENTREPRENEURSHIP AND INVESTMENT PROJECTS  
BRANCH HOSPITALITY AND COMMERCIAL FUNCTION

---

**Faculty / School** SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM

---

**Main Scientific Area**

---

**Acronym**

---

**Language of instruction** PORTUGUESE

---

**Teaching/Learning modality** Classroom-based and/or distance learning

---

**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
- 

### **Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives**

The development of knowledge about the listed topics is effected through theoretical exhibitions and the acquisition of conhecimentospor through analysis of technical and scientific texts that led to the creation of discussion groups and fostered a dynamic and interactive learning. The application of theoretical knowledge in practical sessions will allow the consolidation of skills.

---

### **Teaching methodologies (including evaluation)**

CU evaluation:

- Frequency Assessment Component FAC (100%)
- FAC evaluation: Test: 50% + Group work 50%
- Dismissed from the exam: FAC  $\geq 10$  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

---

### **Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes**

After completing this course the student should:

- Understanding the complexity that characterizes the management of companies related to the tourism sector;
- Apply scientific principles to solve complex problems in both heterogenous contexts as multi level scenarios.

### **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.

Gomes, José Henrique Varela. (2018). *Menu Pricing* . Novas Edições Acadêmicas.