

Ano Letivo 2019-20

Unidade Curricular GESTÃO E CONTROLO EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101008

Área Científica FORMAÇÃO TÉCNICA, HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Sigla FT

Línguas de Aprendizagem Português.

Modalidade de ensino Presencial.

Docente Responsável Isabel Maria Carneiro Ratão

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Isabel Maria Carneiro Ratão	PL; TP	TP1; PL1	15TP; 60PL

* 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	S2	15TP; 60PL	150	6

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

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicável.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Esta unidade curricular tem como objetivo fornecer ferramentas que permitam:

- A. Conhecer a gestão do processo de produção no restaurante, acompanhando todo o circuito de mercadorias desde o aprovisionamento à confeção e posterior serviço ao cliente.
- B. Identificar os diferentes pontos críticos do circuito, apresentando técnicas e métodos de controlo de produção, no sentido de proporcionar aos alunos os conhecimentos e as ferramentas de gestão necessárias ao exercício da sua profissão.
- C. Conhecer os procedimentos de controlo de produção, de forma a obter uma ótima rentabilização dos recursos disponíveis.
- D. Aprender a controlar os custos de produção
- E. Aplicar as competências adquiridas em casos prático

Conteúdos programáticos

1. Circuito de Mercadorias / Aprovisionamento
 - 1.1. Controlo de F&B
 - 1.2. compras
 - 1.3. Receção e controlo de mercadorias
 - 1.4. Armazenagem / Economato
 - 1.5. Distribuição
2. Gestão de stocks
 - 2.1. Controlo de stocks
 - 2.2. Valorização de existências
3. Controlo de custos
 - 3.1. Introdução
 - 3.2. Cálculo dos custos
 - 3.3. Padrão de rendimento dos produtos alimentares
 - 3.4. Receitas padrão
 - 3.5. A elaboração da ementa
4. Análise das Vendas
 - 4.1. Fixação de preço na ementa
 - 4.2. Controlo das vendas - Análise dos potenciais de vendas
 - 4.3. Etapas da constituição de um orçamento
5. A Ementa
 - 5.1. A engenharia da ementa

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

Não aplicável.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A sequência dos conteúdos programáticos será apresentada seguindo o circuito das mercadorias no restaurante, desde a encomenda e recepção das matérias-primas até à confecção e serviço do produto final.

Os conteúdos teóricos surgirão de forma equilibrada, intercalados com exercícios práticos a realizar em sala de aula ou em contexto de prática simulada.

Serão propostas atividades individuais, debates em grupo, exercícios de cálculo, estudos de caso, simulações, exposições orais, demonstrações de resultados e atividades que permitam ao aluno preparar-se para desempenhar, com eficiência, o seu papel no mercado de trabalho.

Serão realizados avaliações escritas e orais através de testes e/ou trabalhos individuais e de grupo.

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

Não aplicável.

Bibliografia principal

Canina, Linda; Enz, Cathy. (2005). An Examination of Revenue Management in Relation to Hotels? Pricing Strategies ? Center for Hospitality Research Report. Ithaca, NY, USA. Cornell University.

Ball, S. et al. (2004): Hospitality Operations: A Systems Approach (2nd Ed). UK: Thompson. 255 pp.

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

Cândido, I; Viera, E. (2003), Gestão de Hotéis, técnicas, operações e serviços, EDUCS, Brasil.

Collado, A. (2005), Hosteleria, Curso Completo de Servicios, Paraninfo, Madrid.

Moser, F. (2002). Manual de gestão de alimentação e bebidas. Coleção Hotelaria e Turismo. Mem Martins: CETOP.

Quintas, M. A. (2006). Organização e Gestão Hoteleira. Vol I, II e III. Alcabideche: Oteltur

Gonçalves, A. C. (2006). Gestão em restauração e bebidas. Instituto de Turismo de Portugal. Lisboa.

Academic Year 2019-20

Course unit MANAGEMENT AND CONTROL IN HOSPITALITY

Courses SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area FORMAÇÃO TÉCNICA, HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Acronym FT

Language of instruction Não aplicável.

Teaching/Learning modality Não aplicável.

Coordinating teacher Isabel Maria Carneiro Ratão

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Isabel Maria Carneiro Ratão	PL; TP	TP1; PL1	15TP; 60PL

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	15	60	0	0	0	0	0	150

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

Não aplicável.

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

Não aplicável.

Syllabus

Não aplicável.

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

Não aplicável.

Teaching methodologies (including evaluation)

Não aplicável.

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

Não aplicável.

Main Bibliography

Não aplicável.