
Ano Letivo 2023-24

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

Código CNAEF (3 dígitos) 811

Contributo para os Objetivos de
Desenvolvimento Sustentável - 4; 2; 12
ODS (Indicar até 3 objetivos)

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 práticos

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

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.

Os testes escritos, assim como qualquer época de exame, contribuirão em 40% para a avaliação da UC, enquanto que os restantes exercícios contribuirão com 60%.

Não serão admitidos a exame alunos cuja avaliação da prática for inferior a 8 valores (4,8 valores do total).

Bibliografia principal

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

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

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.

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

Davis, B; Lockwood, A.; Alcott, P. and Pantelidis, I.S. (2018). Food and Beverage Management (6th Ed.).Routledge.

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

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

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

Academic Year 2023-24

Course unit MANAGEMENT AND CONTROL IN HOSPITALITY

Courses Food Safety and Hygiene

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 811

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 4; 2; 12

Language of instruction Portuguese

Teaching/Learning modality In presence.

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)

This curricular unit aims to provide tools that allow:

- A. To know and to understand the management of the production process in the restaurant, following the entire goods circuit from supply to preparation and subsequent customer service.
- B. To identify the different critical points of the circuit, presenting techniques and methods of production control, in order to provide students with the knowledge and management tools needed to exercise their profession.
- C. To know the production control procedures, in order to maximize the return on investment (of available resources).
- D. To learn to control production costs
- E. To apply the acquired skills in case studies.

Syllabus

1. Raw materials supply circuit
 - 1.1. F&B control
 - 1.2. Purchasing procedure
 - 1.3. Receiving and control
 - 1.4. Storage
 - 1.5. Distribution
2. Stock management
 - 2.1. Stock control
 - 2.2. Valuation of stocks
3. Cost control
 - 3.1. Introduction
 - 3.2. Cost determination
 - 3.3. Food products yield
 - 3.4. Standard recipes
 - 3.5. Menu elaboration
4. Sales Analysis
 - 4.1. Menu pricing
 - 4.2. Sales control - Analysis of sales potential
 - 4.3. Steps in establishing a budget
5. The Menu
 - 5.1. The Menu engineering

Teaching methodologies (including evaluation)

The sequence of the programmatic contents will be presented following the circuit of the goods in the restaurant, from the order and reception of raw materials to the manufacture and service of the final product.

The theoretical contents will be presented in a balanced way, interspersed with practical exercises to be carried out in the classroom or in the context of simulated practice.

Individual activities, group discussions, calculus exercises, case studies, simulations, oral presentations, statements of results and activities will allow the student to prepare to perform, efficiently, their role in the job market.

Written and oral evaluations will be carried out through tests and / or individual and team work.

Written tests, as well as any exam, will contribute 40% to the CU assessment, while the remaining exercises will contribute 60%.

Students whose practical component assessment is less than 8 points (4.8 points in total) will not be admitted to the exam.

Main Bibliography

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

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

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.

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

Davis, B; Lockwood, A.; Alcott, P. and Pantelidis, I.S. (2018). Food and Beverage Management (6th Ed.). Routledge.

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

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

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