

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira / Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2018/2019	
<i>Unidade Curricula</i>	Operação e serviço de cozinha			<i>ECTS</i>	4	
<i>Regime</i>	Obrigatório					
<i>Ano</i>	1º Ano	<i>Semestre</i>	1º Sem	<i>Horas de trabalho globais</i>		
<i>Docente (s)</i>	Diogo Rocha			<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i> 60
<i>Coordenador da área disciplinar</i>						

GFUC CUMPRIDO**1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

A unidade curricular visa contribuir para a formação dos alunos ao nível da chefia do departamento de alimentação e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração ou de *catering*, neste particular relacionado com a Cozinha e todo o serviço inerente aos mesmos.

Neste sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas e práticas de produção e serviços de restauração.

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas de Cozinha. No final, o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas básicas inerentes à produção e serviços de Cozinha.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Organigrama e brigada de cozinha
- Terminologia
- Noções de Higiene, prevenção e segurança,
- Lay out de Cozinha
- Equipamento de cozinha
- Atribuições dos postos de trabalho
- Noções de Serviço, matérias-primas
- cortes de legumes e batatas
- Desmancha e corte de carnes (suínos, caprinos, bovinos, aves)
- Cortes e formas de amanhar peixes (peixes e mariscos)

Os Conteúdos programáticos do módulo de Cozinha serão lecionados em ambiente real de desempenho da atividade.

Será lecionado em aulas teóricas, a forma comportamental dentro do espaço físico que é a cozinha, Ocasionalmente, os alunos irão participar na preparação e confeção de iguarias para serem utilizadas em diversos eventos ou atividades a realizar na Escola.

3. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS COM OS OBJETIVOS DA UC

Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos de cada módulo. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação dos docentes de cada módulo.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Beer, G., Enciclopédia da Culinária, Edição Parragon Books, Lisboa, 2010
- Câmara, F., Alimentos ao Sabor da História, Colares Editora, Sintra, 2010
- Cox, J., Werle, L., Ingredientes, Edições Konemann, Colônia, 2000
- Ferreira, M., A Cozinha Ideal, Editorial Noticias, Lisboa 2003
- Flandrin, J., História da Alimentação 1. Dos primórdios à Idade Média, Terramar, Lisboa, 1998
- Flandrin, J., História da Alimentação 2. Da Idade Média aos tempos actuais, Terramar, Lisboa, 2001
- Gayler, P., Hill, S., Hom, K., Trotter, C., Wareing, M., Grande Livro de Cozinha, Civilização Editora, Porto, 2007
- Goes, M., Dicionário de Gastronomia, Colares Editora, Sintra 2005
- Kiple, K., Uma História Saborosa do Mundo, Edição Casa das Letras, Cruz Quebrada, 2008
- Luise, F.; Emilia eo Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004
- Maincent-Morel, M., Manual de Cozinha 1, Técnicas e Preparações Base, Porto Editora, Porto, 2006
- Maincent-Morel, M., Manual de Cozinha 2, Fichas Técnicas, Porto Editora, Porto, 2007
- Marques, J., Manual de Gastronomia, Civilização Editora, Porto, 2007
- Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- Neirinck, E., História da Cozinha e dos Cozinheiros, Colares Editora, Sintra, 2006
- Peterson, J., O Essencial da Cozinha, Edições Konemann, Colônia, 2000
- UNHISNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração, Instituto UNHISNOR, Porto, 2001

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Contínua

Existirá uma prova de avaliação teórica e prática, a partir da qual se realizará a avaliação de conhecimentos adquiridos.

Para além das provas teóricas e práticas, irá incluir um trabalho a definir pelo docente na sua avaliação.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teóricas e prática. A ponderação de cada componente tem o mesmo peso. Considera aprovado o módulo com avaliação superior a 9,5 valores.

A avaliação final à unidade curricular refletirá a média aritmética simples das classificações obtidas.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teóricas e prática.

Ponderações:

Cozinha:

Prova teórica – 30%

Prova Prática – 40%

Avaliação do trabalho – 30%

Considera-se aprovado o aluno com avaliação superior a 9,5 valores.

É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 90 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

Excetuam-se a este pressuposto, os alunos com estatuto de trabalhador-estudante.

Avaliação Final e Recurso

Este tipo de avaliação consiste em duas provas, uma teórica e outra prática, a realizar no final do semestre. A este regime tem acesso os alunos que não tendo obtido classificação mínima de 10 valores, no regime de avaliação contínua, preenchem os requisitos necessários, nomeadamente técnicos.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e noutra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. A ponderação para cada uma das componentes é distribuída de forma equitativa e no desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova. É obrigatório a obtenção mínima de 10 valores nas separadas avaliações.

Ponderações:

Cozinha

Prova teórica – 50%

Prova prática – 50%

6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Como conteúdos eminentemente práticos, os alunos serão colocados à prova em ambiente de Prática Simulada, prestando provas relacionadas com os conteúdos programáticos de cada módulo. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação do docente. Logicamente, a avaliação deverá ser realizada de acordo com os conteúdos e com o que os alunos irão realizar nas suas tarefas futuras.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre, salvo quando apresentem justificação plausível para a sua ausência.

8. OUTROS

Aos alunos será solicitado a participação em atividades organizadas pela ESTH em regime de voluntariado ou não. Esta participação será tida em conta para um bom aproveitamento na unidade curricular.

Será necessário a todos os alunos a farda própria para a execução das tarefas práticas em ambiente laboratorial. A falta de indumentária obrigatória e incumprimento de normas de higiene implica a marcação de falta ao aluno e conseqüente proibição a assistir à aula.

ESTH, 08-01-2019



(Assinatura)

(Diogo Rocha)

