 <b>IPG</b>	<b>Politécnico da Guarda</b> Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>



<b>Curso</b>	<b>Gestão Hoteleira e Restauração e Catering</b>			<b>Ano letivo</b>	2018/2019	
<b>Unidade Curricular</b>	<b>Operação e Serviço de Restaurante</b>			<b>ECTS</b>	4	
<b>Regime</b>	<b>Obrigatório</b>					
<b>Ano</b>	<b>1º Ano</b>	<b>Semestre</b>	<b>1º</b>	<b>Horas de trabalho globais</b>		
<b>Docente (s)</b>	<b>Nelson Manuel Loureiro Soares</b> <a href="mailto:nelson.soares@ipg.pt">nelson.soares@ipg.pt</a>			<b>Total</b>	108	<b>Contacto</b> 60
<b>Coordenador da Área</b>	<b>Adriano Azevedo Costa</b>					
<b>Disciplinar</b>	<a href="mailto:a.costa@ipg.pt">a.costa@ipg.pt</a>					
<b>GFUC Cumprido</b>						

## 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Operação e Serviço de Restaurante 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 o Restaurante e todo o serviço inerente ao mesmo.

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

## 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS


### INICIAÇÃO AO SERVIÇO DE RESTAURANTE

1. Tipologia de restaurantes e seu historial
2. Aspetos pessoais e sociais do empregado de mesa
3. Etiqueta e protocolo
4. Brigadas de Restaurante
5. Serviço de Restaurante, Banquetes e Catering
  - 5.2 Terminologia técnica
  - 5.3 Mobiliário, equipamentos, utensílios e roupa de restaurante
  - 5.4 Técnicas de serviço de mesa
  - 5.5 Tipologias de talheres face às iguarias
  - 5.6 Mise-en-place para banquetes em mesas redondas
  - 5.7 Métodos e níveis de serviço de mesa
  - 5.8 Introdução a Ementas e Carta de vinhos
  - 5.9 Serviço de Vinhos
  - 5.10 Serviço de Buffet e Serviços volantes
  - 5.11 Serviço de queijos, sobremesas e pequeno-almoço
  - 5.12 Outros serviços na restauração

## 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 a tema. Os alunos irão desenvolver tarefas relacionadas com a devida supervisão e orientação do docente.

3/1/2011

 <p><b>IPG</b> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria</p>	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>
--	--	--------------------------

#### 4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- 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
- Luise, F.; Emilia eo Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004
- Marques, J., Manual de Gastronomia, Civilização Editora, Porto, 2007
- Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- 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
- Soares, N., Manual de Serviço de Restaurante para ESTH

#### 5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

##### Avaliação Contínua

No final da unidade curricular 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, o docente poderá incluir um trabalho a definir pelo próprio 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 teórica e prática. Considera-se aprovado o aluno com avaliação superior a 9,5 valores.

Na avaliação contínua, o aluno deverá obter na prova teórica no mínimo, a classificação de 8,0 valores.

##### Ponderação:

Prova Teórica – 40%

Prova Prática – 40%

Trabalho teórico-prático – 20%.

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.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e noutra prática, de carácter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. No desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

##### Ponderação:

Prova teórica – 50%

Prova prática – 50%

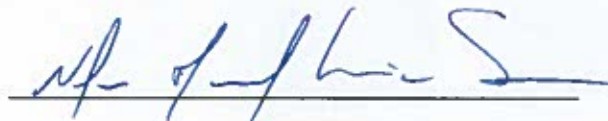
**6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR**

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 dos docentes de cada módulo. 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**

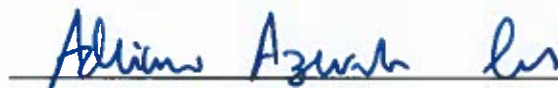
Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre.

ESTH, 24 de janeiro de 2019



(Assinatura)


(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)



	<b>SUBJECT DESCRIPTION</b>	<b>MODELO PED.014.02</b>
---	----------------------------	------------------------------

*Handwritten signature/initials*

<i>Course</i>	<b>Hotel Management / Restauration and Catering</b>		<i>Academic year</i>	2018/2019	
<i>Subject</i>	<b>Operation and Restaurant Service</b>		ECTS	4	
<i>Type of course</i>	<b>Compulsory</b>				
<i>Year</i>	<b>1<sup>st</sup> Year</b>	<i>Semester</i>	<b>1<sup>st</sup></b>	<i>Student Workload:</i>	
<i>Professor(s)</i>	<b>Nelson Manuel Loureiro Soares</b> <a href="mailto:nelson.soares@ipg.pt">nelson.soares@ipg.pt</a>		<i>Total</i>	108	<i>Contact</i> 60
<i>Area Coordinator</i>	<b>Adriano Azevedo Costa</b> <a href="mailto:a.costa@ipg.pt">a.costa@ipg.pt</a>				

**Completed SD**

**1. LEARNING OBJECTIVES**

The subject aim to contribute to the training of students at the level of management in the department of food and beverages in hotel companies, restaurants or catering, particularly related to Restaurant services and all their issues.

Basically, it'll be transmitted the importance and sensitive awareness for professional gesture, as well as knowledge about the various techniques and production practices in food services.

It is intended that students gain theoretical and practical knowledge of methods and techniques in Restaurant services. In the end, the student should be able to participate, organize and plan the various tasks involving the production in Restaurant services.

**2. PROGRAM**

**RESTAURANT SERVICE**

1. Restaurants typology and their history
2. Personal and Social Aspects of a waiter
3. Etiquette and Protocol
4. Restaurant Personnel
5. Restaurant service, Banquets and Catering
  - Technical Terms
  - Furniture, equipment, utensils and restaurant clothing
  - Techniques for table service
  - Types of cutlery for each the delicacies
  - Banquets at round tables "Mise-en-place"
  - Methods and levels of table service
  - Menus and Wine list
  - Wine Service
  - Buffet Service
  - Breakfast, Desserts and Cheese Service
  - Other Services

**3. COHERENCE BETWEEN PROGRAMME AND OBJECTIVES**

The subject is essentially practical students will be put into test environment simulated practice, providing evidence relating to the contents of each subject. Students will perform tasks related to the contents with the proper supervision and guidance from teachers of each subject. If they will work in real companies they will have to be prepared for any task evolving the Kitchen as well as the Bar and Restaurant service.

#### 4. MAIN BIBLIOGRAPHY

- 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 Notícias, 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
- Marques, J., Manual de Gastronomia, Civilização Editora, Porto, 2007
- Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- 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
- Soares, N., Manual de Serviço de Restaurante e Bar para ESTH

#### 5. TEACHING METHODOLOGIES (INCLUDING EVALUATION)

##### Regular Evaluation

There will be a theoretical and practical test, from which to carry out the evaluation of acquired knowledge. In addition to the theoretical and practical tests, the teachers may include a paper work taking part in its evaluation. The result of the subject will be expressed on a scale of 0 to 20, reflecting the production in theoretical and practical components.

A student is approved if the evaluation is higher than 9.5.

Average:

Theoretical exam - 40%

Practical exam - 40%

Theoretical and practical work - 20%

It is essential for carrying out this type of evaluation that the student has participated and attended at least 90% of theoretical, practical and theoretical-practical.

Exceptions to this rule, are the students with student-worker status.

##### Final Evaluation and Appeal

This type of evaluation consists of two tests, one theoretical and one practical, to be held at the end of the semester. In this regime have access students who have not obtained a minimum grade of 10 values.

This review will consist of a theoretical exam and practice another, crosscutting and comprehensive information on the syllabus taught in all subjects. The weighting for each of the components is distributed equitably and in the course of the practical test may be placed theoretical questions, to be answered orally as part of the same evaluation.

Theoretical exam - 50%

Practical test - 50%

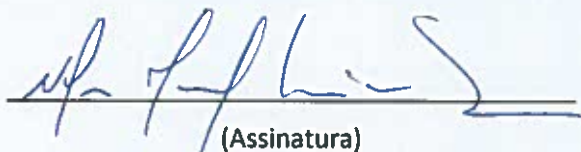
#### 6. COHERENCE BETWEEN TEACHING METHODOLOGIES AND OBJECTIVES

With a specific practical content, students will be placed in the test environment Simulated Practice, providing evidence relating to the contents of each subject. Students will perform tasks related to the subject with the proper supervision and guidance of teachers of each subject. Therefore, the evaluation should be performed in accordance with the contents and the students will perform the tasks in order to be able to the training process in real companies.

**7. ATTENDANCE**

To participate in continuous evaluation, students must have an 90% attendance during the semester, except when presenting plausible justification for their absence.

ESTH, 24th January 2019



(Assinatura)

(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)

