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

*MFL*  
*E*

<b>Curso</b>	<b>Gestão Hoteleira e Restauração e Catering</b>			<b>Ano letivo</b>	2017/2018		
<b>Unidade Curricular</b>	<b>Operação e Serviço de Bar</b>			<b>ECTS</b>	4		
<b>Regime</b>	<b>Obrigatório</b>						
<b>Ano</b>	<b>1º Ano</b>	<b>Semestre</b>	<b>2º</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 disciplinar</b>	<b>Adriano Azevedo Costa</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 Bar 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 Bar e todo o serviço inerente ao mesmo.

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 Bar. No final, o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes à produção e serviços de Bar.

## 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Tipologia dos bares
  - a. As bebidas, tipos e características
  - b. Organização e serviço de Bar
  - c. Aspetos pessoais e sociais do barman/bartender
  - d. Mise-en-Place de Bar
2. Cafeteria
  - a. Tipos de cafés
  - b. Métodos de preparação
  - c. Cafés e seus derivados
  - d. Simulação prática de cafeteria
3. Características e serviço de vinhos especiais
  - a. Vinho do Porto
  - b. Espumantes
4. Serviço de Bebidas simples
5. Serviços Especiais de Bar
  - a. Cocktails, Porto de honra, Coffee-breaks, entre outros
6. As Composições de Bar
  - a. Métodos de preparação de composições
  - b. Família das composições
  - c. Decorações e apresentação de composições
  - d. Simulação prática de bar (preparação de diversas composições)

### 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.

### 4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Beer, G., Enciclopédia da Culinária, Edição Parragon Books, Lisboa, 2010
- Câmara, F., Alimentos ao Sabor da História, Colares Editora, Sintra, 2010
- 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., Emília eo Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004
- 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 Bar e Cafeteria 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.

Excetua-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. No desenrolar da prova prática poderão ser colocadas questões teóricas, a serem respondidas oralmente como parte integrante dessa mesma prova.

Ponderação:

Prova teórica – 40%

Prova prática – 60%

### **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 da unidade curricular. 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.

### **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 implica a marcação de falta ao aluno e conseqüente proibição a assistir à aula.

No Bar e Cafeteria os alunos deverão participar ativamente no desenrolar das tarefas inerentes ao serviço do bar da Escola durante pelo menos quatro horas por semana, de forma a obterem habilitações técnicas no serviço de cafeteria e no contato com os clientes.

 <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>
	(Handwritten initials: <i>mt</i> )		

<b>Course</b>	<b>Hotel Management</b>			<b>Academic year</b>	2016/2017	
<b>Subject</b>	<b>Bar Service and Operations</b>			<b>ECTS</b>	4	
<b>Type of course</b>	<b>Compulsory</b>					
<b>Year</b>	<b>1<sup>st</sup> Year</b>	<b>Semester</b>	<b>2<sup>nd</sup> Semester</b>	<b>Student Workload:</b>		
<b>Professor(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>Contact</b> 60
<b>Area Coordinator</b>						
<b>COMPLETED SD</b>						

## 1. LEARNING OBJECTIVES

This subject in Bar Service aims to contribute to the training of students at the level of head of department of food and beverages, hotel companies or catering, in particular related to the Bar and Cafeteria and the whole service inherent to this, in particular.

In this sense, 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 Bar and Cafeteria. In the end, the student should be able to participate, organize and plan the various tasks involved in the production and services Bar and Cafeteria.

## 2. PROGRAMME

### BAR AND CAFETERIA

1. Cafeteria,
  - a. Types of coffee
  - b. Methods of preparation
  - c. Cafes and derivatives
  - d. Simulation cafeteria service
2. Types of bars
  - a. Organization and Service Bar
  - b. Personal and social aspects of the barman
  - c. Bar Mise-en-Place
3. Bar Cocktails
  - a. Types and Characteristics of Beverages

- b. Methods of preparation of cocktails
- c. Cocktails family
- d. Decorations and presentation of cocktails
- e. Bar service practice (preparation of various cocktails)

### 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 the subject. Students will perform tasks related to the contents with the proper supervision and guidance from the teacher. If they will work in real companies they will have to be prepared for any task evolving 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
- 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
- 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 Bar e Cafetaria para ESTH

### 5. TEACHING METHODOLOGIES (INCLUDING EVALUATION)

#### Regular Evaluation

In this subject 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 teacher 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 and reflects the average performance of students in theoretical and practical components.

A student is approved if the evaluation with higher grade than 9,5.

The final evaluation of the course reflects the simple arithmetic average of the grades obtained in all of the training subjects.

Weights:

Bar and Cafeteria:

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 lessons..

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 in each subject, the system of regular evaluation, meet the necessary requirements, including technicians.

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.

Weights:

Bar and Cafeteria

Theoretical exam - 40%

Practical test - 60%

## 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 a 90% attendance during the semester, except when presenting plausible justification for their absence.

## 8. OTHERS

To the Students will be asked to participate in activities organized by ESTH on a voluntary basis or not. This participation will be taken into account to their evaluation in the course.

It will be necessary for all students to own the uniform execution of practical tasks in the laboratory. The lack of mandatory issues involves marking and consequent lack ban the student to attend class.

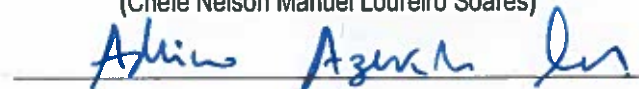
In subject Bar and Cafeteria students should actively participate in conduct tasks in the service of the bar of the School for at least three hours in order to obtain technical skills in a cafeteria and in contact with customers.

ESTH, 31 de julho de 2018



(Assinatura)

(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)

