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

Handwritten initials and a checkmark.

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira / Restauração e Catering / Turismo e Lazer		<i>Ano letivo</i>	2018-2019	
<i>Unidade Curricular</i>	Gestão de Alimentos e Bebidas		ECTS	4	
<i>Regime</i>	Obrigatório				
<i>Ano</i>	2º / 3º	<i>Semestre</i>	1º semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>	
<i>Docente (s)</i>	Nelson Manuel Loureiro Soares nelson.soares@ipg.pt		<i>Total</i>	108	<i>Contato</i> 45
<i>Coordenador da Área Disciplinar</i>	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt				

GFUC Cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Gestão de Alimentos e Bebidas 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 sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o ciclo operacional do departamento de Alimentação e Bebidas, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas de controlo e gestão da produção e serviços de restauração.

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas de controlo, gestão e planeamento em todas as operações de alimentação e bebidas. No final o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes ao controlo e gestão da produção e serviços de restauração. Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assenta em princípios de formação teórica e prática, através de estudos de caso.

Os métodos e técnicas pedagógicas a aplicar durante as sessões teóricas e práticas de formação serão:

- Método afirmativo com interligação entre a técnica expositiva e demonstrativa
- Método de interação grupal com recurso à técnica de *role play*, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem e da coordenação das tarefas práticas.

A motivação é de fundamental importância, daí recorrer-se a métodos e técnicas de estímulo e reforço dos conhecimentos tentando transversalmente interagir para que se passe ao envolvimento total dos formandos com a unidade curricular.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. O ciclo operacional de Alimentação e Bebidas

- a. A compra de mercadorias
- b. Definição da política de compras
 - i. Documentação de apoio
 - ii. Controlo das compras

- 1
- c. A receção de mercadorias
 - i. Localização e equipamento
 - ii. Normas de receção
 - d. Ficha de armazenamento
 - e. Registo e controlo de mercadorias
 - f. A armazenagem de mercadorias
- 2. Estabelecimento e organização de brigadas de trabalho**
- a. Funções dos elementos
 - b. Brigada de cozinha
 - c. Brigada de restaurante
 - d. Cálculo de efetivos
 - i. Fatores que influenciam a composição de uma brigada
 - ii. Como calcular uma brigada
 - iii. Cálculo de brigada de cozinha e pastelaria
 - iv. Cálculo de brigada de restaurante e bar
 - e. Estabelecimento de horários de trabalho
 - i. Requisitos legais
 - ii. Horários de cozinha/pastelaria
 - iii. Horários de restaurante/bar
 - iv. Horários partidos e contínuos
- 3. Gestão de Alimentação e Bebidas**
- a. Análise do mercado
 - b. Conceção dos serviços
 - c. Elaboração de menus
 - i. Fixação dos preços de venda
 - ii. Modelo tradicional
 - iii. Em função do investimento
 - d. O ponto de equilíbrio das vendas
 - e. Engenharia de menus
 - f. Análise de rentabilidade das vendas de Alimentação e Bebidas
 - g. Eficiência da gestão de um restaurante – RevPASH
- 4. A orçamentação em Alimentação e Bebidas**
- a. A elaboração do orçamento
 - b. Centros de proveitos
 - c. Centros de custos
 - d. Indicadores de gestão departamental




e. Caso prático

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

Para começar abordaremos a forma como a operação de F&B é definida. Seguidamente a importância do ciclo de F&B na mesma, transmitindo também a sua importância no Departamento. Continuando para a organização e produção de serviços bem como a correta definição e gestão de equipas e brigadas. Pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos teóricos e práticos sobre métodos e técnicas de controle, gestão, e capacidade de planeamento nas diversas secções de F&B. Por fim ao alunos deverão planear, participar e organizar, diferentes tarefas inerentes à produção e gestão de serviços.

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Berberoglu, H., Marrack, M., Candido, J.; *Designing Restaurants And Hotels*, Canadá, s/d
- Berberoglu, H.; *How to excel in restaurant and hotel management*, Ontario, 1994
- Costa Gonçalves, A., *Guias Técnicos de Investimento em Turismo – Gestão Em restauração e Bebidas*, Edições Cestur, Lisboa, 2006
- Cousins, J., Foskett, D. Gillespie, C. – *Food and Beverage Management*, Printice Hall – pearson Education, Dorset, 2002
- Crespo Carvalho, J., *Neogociação para (In)competentes relacionais*, Edições Sílabo, 2010
- EFQM – European Foundation for Quality Management. (1999a). *The EFQM Excellence Model Changes*, European Foundation for Quality Management, Brussels
- EFQM – European Foundation for Quality Management. (1999b). *Introducing Excellence*, European Foundation for Quality Management, Brussels
- EFQM – European Foundation for Quality Management. (1999c). *Eight Essentials of Excellence – The EFQM’s Fundamental Concepts and their Significant Benefits*, European Foundation for Quality Management, Brussels
- EFQM – European Foundation for Quality Management. (2000). *The Model In Practice. The British Quality Foundation*, Ashford Colour Press, Great Britain
- Hipólito, A., *Gestão Técnico-Económica de Hoteles*, Edições Centro de Estudos Ramon Areces, Madrid, 1994
- Luise, F.; *Emília e o Food Cost*, Edições do Gosto, Lisboa, 2004
- Mata, A; *Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front-Office*, Edições Prefácio, Lisboa, 2000
- Moser, F., *Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas*, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- Robert Brown, D., *The Restaurant Managers Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation*, Atlantic Publishing Company; 4th edition, Florida, 2007
- Rochat, M., *Gestion de la Restauration – Approche du Food & Beverage*, Editions Delta & Spes, Denges, 1984
- Travassos, J. F., *Engenharia Alimentar e de Manutenção*, Edições INFT, Lisboa, 1987

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

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Regime de Avaliação Contínua

Esta tipologia pressupõe a realização de uma prova escrita de avaliação e a elaboração de um trabalho de pesquisa individual e de um trabalho em grupo como componente teórico-prática.

O resultado da avaliação em cada prova será expressa numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas componentes teórica e teórico-prática. A ponderação da prova escrita será de 60%, a ponderação do trabalho prático 35% e a participação qualitativa nas aulas 5%.

A avaliação final à unidade curricular refletirá a média aritmética simples das classificações obtidas da totalidade dos momentos de avaliação.

Regime Avaliação Final

Este tipo de avaliação consiste numa prova escrita (exame), a realizar no final do ano letivo. O resultado da avaliação será expressa numa escala de 0 a 20 valores. Os alunos que o pretendam e manifestem interesse, no início do semestre, a componente de trabalho prático poderá ser considerada neste tipo de avaliação. A ser considerada a ponderação máxima a ser atribuída é de 20% da classificação.

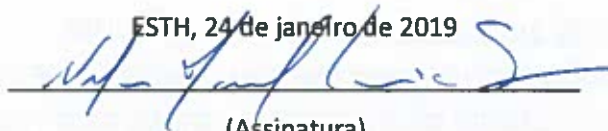
6. DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Com as metodologias aplicadas, os estudantes irão ser dotados de competências teóricas e práticas que contribuirão para a sua formação na gestão de um departamento de F&B em unidades de restauração, catering ou outros segmentos da indústria hoteleira.

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

No regime de avaliação contínua é condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 80 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

ESTH, 24 de janeiro de 2019




(Assinatura)

(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)

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

mf L
A

<i>Course</i>	Hotel Management / Catering and Food Service / Tourism and Leisure		<i>Academic year</i>	2018/2019		
<i>Subject</i>	Food and Beverages Management		ECTS	4		
<i>Type of course</i>	Compulsory					
<i>Year</i>	2 nd / 3 rd	<i>Semester</i>	1 st	<i>Student Workload:</i>		
<i>Professor(s)</i>	Nelson Manuel Loureiro Soares nelson.soares@ipg.pt		<i>Total</i>	108	<i>Contact</i>	45
<i>Area Coordinator</i>	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt					
Completed SD						

1. LEARNING OBJECTIVES

The subject of Food and Beverage Management aims to contribute to the training of students at the level of the head of the food and beverage department, in hotel, restaurant or catering companies.

In this sense it will be transmitted the importance and awareness of the operational cycle of the Department of Food and Beverage, as well as the knowledge about the various techniques of control and management of production and catering services.

Students are expected to gain theoretical and practical knowledge of control, management and planning methods and techniques in all food and beverage operations. At the end the student should be able to participate, organize and plan the various tasks inherent to the control and management of production and catering services. In order to achieve the proposed objectives, the methodology in the curricular unit is based on principles of theoretical and practical training, through case studies.

- The teaching methods and techniques to be applied during the theoretical and practical training sessions will be:
 - Affirmative method with interconnection between expository and demonstrative technique
 - Method of group interaction using the role play technique, with the teacher being responsible for reinforcing learning and for coordinating practical tasks.

The motivation is of fundamental importance, from there we resort to methods and techniques of stimulation and reinforcement of the knowledge tried transversely to interact to pass to the total involvement of the trainees with the subject.

2. PROGRAM

1. **The operational cycle of Food and Beverage**
 1. The purchase of goods
 2. Definition of purchasing policy
 - i. Supporting documentation
 - ii. Purchasing control
 3. Receipt of goods
 - i. Location and equipment



- ii. Reception rules
- 4. Storage card
- 5. Registration and control of goods
- 6. The storage of goods

2. Establishment and organization of work brigades

- 1. Functions of elements
- 2. Kitchen Brigade
- 3. Restaurant Brigade
- 4. Calculation of herds
 - i. Factors that influence the composition of a brigade
 - ii. How to calculate a brigade
 - iii. Calculation of kitchen and pastry brigade
 - iv. Calculation of restaurant and bar brigade
- 5. Establishment of working hours
 - i. Legal requirements
 - ii. Kitchen / Pastry Hours
 - iii. Restaurant / bar hours
 - iv. Split and continuous schedules

3. Food and Beverage Management

- 1. Market analysis
- 2. Design of services
- 3. Elaboration of menus
 - i. Fixing of sales prices
 - ii. Traditional model
 - iii. Depending on the investment
- 4. Break-even of sales
- 5. Menu Engineering
- 6. Analysis of the profitability of sales of Food and Beverages
- 7. Efficiency of restaurant management – RevPASH


4. Budgeting in Food and Beverage


- 1. The preparation of the budget
- 2. Income Centers
- 3. Cost Centers
- 4. Department management indicators
- 5. Case study

3. COHERENCE BETWEEN PROGRAMME AND OBJECTIVES

To begin with, we'll cover how the F & B transaction is defined. Then the importance of the F & B cycle in it, also conveying its importance in the Department. Continuing for the organization and production of services as well as the correct definition and management of teams and brigades. It is intended that students acquire theoretical and practical knowledge about methods and techniques of control, management, and planning ability in the various F & B sections. Finally, students should plan, participate and organize, different tasks inherent in the production and management of services.

4. MAIN BIBLIOGRAPHY

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



Berberoglu, H., Marrack, M., Candido, J.; Designing Restaurants And Hotels, Canadá, s/d

Berberoglu, H.; How to excel in restaurant and hotel management, Ontario, 1994

Costa Gonçalves, A., Guias Técnicas de Investimento em Turismo – Gestão Em restauração e Bebidas, Edições Cestur, Lisboa, 2006

Cousins, J., Foskett, D. Gillespie, C. – Food and Beverage Management, Printice Hall – pearson Education, Dorset, 2002

Crespo Carvalho, J., Negociação para (In)competentes relacionais, Edições Sílabo, 2010

EFQM – European Foundation for Quality Management. (1999a). The EFQM Excellence Model Changes, European Foundation for Quality Management, Brussels

EFQM – European Foundation for Quality Management. (1999b). Introducing Excellence, European Foundation for Quality Management, Brussels

EFQM – European Foundation for Quality Management. (1999c). Eight Essentials of Excellence – The EFQM’s Fundamental Concepts and their Significant Benefits, European Foundation for Quality Management, Brussels

EFQM – European Foundation for Quality Management. (2000). The Model In Practice. The British Quality Foundation, Ashford Colour Press, Great Britain

Hipólito, A., Gestão Técnico-Económica de Hoteles, Edições Centro de Estudos Ramon Areces, Madrid, 1994

Luise, F. ; Emília e o Food Cost, Edições do Gosto, Lisboa, 2004

Mata, A; Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front-Office, Edições Prefácio, Lisboa, 2000

Moser, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002

Robert Brown, D., The Restaurant Managers Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation, Atlantic Publishing Company; 4th edition, Florida, 2007

Rochat, M., Gestion de la Restauration – Approche du Food & Beverage, Editions Delta & Spes, Denges, 1984

Travassos, J. F., Engenharia Alimentar e de Manutenção, Edições INFT, Lisboa, 1987

5. TEACHING METHODOLOGIES (INCLUDING EVALUATION)

Regular Evaluation

This typology presupposes the accomplishment of a written test of evaluation and the elaboration of an individual research work and of a work in group as theoretical-practical component.

The result of the evaluation in each test will be expressed in a scale of 0 to 20 values and will reflect the average of the student's performance in the theoretical and theoretical-practical components.

The weight

- Written test 60%
- Practical work 35%
- Participation in the classes 5%.

The final evaluation of the course unit will reflect the simple arithmetic average of the classifications obtained from all the evaluation moments.

Final Evaluation and Appeal

This type of assessment consists of a written test (exam), to be held at the end of the school year. The result of the evaluation will be expressed on a scale of 0 to 20 values. Students who want it and who show interest at the beginning of the semester, the practical work component can be considered in this type of evaluation. The maximum weight to be allocated shall be 20% of the classification.

6. COHERENCE BETWEEN TEACHING METHODOLOGIES AND OBJECTIVES

With the methodologies applied, students will be provided with theoretical and practical skills that will contribute to their training in the management of an F & B department in catering, catering or other segments of the hotel industry.

7. ATTENDANCE

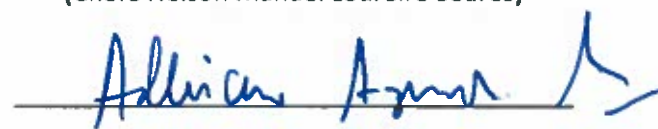
No regime de avaliação contínua é condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 80 % das aulas teóricas, práticas e teórico-práticas.

ESTH, 24th January 2019



(Assinatura)

(Chefe Nelson Manuel Loureiro Soares)



(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)