

Curso	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering			Ano letivo	2020/2021	
Unidade Curricular	Operação e Serviço de Restaurante			ECTS	4	
Regime	Obrigatório					
Ano	1ºAno	Semestre	1º	Horas de trabalho globais		
Docente (s)	Nelson Luís Almeida Augusto n.augusto@ipg.pt			Total	108	Contacto 60
Coordenador da área Disciplinar	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt					

GFUC efetivamente cumprido

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Operação 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 executar, participar, organizar e planear as diversas tarefas inerentes à produção e serviços de Restaurante.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

INICIAÇÃO AO SERVIÇO DE RESTAURANTE

1. Tipologia de restaurantes e o seu historial
2. Aspetos pessoais e sociais do empregado de mesa
3. Etiqueta e Protocolo
4. Brigadas de Restaurante
5. Serviço de Restaurante, Banquete e Catering
 - 5.1 Terminologia técnica
 - 5.2 Mobiliário, equipamentos, utensílios e roupa de restaurante
 - 5.3 Técnicas de serviço de mesa
 - 5.4 Tipologias de talheres face às iguarias
 - 5.5 Mise-en-place para banquetes em mesas redondas
 - 5.6 Métodos e níveis de serviço de mesa
 - 5.7 Introdução a Ementas e Carta de vinhos
 - 5.8 Serviço de Vinhos
 - 5.9 Serviço de Buffet e outros serviços na restauração
 - 5.10 Serviço de Pequeno-almoço, Queijos e Sobremesas

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

4. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL

- Flandrin, J., (1998). História da Alimentação 1. Dos primórdios à idade Média, Terramar, Lisboa.
- Flandrin, J., (2001). História da Alimentação 2. Da idade Média aos tempos atuais. Terramar, Lisboa.
- UNHISNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, (2001). Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração, Instituto UNHISNOR, Porto.
- Luise, F., (2004). *Emília eo Food Cost*, Edições do Gosto, Lisboa.
- Moser, F., (2002). Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa.
- Marques, J., (2007). Manual de Gastronomia, Civilização Editora, Porto.
- Augusto, N., (2020). Manual de Operação e Serviço de Restaurante para ESTH.

5. METODOLOGIAS DE ENSINO (REGRAS DE AVALIAÇÃO)

Avaliação Continua

No final da unidade curricular existirá uma prova de avaliação teórica prática, a partir da qual se realizara a avaliação de conhecimentos adquiridos.

Para além das provas teóricas e práticas, o docente incluirá um trabalho de grupo a definir pelo próprio na sua avaliação.

O resultado da avaliação será expressa 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 continua, 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 continua.

Esta avaliação consistirá numa prova teórica e outra prática, de caráter transversal e abrangente sobre os conteúdos programáticos lecionados. No desenrolar da prova prática

serão 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 em 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. CONTATOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Atendimento

Gabinete – C23

Horário de atendimento segunda-feira: das 11h00m às 13h40m

Docente: Nelson Augusto – n.augusto@ipg.pt

9. Outros

Aos alunos será solicitado a participação em atividades organizadas pela ESTH 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.

Data:



(Docente Nelson Augusto)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)
Coordenador da área disciplinar