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

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2020/2021		
<i>Unidade Curricular</i>	Operação e Serviço de Bar			ECTS	4		
<i>Regime</i>	Obrigatório						
<i>Ano</i>	1º Ano	<i>Semestre</i>	2º	<i>Horas de trabalho globais</i>			
<i>Docente (s)</i>	Marco Paulo Borges Gonçalves marco.goncalves@ipg.pt			<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i>	60
<i>Coordenador da área disciplinar</i>	Adriano Azevedo Costa a.costa@ipg.pt						

GFUC Previsto

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 DAUC

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 e o 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

Gonçalves, M., Manual de Serviço de Bar 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%.

 <p data-bbox="502 89 721 224"> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria </p>	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR	MODELO PED.009.02
---	--	--------------------------

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, preencham 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 – 60% Prova

prática – 40%

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.

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

9. CONTATO E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Marco Gonçalves – marco.goncalves@ipg.pt – 964107985

Atendimento: 4ª feira 09:00 às 10:30

ESTH, 24 de março de 2021

(Assinatura)

(Assistente Convidado Marco Paulo Borges Gonçalves)

(Assinatura)

(Professor Doutor Adriano Azevedo Costa)