

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

<i>Curso</i>	Restauração e Catering			<i>Ano letivo</i>	2020/21		
<i>Unidade Curricular</i>	Gestão de Alimentos e Bebidas			<i>ECTS</i>	4		
<i>Regime</i>	Obrigatório						
<i>Ano</i>	2º	<i>Semestre</i>	1º Semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>			
<i>Docente(s)</i>	Paula Proença			<i>Total</i>	108	<i>Contacto</i>	45
<i>Coordenador da Área</i>	Adriano Costa						

**GFUC previsto**

## 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade de Gestão de Alimentos e Bebidas visa contribuir para a formação dos alunos ao nível da chefia do departamento de alimentos e bebidas, em empresas hoteleiras, de restauração e catering.

Nesse sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o ciclo operacional do departamento de Alimentos e Bebidas, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas de controlo e gestão da produção e serviços da 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 de 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 na formação serão:

- Método afirmativo com interligação entre técnica expositiva e demonstrativa.
- Método de interação grupal com recurso à técnica de role play, cabendo ao professor 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 passe o envolvimento total dos alunos com a unidade curricular.

## **2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

1. O Ciclo Operacional de Alimentação e Bebidas
  - 1.1 A compra de Mercadorias
  - 1.2 Definição de Política de Compras
    - 1.2.1 Documentação de apoio
    - 1.2.2 Controlo de Compras
  - 1.3 Receção de Mercadorias
    - 1.3.1 Localização e equipamento
    - 1.3.2 Normas de Receção
  - 1.4 Fichas de Armazenamento
  - 1.5 Registo e Controlo de Mercadorias
  - 1.6 Armazenagem de Mercadorias
2. Estabelecimento e Organização de Brigadas de Trabalho
  - 2.1 Funções dos elementos
  - 2.2 Brigada da Cozinha
  - 2.3 Brigada da Restaurante
  - 2.4 Cálculo de efetivos
    - 2.4.1 Fatores que influenciam a composição de uma brigada
    - 2.4.2 Como calcular uma brigada
    - 2.4.3 Cálculo brigada cozinha e pastelaria
    - 2.4.4 Cálculo brigada restaurante e bar
  2. Estabelecimento de horários de trabalho
    - 2.5.1 Requisitos legais
    - 2.5.2 Horários de cozinha/pastelaria
    - 2.5.3 Horários de restaurante/bar
    - 2.5.4 Horários partidos e contínuos
3. Gestão de Alimentação de Bebidas
  - 3.1 Análise do mercado
  - 3.2 Conceção dos serviços
  - 3.3 Elaboração de Menus
    - 3.3.1 Fixação dos preços de venda
    - 3.3.2 Modelo tradicional
    - 3.3.3 Em função do investimento
  - 3.4 O ponto de equilíbrio das vendas
  - 3.5 Engenharia de Menus

3.6 Análise da rentabilidade das vendas de alimentação e bebidas

3.7 Eficiência da gestão de um restaurante – REVPASH

4. A orçamentação em alimentação e bebidas

4.1 A elaboração do orçamento

4.2 Centro de proveitos

4.3 Centro de custos

4.4 Indicadores de gestão departamental

4.5 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 controlo, gestão e capacidade de planeamento nas diversas secções de F&B, por fim os alunos deverão planear, participar e organizar, diferentes tarefas inerentes à produção e gestão de serviços.

#### **4. BIBLIOGRAFIA**

##### **BIBLIOGRAFIA**

- 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., Negociação para (in) competentes relacionais, Edições Silabo, 2010
- Gomes, V. Gestão da Restauração, Edições Lidel, 2020.
- Gomes, V., Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Lidel, 2017.
- Gomes, V., Revés, P., Catering e Banqueting – Organização e Prática, Edições Lidel,

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

##### **Regime de Avaliação Contínua**

Esta tipologia pressupõe a realização de uma prova escrita e a elaboração de um trabalho de grupo, como componente 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 no componente teórico 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 na totalidade dos momentos da avaliação.

Avaliação contínua resulta dos seguintes parâmetros de avaliação:

Teste de Avaliação Escrito (60%)

Trabalho de grupo (35%)

Participação qualitativa na aula (5%)

### **Regime de 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 ou 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 praticas 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, praticas e teórico-práticas.

Data: 2021/02/28