

<b>Curso</b>	Restauração & Catering			<b>Ano letivo</b>	2020-2021	
<b>Unidade Curricular</b>	Estágio II			ECTS	8	
<b>Regime</b>	Obrigatório					
<b>Ano</b>	2º		2º Semestre	<i>Horas de trabalho globais</i>		
<b>Docente (s)</b>	Diversos Docentes Supervisores GESP / ESTH			<b>Total</b>	216	<b>Contacto</b> 216
<b>Coordenador</b>	Adriano Azevedo Costa <a href="mailto:a.costa@ipg.pt">a.costa@ipg.pt</a>					

**GFUC - Previsto**

**1. OBJECTIVOS**

A unidade curricular de Estágio visa contribuir para a formação dos estudantes ao nível das operações nas diversas organizações do setor do Turismo, Hotelaria e Restauração.

A nível desta unidade curricular de estágio II, os objetivos centram-se no desenvolvimento de competências técnicas e transversais que decorrem da prática de atividades, tarefas e ações de suporte numa área 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 utilizadas durante a produção e serviços de restauração.

Paralelamente à atualização dinâmica dos saberes teóricos e práticos adquiridos ao longo do ano letivo, esta unidade curricular visa potenciar a criação e desenvolvimento de hábitos de trabalho, cumprimentos de responsabilidade laborais, trabalho em equipa e o sentido de responsabilidade necessário para a entrada no mercado de trabalho.

Para tal, o estágio será realizado através da integração numa organização cuja atividade principal é a restauração, o *catering* ou hotelaria, de natureza pública ou privada, proporcionando, também, ao estudante o contacto com a realidade profissional deste sector económico.

## **2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS – PLANO DE ESTÁGIO**

O plano de estágio prevê a integração em empresas de hotelaria e restauração, especialmente nos departamentos de produção alimentar (cozinha e pastelaria) e no departamento de serviço de restauração (restaurante, bar, *room service*), ou de outras como espaços de eventos, de catering ou outras.

Tal como referido anteriormente, sendo o objetivo geral e os objetivos específicos desta unidade curricular tomar conhecimento e desenvolver competências nas áreas de produção e serviço de restauração e executar tarefas de operação na área de Cozinha, Pastelaria, Restaurante, Bar ou congéneres, prevê-se que as atividades a desenvolver decorram numa das áreas seguintes:

### **A. A um nível de apoio à operação na Área de Produção alimentar:**

- i. Execução de tarefas de preparação de bens alimentares;
- ii. Execução de tarefas de confeção quente de bens alimentares;
- iii. Execução de tarefas de confeção a frio de bens alimentares;
- iv. Execução de tarefas de organização e desenvolvimento de produtos alimentares;
- v. Apoio às diversas operações necessárias à produção;
- vi. Outras que se julguem oportunas.

### **B. A um nível de apoio à operação na Área de Serviço – Restaurante e Bar:**

- i. Execução de tarefas de preparação de serviço de refeições simples e principais;
- ii. Execução de tarefas de preparação de serviço de restaurante;
- iii. Execução de tarefas de serviço de mesa e vinhos;
- iv. Execução de tarefas de outros tipos de serviço;
- v. Execução de tarefas de preparação de Bar;
- vi. Execução de tarefas de serviço;
- vii. Apoio às diversas operações necessárias à produção;
- viii. Outras que se julguem oportunas.

### **C. A um nível de apoio à organização à logística**

- i. Execução de tarefas de apoio à pesquisa de produtos e artigos para a restauração;

- ii. Execução de tarefas administrativas de apoio à logística;
- iii. Execução de tarefas de controlo à logística;
- iv. Apoio às diversas operações necessárias ao abastecimento das seções;
- ix. Outras que se julguem oportunas.

**D. Qualquer outro plano a ser desenvolvido será objeto de apreciação casuística**

**2.1. PRINCIPAIS COMPETÊNCIAS**

Para apoio à integração e colocação numa organização sugere-se que o estudante faça a sua opção de entre a bolsa de oferta, nacional e internacional, organizada e regulada pelo GESP/ESTH – Gabinete de Estágios e saídas Profissionais da ESTH/IPG.

Paralelamente, poderá o estudante realizar a sua proposta de organização acolhedora e do respetivo plano a desenvolver, tendo nesses casos que haver articulação e acordo dos mesmos por parte da Direção de Curso e do GESP/ESTH.

Assim, os estudantes admitidos a estágio reforçarão os conhecimentos adquiridos nas unidades curriculares já concretizadas no seu percurso e em particular as de carácter técnico e/ou laboratorial da área de Hotelaria e Restauração.

Paralelamente, desenvolverão competências transversais e reforçarão os seus conhecimentos, atitudes e habilidades, entre outras, que são ministradas nas unidades do plano de estudos e das diferentes áreas científicas.

O estágio visa, também, valorizar especialmente uma formação vocacionada para o exercício de uma atividade de carácter profissional, na qual é dada particular importância ao “saber ser” e “saber estar”, para além do “saber-fazer”.

As competências desenvolvidas neste contexto de estágio devem permitir reforçar e desenvolver:

- Dominar princípios e códigos de higiene, manutenção e segurança de instalações e de equipamentos;
- Aplicar os princípios de nutrição, higiene e segurança alimentar;
- Aplicar critérios de seleção de produtos e fornecedores;
- Aplicar as técnicas de produção e confeção alimentar;
- Proceder ao controlo da produção alimentar;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Colaborar na definição de propostas inovadoras e de estratégias de atendimento e de incentivo ao consumo, adequado ao tipo de clientela a servir;

- Aplicar os conhecimentos técnicos adquiridos relativos ao serviço de mesa;
- Conhecer os recursos materiais e humanos num serviço de restauração/*catering*;
- Saber trabalhar em equipas multidisciplinares, fomentando as tarefas em equipa;
- Outros saberes de carácter transversal à atividade profissional.

### **3. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA**

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

Gomes, V. (2020); Gestão da Restauração, Editora Lidel;

Gomes, V. (2017); Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Editora Lidel;

Gomes, V. e Revés, P. (2018); Catering e Banqueting – Organização e Prática, Editora Lidel;

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

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;

Sugere-se, ainda, a consulta dos seguintes documentos:

1. Manuais de procedimentos disponíveis na organização acolhedora;
2. Manual de normas de elaboração de trabalhos científicos e relatórios da ESTH/IPG;
3. Normas, regulamentos, recursos bibliográficos disponíveis na organização acolhedora;
4. Regulamento de estágios do IPG;
5. Outros que se julgue oportuno.

### **4. REGRAS DE AVALIAÇÃO**

Os critérios de avaliação são os descritos no Regulamento de Estágios do IPG e na adenda respetiva relativa aos cursos de licenciatura ministrados na ESTH/IPG.

A avaliação prevê, para além da concretização do plano de estágio e respetiva avaliação do orientador da empresa ou organização, a realização de um relatório de estágio. Este será avaliado pelo docente supervisor da ESTH/IPG, pessoa que agregará toda a informação e refletirá a avaliação ponderadamente, nas grelhas previstas no regulamento de estágios.

Este ano e a título excecional (fruto do COVID-19) foi introduzido a opção de elaborar um projeto, cujas regras se encontram na adenda feita e entregue aos alunos.

O resultado da avaliação será expresso numa escala de 0 a 20 valores.

ESTH/IPG 31 de julho 2021

---

(O Professor Adjunto, Adriano Azevedo Costa)