

|   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
| <p><b>POLI</b><br/> <b>ESCOLA SUPERIOR</b><br/> <b>TURISMO</b><br/> <b>HOTELARIA</b></p> <p><b>TÉCNICO</b><br/> <b>GUARDA</b></p> | <p><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO</b><br/> <b>DA UNIDADE CURRICULAR</b><br/> (GFUC)</p> | <p><b>MODELO</b><br/> PED.009.03</p> |
|---|---|--------------------------------------|

|   |   |                                  |     |                |              |             |     |
|---|---|----------------------------------|-----|----------------|--------------|-------------|-----|
| <i>Curso</i>  | <b>CTeSP – Gestão de Alojamentos Turísticos</b> |                                  |     |                |              |             |     |
| <i>Unidade curricular (UC)</i>  | <b>Serviços de Restauração</b>                  |                                  |     |                |              |             |     |
| <i>Ano letivo</i>   | 2022-2023                                       | <i>Ano</i>                       | 1.º | <i>Período</i> | 2.º semestre | <i>ECTS</i> | 4,5 |
| <i>Regime</i>   | Obrigatório                                     | <i>Tempo de trabalho (horas)</i> |     | Total: 113     | Contacto: 45 |             |     |
| <i>Docente(s)</i>   | Nelson Manuel Loureiro Soares                   |                                  |     |                |              |             |     |
| <input type="checkbox"/> <i>Responsável da UC ou</i><br><input checked="" type="checkbox"/> <i>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</i><br><input type="checkbox"/> <i>Regente (cf. situação de cada Escola)</i> | Adriano Azevedo Costa                           |                                  |     |                |              |             |     |

## GFUC PREVISTO

### 1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

*A unidade curricular de Serviços de Restauração visa dotar os alunos com conhecimentos e técnicas dos vários serviços a desempenhar numa unidade hoteleira, no que diz respeito aos serviços de restauração.*

*Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas de Restaurante, Bar, Cafeteria, Enologia e Room Service.*

### 2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

#### 1. Serviço de Restaurante

- 1.1. *Aspetos pessoais e sociais de um profissional de restauração*
- 1.2. *Brigadas de Restaurante*
- 1.3. *Terminologia técnica*
- 1.4. *Preparação de Mesas e secções anexas ao restaurante (mise-en-place)*
- 1.5. *Serviço “à la carte”*
- 1.6. *Serviço de Banquetes e outros*

#### 2. Serviço de Bar e Cafeteria

- 2.1. *Preparações de cafeteria*
- 2.2. *Preparação do Bar (mise-en-place)*
- 2.3. *Serviço de bebidas simples*
- 2.4. *Serviço de bebidas compostas*

#### 3. Enologia

- 3.1. *Critérios na produção de vinhos*
- 3.2. *Regiões vitivinícolas de Portugal*
- 3.3. *Serviço de vinhos*

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>POLI</b><br/> <b>ESCOLA SUPERIOR</b><br/> <b>TURISMO</b><br/> <b>HOTELARIA</b></p> <p><b>TÉCNICO</b><br/> <b>GUARDA</b></p> | <p align="center"><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO</b><br/> <b>DA UNIDADE CURRICULAR</b><br/> (GFUC)</p> | <p align="center"><b>MODELO</b><br/> PED.009.03</p> |
|---|--|---|

#### 4. Room Service

- 4.1. Preparação de tabuleiros
- 4.2. Pequenos-almoços e outras refeições
- 4.3. Tratamento VIP

### 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

- Batista, P., Vicente, E., Brito, F., Évora, V. (2010).** Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas, Volume I. Lisboa: Turismo de Portugal, IP.
- Julyan, B.K. (1994).** Manual de Bebidas-Vendas e Serviços. Edições Cetop, Lisboa.
- Moser, F. (2002).** Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas. Edições Cetop, Lisboa.
- Sabino, J. (1998).** Cocktails e Técnicas de Bar. Expo Lusa, Lisboa.
- Soares, N. (2021).** Manual de Serviços de Restauração para a ESTH.
- Somsen, M., Carvalho, D. (2014).** Vamos beber um Gin. Casa das Letras, 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.

#### 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, ou não, 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.*

|  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| <p>POLI<br/>ESCOLA SUPERIOR<br/>TURISMO<br/>HOTELARIA<br/>TÉCNICO<br/>GUARDA</p> | <p><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO<br/>DA UNIDADE CURRICULAR</b><br/>(GFUC)</p> | <p><b>MODELO</b><br/>PED.009.03</p> |
|--|--|-------------------------------------|

*Na avaliação Contínua, o aluno deverá obter na prova teórica no mínimo, a classificação de 8,0 valores.*

*Ponderação:*

*Prova Teórica – 60%*

*Prova Prática – 40%.*

*É condição essencial para a realização deste tipo de avaliação que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 75 % 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 UC**

*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.*

|  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| <p>POLI<br/>ESCOLA SUPERIOR<br/>TURISMO<br/>HOTELARIA<br/>TÉCNICO<br/>GUARDA</p> | <p><b>GUIA DE FUNCIONAMENTO<br/>DA UNIDADE CURRICULAR</b><br/>(GFUC)</p> | <p><b>MODELO</b><br/>PED.009.03</p> |
|--|--|-------------------------------------|

#### 7. REGIME DE ASSIDUIDADE

*Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 75% no decorrer do semestre.*

#### 8. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Nelson Soares

Email – [nelson.soares@ipg.pt](mailto:nelson.soares@ipg.pt)

Atendimento: 2ª feira das 16:30 às 18:00 (Vila Nova de Foz Côa)

#### 9. 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.*

#### DATA

**24 de abril de 2023**

#### ASSINATURAS

O Docente

\_\_\_\_\_  
(assinatura)

O Coordenador da Área/Grupo Disciplinar

\_\_\_\_\_  
(assinatura)