

POLI ESCOLA SUPERIOR TURISMO HOTELARIA TÉCNICO GUARDA	GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)	MODELO PED.009.03
---	---	-----------------------------

WFL
9

<i>Curso</i>	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering						
<i>Unidade curricular (UC)</i>	Operação e Serviço de Restaurante						
<i>Ano letivo</i>	2022-2023	<i>Ano</i>	1.º	<i>Período</i>	1.º semestre	<i>ECTS</i>	4
<i>Regime</i>	Obrigatório	<i>Tempo de trabalho (horas)</i>		Total: 108	<i>Contacto: 60</i>		
<i>Docente(s)</i>	Nelson Manuel Loureiro Soares						
<input type="checkbox"/> <i>Responsável da UC ou</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>Coordenador(a) Área/Grupo Disciplinar</i> <input type="checkbox"/> <i>Regente (cf. situação de cada Escola)</i>		Adriano Azevedo Costa					

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Operação e Serviço 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 ser capaz de executar, participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes à produção e serviços de Restaurante.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. *Tipologia de restaurantes e seu historial*
2. *Aspetos pessoais e sociais do empregado de mesa*
3. *Etiqueta e protocolo*
4. *Brigadas de Restaurante*
5. *Serviço de Restaurante, Banquetes 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*

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

mf
e
-

- 5.9 Serviço de Buffet e Serviços volantes
- 5.10 Serviço de queijos, sobremesas e pequeno-almoço
- 5.11 Outros serviços na restauração

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 a 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.
- Cracknell, H. L., & Nobis, G. (1996).** *Manual Prático do Serviço de Restaurante (4ª Edição).* Cetop
- 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 actuais,* Terramar, Lisboa.
- Gomes, V., & Revés, P. (2018).** *Catering e Banqueting - Organização e Prática.* Lisboa: Lidel.
- Luise, F. (2004).** *Emília e o Food Cost,* Edições do Gosto, Lisboa.
- Moser, F. (2002).** *Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas,* Edições Cetop, Lisboa.
- Peterson, J. (2000).** *O Essencial da Cozinha,* Edições Konemann, Colônia, 2000
- Soares, N. (2021).** *Manual de Serviço de Restaurante para ESTH*
- 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 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%.

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.

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 – 50%

Prova prática – 50%

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 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 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 consequente 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.

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

9. CONTACTO E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Nelson Soares

Email – nelson.soares@ipg.pt

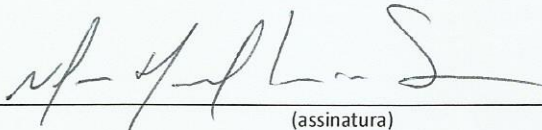
Atendimento: 2ª feira das 16:00 às 18:00 (gabinete C14 ou no Restaurante de Aplicação)

DATA

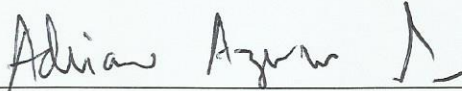
26 de setembro de 2022

ASSINATURAS

O Docente


(assinatura)

O Coordenador da Área/Grupo Disciplinar


(assinatura)