

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

Curso	Gestão Hoteleira e Restauração e Catering						
Unidade curricular (UC)	Operação e Serviço de Restaurante						
Ano letivo	2023-2024	Ano	1.º	Período	1.º semestre	ECTS	4
Regime	Obrigatório	Tempo de trabalho (horas)			Total: 108	Contacto: 60	
Docente(s)	Nelson Manuel Loureiro Soares						
<input type="checkbox"/> Responsável	da UC ou Área/Grupo Disciplinar (cf. situação de cada Escola)		Gonçalo Poeta Fernandes				
<input checked="" type="checkbox"/> Coordenador(a)							
<input type="checkbox"/> Regente							

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 align="center">GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p>	<p align="center">MODELO PED.009.03</p>
---	---	---

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 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.

	<p align="center">GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR (GFUC)</p>	<p align="center">MODELO 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 – 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.

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

7. REGIME DE ASSIDUIDADE

Para a participação na avaliação contínua os alunos deverão ter uma assiduidade de 90% no decorrer do semestre.

8. 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)

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.

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.

DATA

18 de setembro de 2023

ASSINATURAS

O Docente

(assinatura)

O Coordenador da Área/Grupo Disciplinar

(assinatura)