

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 Bar						
Ano letivo	2022-2023	Ano	1.º	Período	2.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)		Adriano Azevedo Costa				
<input checked="" type="checkbox"/> Coordenador(a)							
<input type="checkbox"/> Regente							

GFUC PREVISTO

1. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

A unidade curricular de Operação e Serviço de Bar 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 Bar e todo o serviço inerente ao mesmo.

Neste sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para o gesto profissional, bem como o conhecimento sobre as diversas técnicas e práticas de serviços de Bar.

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas de Bar. No final, o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes à produção e serviços de Bar.

2. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Tipologia dos bares

- As bebidas, tipos e características
- Organização e serviço de Bar
- Aspetos pessoais e sociais do barman/bartender
- Mise-en-place de Bar

2. Cafetaria

- Tipos de cafés
- Métodos de preparação
- Cafés e seus derivados
- Simulação prática de cafetaria

3. Características e serviço de vinhos especiais

- Vinho do Porto
- Espumantes

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

4. *Serviço de Bebidas simples*
5. *Serviços Especiais de Bar*
 - a. *Cocktails, Porto de honra, Coffee-breaks, entre outros*
6. *As Composições de Bar*
 - a. *Métodos de preparação de composições*
 - b. *Família das composições*
 - c. *Decorações e apresentação de composições*
 - d. *Simulação prática de bar (preparação de diversas composições)*

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 Serviço de Bar 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 um trabalho a definir pelo próprio na sua avaliação.

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

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, 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 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. CONTACTOS E HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Nelson Soares

Email – nelson.soares@ipg.pt

Atendimento: 2ª feira das 15:00 às 17:00 (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

1 de março de 2023

ASSINATURAS

O Docente

(assinatura)

O Coordenador da Área/Grupo Disciplinar

(assinatura)