

Unidade Curricular	Práticas de Alimentação e Bebidas	Área Científica	Hotelaria e Restauração
Licenciatura em	Direção e Gestão Hoteleira	Escola	Escola Superior de Hotelaria e Bem-Estar
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Nível	1-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	9076-806-1106-00-23		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL 60 TC - - S - - E - - OT - - O - -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Andréa Leguisamo Daisson Ramos Correia

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Aplicar as regras básicas do HACCP na execução das tarefas, sendo capaz de identificar e organizar os espaços de trabalho como um todo
2. Proceder à preparação da sala, e ao atendimento do cliente, segundo às características dos vários tipos de serviço existentes
3. Identificar a terminologia do serviço de restauração e as principais características dos diferentes serviços de mesa e bar
4. Identificar a terminologia culinária, e saber as diversas preparações e métodos base de cozinhar
5. Perceber a importância cultural e económica da cozinha e da pastelaria, sendo capaz de diferenciar suas expressões nacional, regional e internacional
6. Demonstrar como se organizam os serviços de comidas e bebidas, e respetivas brigadas, assim como o ciclo do produto
7. Perceber a dinâmica entre as secções que trabalham em conjunto (Económico/ Cozinha/ Pastelaria/ Pontos de Venda)

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

Aplicar as regras básicas do HACCP na execução de tarefas: identificar e organizar espaços de trabalho; Armazenamento e conservação de equipamentos e utensílios; Organização e mise-en-place; Os circuitos e os diversos serviços de mesa e vinho; A brigada e suas funções (organograma e indumentária); Equipamentos para bares e cafetarias; Cozinha: História, Evolução e Tipologias Gastronómicas; Boas Práticas de Higiene (higiene corporal e uniformes); Diversas técnicas culinárias.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Higiene pessoal e das instalações
2. Armazenamento e conservação de equipamentos e utensílios
3. Organização e mise-en-place da sala
4. Regras de serviço: Circuitos, Serviços de Mesa, em Buffet e Volante, Pequenos-almoços e Vinhos
5. A brigada e suas funções (organograma, indumentária, Barman)
6. Equipamentos do Bar e da cafetaria
 - Bebidas alcoólicas e não alcoólicas
 - Mise-en-place de bar e de cafetaria
7. Cozinha: História, Evoluções, Tipologia Gastronómica
8. Pastelaria: História, Doçaria, e Boas Práticas de Higiene
9. Higiene Corporal e de Fardamento (Segurança, Planos de Limpeza e Desinfecção)
10. As instalações de Cozinha
 - A equipa de cozinha e as suas funções
 - Diferentes zonas e setores
 - Tipos de cozinha, máquinas e utensílios
11. Terminologia e confeção Culinária
 - Cortes em Cozinha
 - O Açúcar - Cremes e massas, merengues
 - Caldos e molhos
 - Confeções à base de ovos, arroz e peixes

Bibliografia recomendada

1. Afonso, T. (2015). Entender de Vinho - Guia Prático para se Tornar um Verdadeiro Especialista (6ª ed.). A Esfera dos Livros.
2. Franco, J. & Braga, I. D. (2023). História Global da Alimentação Portuguesa. Temas e Debates, Bertrand Editora.
3. Gomes, V. (2020). Gestão da Restauração. Lidel.
4. Janeiro, A. (2014). Guia Técnico de Hotelaria - A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restaurante (4ª ed.). Edições CETOP.
5. Ribeiro, J. (2011). Introdução à Gestão da Restauração. Lidel.

Métodos de ensino e de aprendizagem

A metodologia a seguir assentará na lecionação de aulas de práticas laboratoriais e serão privilegiados os métodos expositivo, interrogativo e, principalmente, o ativo.

Cada aula terá uma temática onde se pretende que os alunos treinem as competências operacionais associadas ao serviço de cozinha/ sala e bar/cafetaria.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação Contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Trabalhos Laboratoriais - 20% (Prática culinária com recurso à Ficha Técnica)
 - Trabalhos Laboratoriais - 20% (Práticas de Restauração, Bar e Cafetaria, com a utilização das Fichas Técnicas)
 - Projetos - 60% (Projeto de F&B)
2. Exame Final - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 100% (Exame Final Escrito)
3. Exame de Recurso - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso)
 - Exame Final Escrito - 100% (Exame Escrito)
4. Exame de Época Especial - (Ordinário, Trabalhador) (Especial)
 - Exame Final Escrito - 100% (Exame Escrito)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Andréa Leguisamo Daisson Ramos Correia	Alcina Maria Almeida Rodrigues Nunes	Maria José Gonçalves Alves
23-12-2023	02-01-2024	04-01-2024