

Unidade Curricular	Gestão 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
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP 60 PL - TC - S - E - OT - O -
Nível	1-1	Créditos ECTS	6.0
Código	9076-806-1202-00-23		

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

Nome(s) do(s) docente(s) Sandra Bebiana Carvalho Monteiro

### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Compreender o ciclo operacional das operações de A&B
2. Calcular todos os parâmetros necessários para a avaliação de cada uma das funções do ciclo do produto
3. Analisar custos de produção de matérias-primas
4. Elaborar fichas técnicas
5. Calcular os preços de venda através dos diferentes métodos de cálculo usando os princípios de Pareto e Omnes
6. Combinar a oferta de acordo com a engenharia do menu
7. Compreender e aplicar os princípios de utilização de um inventário
8. Determinar os resultados de uma unidade de restauração

### Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:  
Não aplicável

### Conteúdo da unidade curricular

O ciclo operacional de um departamento de alimentos e bebidas. Conceito de 'menu à la carte' e 'menu table d'hôte'. Definição de custo. Definição de receita. Controlo de Produção. Métodos de Análise de Menus. Conceito de stock. Rentabilidade de uma unidade de restauração

### Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. O ciclo operacional de um departamento de alimentos e bebidas
2. Conceito de menu à la carte e menu table d'hôte
3. Definição de custo (fixo e variável, direto e indireto, controlável, total, unitário e médio)
4. Definição de receita (métodos para cálculo do preço de venda)
  - Custo de alimentos e bebidas
  - Custo primário
  - Margem de contribuição
  - Princípio de Pareto
  - Princípios Omnes
5. Controlo de Produção
  - Arquivo técnico
  - Desperdício
  - Custo alimentar
  - Custo da bebida
  - Custo F&B
  - Custo primário
  - Margem de contribuição
  - Ponto de equilíbrio
6. Métodos de Análise de Menus
  - Smith, Hurst e Kasavana
  - Jack Miller
  - Pavecic
7. Conceito de stock
8. Rentabilidade de uma unidade de restauração

### Bibliografia recomendada

1. Brito, F. (2017). Manual Prático de Gestão e Controlo de Alimentos e Bebidas. Editora Épica
2. Cousins, J., Foskett, D., Graham, D., & Holher, A. (2019). Food and Beverage Management: For the Hospitality, Tourism and Events Industries (5th ed.). GoodFellow Pub. Ltd.
3. Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S., & Alcott, P. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). Routledge.
4. Lea R., & Hayes, D. K. (2016). Food and Beverage Cost Control (6th ed.). Wiley
5. Gomes, V. (2017). Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas. Lidel.

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Métodos expositivo e demonstrativo (conceitos) métodos demonstrativo e participativo (cálculo dos custos e receitas) e método ativo (fichas técnicas e na interpretação dos resultados).

### Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
  - Trabalhos Práticos - 75%
  - Prova Intercalar Escrita - 25%
2. Avaliação Final - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
  - Exame Final Escrito - 100%

## Língua em que é ministrada

Português

## Validação Eletrónica

Sandra Bebiana Carvalho Monteiro	Alcina Maria Almeida Rodrigues Nunes	Maria José Gonçalves Alves
03-04-2024	03-04-2024	10-05-2024