INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

Unidade Curricular	Gestão de Serviços de Alimentação	Área Científica	Hotelaria e Restauração
CTeSP em	Alimentação Saudável	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	2
Nível	0-2	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	4050-744-2102-00-23		

Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T -	TP -	PL -	TC -	S -	E -	OT 75	O -

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): Cláudia Margarida Parra Pires

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Aplicar os conhecimentos e ferramentas de gestão de serviços de alimentação;
2. Colaborar na gestão e administração de um serviço de alimentação;
3. Refletir sobre questões éticas relativas à conduta profissional nos Serviços de Alimentação;
4. Controlar os custos do serviço através da gestão adequada dos recursos humanos, materiais e financeiros;
5. Identificar e corrigir causas dos possíveis desvios ao orçamento previsto;
6. Compreender os processos de liderança e comunicação no relacionamento dentro dos grupos e dentro do contexto de trabalho

Pré-requisitos

Não aplicável

Conteúdo da unidade curricular

1. Introdução à gestão/administração
2. Serviços de alimentação
3. Logística do abastecimento e gestão da produção
4. Gestão de Custos ou financeira
5. Planeamento e gestão de recursos humanos
6. Seleção de fornecedores
7. Produtividade e indicadores de produtividade nos serviços de alimentação e dietética.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução à gestão/administração
   - Conceitos básicos
   - Processo administrativo (planeamento, organização, direção, controlo e administração de tempo)
2. Serviços de alimentação
   - Origem e evolução
   - Conceito, objetivos e metas
   - Características e importância
   - Modelos de gestão (auto-gestão; concessão; Refeições transportadas)
   - Estruturas organizacionais (organogramas, e funcionograma)
   - Conduta profissional na Restauração
3. Logística do abastecimento e gestão da produção
   - Da aquisição de materiais e géneros alimentares até ao serviço
4. Gestão de Custos ou financeira
   - Previsão de custos-budget
   - Calculo do custo/receita do menu, tendo em consideração todos os custos de produção
   - Avaliação da produção
   - Avaliação do desperdício
5. Planeamento e gestão de recursos humanos
   - Processos de comunicação nas relações interpessoais e organizações
   - Admissão, formação, e avaliação de desempenho e produtividade
   - O papel da ética nos recursos humanos
   - Liderança e comunicação
6. Seleção de fornecedores
7. Produtividade e indicadores de produtividade nos serviços de alimentação e dietética.

Bibliografia recomendada

1. Carlos, A (2010). Fundamentos de Gestão. (3ª ed.. Editorial Presença.
2. Magnée, H. (2005). Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela.
3. Magnée, H. (2005). Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela.
4. Neves, M. C. P. (Coord.). (2007). Comissões de Ética: Das bases Teóricas à Actividade Quotidiana. Coimbra: Gráfica de Coimbra.
5. Spears, M. C. (2002). Food Service Oeganization – A Managerial and Systems Approach (5th ED.) N. J. : Prentice- Hill.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas teórico-práticas utilizando métodos expositivos, com recurso a instrumentos de multimédia, e métodos ativos que envolvam a participação do aluno (debate e discussão de ideias, role-play, brainstorming). Exercícios práticos. Orientação tutorial de trabalhos.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação contínua - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
   - Prova Intercalar Escrita - 70% (Realização de 2 testes escritos)
   - Trabalhos Práticos - 30%
2. Exame - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
   - Exame Final Escrito - 100%

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Cláudia Margarida Parra Pires	Ana Maria Geraldes Rodrigues Pereira	Luis Migue Fernandes Nascimento	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
26-12-2023	10-01-2024	10-01-2024	10-01-2024

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.