



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000009] Artes Culinárias - Cozinha I

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [1000009] Artes Culinárias - Cozinha I

[8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano Curricular [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 1

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 3

Curso [8011] Produção Alimentar em Restauração (pós-laboral)

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(TP) Teórico Prático 0036:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0004:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0008:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0084:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome ANTÓNIO JOSÉ ANTUNES ADELINO PIRES

5. Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

O objetivo principal consiste em dotar os alunos das técnicas bases e práticas culinárias, que lhes permitam elaborar qualquer tipo de preparação culinária, aprendendo a conhecer diferentes tipos de produtos, confeções e equipamentos.

Introdução também aos princípios de higiene e segurança alimentar associados ao manuseamento dos alimentos.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

The main objective is to provide students with the technical bases, and culinary practices, which allow them to elaborate any type of preparation, learning to recognize different types of products, cooking technics and equipment. Also, introduction to the principles of hygiene and food safety associated with food handling.

7. Conteúdos programáticos

A cozinha, sua instalação e organização:

Organização e funcionamento de uma cozinha.

Brigada de cozinha, hierarquia, funções, divisão do trabalho.

Mise-en-place.

Bateria de cozinha e seus utensílios.

Terminologia culinária.

Conhecimentos culinários básicos, definições fundamentais, tecnologia culinária.

Preparação, confeção e cortes de legumes, métodos de cozedura e receitas usuais para legumes.

Métodos de confeção: bringir, escalfar, cozer, fritar, saltear.

8. Syllabus

The kitchen, its installation and organization:

Organization and operation of a kitchen.

Kitchen brigade, hierarchy, functions, work division .

Mise en place (preps)

Kitchen range and utensils

Culinary terminology.

Basic culinary knowledge, fundamental definitions, culinary technology.

Preparation, cooking and cutting of vegetables, cooking methods and usual recipes for vegetables.

Cooking methods: sear, poach, boil, fry, sauté.

9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Introdução do estudo da cozinha e gastronomia através da execução de receitas em que é dada primazias ás técnicas bases culinárias . Explicação das reações químicas e físicas associados aos métodos de confeção aprendidos e utensílios utilizados.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

Introduction to the study of cuisine and gastronomy through the execution of recipes that give primacy to the culinary technical bases. Explanation of chemical and physics reactions associated with the cooking methods learned and used utensils.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A aplicação das metodologias será efetuada em alternância segundo os métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo e ativo. A matéria será dada de forma sequencial pelo que a presença do aluno é fundamental para a correta percepção e compreensão dos conteúdos programáticos. Os conhecimentos teóricos serão complementados em paralelo com as aulas práticas. Numa fase inicial, e sempre que se justifique decorrerão aulas de demonstração no anfiteatro de cozinha. No início de cada aula prática haverá uma breve explicação, quer do receituário, quer dos métodos a utilizar e quais as razões para as nossas escolhas.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

The application of the methodologies will be carried out alternately according to the expository, demonstrative, interrogative and active methods. The subjects will be given sequentially, so the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the syllabus. Theoretical knowledge will be complemented in parallel with practical classes. In an initial phase, and whenever justified, demonstration classes will take place in the kitchen amphitheater. At the beginning of each practical class there will be a brief explanation, both of the recipe and of the methods to be used and the reasons for our choices

13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

Temos o objetivo de desenvolver o conhecimento sobre cozinha técnicas e ingredientes alcançada através da execução de fichas técnicas . Aprofundamos o desempenho e capacidades práticas da disciplina tendo sempre execução de receitas , análise de resultados , partilha e discussão destes fomentando o desenvolvimento de autonomia e sentido crítico.

14. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Our aim is to develop knowledge of cuisine it's techniques and ingredients, reached through the execution of recipes This paired with all the theoretical knowledge related. We improve their abilities having in every class technical practice, result analyses, sharing and discussion enabling autonomy and critical sense.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

CONRAN C., CONRAN T. e HOPKINSON S. (1997) The Conran Cookbook , London : Octopus Publishing Group.

MIZER, D., PORTER, M. e SONNIER, B. (1987) Food Preparation for the Professional , New York : John Wiley & Sons Editions.

DIMBLEBY J. (1996) O livro de ouro da Cozinha. Métodos, receitas e segredos , Lisboa: Verbo.

HUME R. e DOWNES M. (1969) The Cordon Bleu Cookery Book , London: Andre Deutsch Limited.

TROCHON É. e LEMERCIER B. (2013) Le répertoire des sauces , Paris: Editions Flammarion.

ESCOFFIER A. (2009) Le guide culinaire, Paris: Editions Flammarion.

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Metodologias de ensino

Em virtude da substituição temporária das atividades letivas presenciais, a metodologia de ensino é alterada, passando a contar com sessões síncronas via plataformas de comunicação adequadas (Zoom, Webex, incluindo Email). As metodologias de ensino acima descritas não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da Unidade Curricular.

Sistemas de Avaliação:

Sistema de avaliação contínuo:

Os elementos da avaliação contínua têm a seguinte ponderação:

Frequência teórica: 20%;

Trabalho/fichas/apresentações individuais:15%;

Trabalho de Grupo: 20%;

Participação: 20%;

Teste prático: 25 %.

É exigida a classificação mínima de 8 valores em cada momento de avaliação para aprovação na UC.

A Média dos momentos de avaliação deve ser superior ou igual a 9.5 valores.

Classificações inferiores às referidas são eliminatórias em termos de avaliação contínua.

O novo formato de avaliação passa a considerar também as seguintes alterações: a apresentação de trabalhos de grupo e individuais, e frequência teórica passam a realizar-se através do Google Forms, Moodle ou de outra plataforma digital adequada.

Sistema de avaliação por exame:

Os alunos que não beneficiarem da avaliação contínua, poderão realizar o exame nas datas afixadas pela escola.

O exame da disciplina terá uma componente teórica/prática, com a seguinte ponderação: 35% para a parte teórica, 65% para a parte prática