



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000010] Artes Culinárias - Cozinha II

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21
Unidade Curricular: [1000010] Artes Culinárias - Cozinha II

[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	S2 - 2º Semestre
ECTS	4		

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 0006:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0034:00

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

0112:00

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:

- Mise en place
- Terminologia culinária
- Conhecimento das matérias-primas
- Preparação das mercadorias para a sua elaboração
- Tabela de Capitações
- Tabela de Desperdício

Peixes

- Peixes de água doce e água salgada
- Mariscos, Crustáceos, moluscos e bivalves

Carnes de açougue

- Vaca, vitela, porco, borrego, aves e caça.

Estudo de Menus

- Elaboração de Menus/Engenharia de Menus
- Tipos de Menus/Serviços

Receitas de preparação de base

- Bases de cozinha e ingredientes
- Fundos de cozinha

Molhos Base

- Molhos escuros e claros
- Molhos de manteiga e azeite (emulsões)
- Molhos especiais quentes e frios

Massas de cozinha e arroz

Sopas e caldos

Hors-d'ouvres quentes e frios

8. Syllabus

The kitchen, its installation and organization: Mise en place, Culinary terminology, Knowledge of raw materials, Preparation of goods for their preparation, Capitation Table, Waste Table

Fish: Freshwater and saltwater fish, Shellfish, crustaceans, molluscs and bivalves

Butcher meats: Cow, veal, pig, lamb, poultry and game.

Menu Study: Menu creation / Menu engineering, Types of Menus / Services

Basic preparation recipes: Cooking bases and ingredients, Kitchen backgrounds

Base Sauces: Dark and light sauces, Butter and olive sauces (emulsions), Special hot and cold sauces

Pasta and rices

Soups and broths

Hot and cold hors-d'ouvres

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 primazia às 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 perceção 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

O objetivo de desenvolver o conhecimento sobre cozinha, técnicas e ingredientes, alcançada através da execução de fichas técnicas. Aprofundando o desempenho e as capacidades práticas da disciplina tendo na execução de receituário, 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)

Descrição das diferentes modalidades de avaliação

Sistema de avaliação contínuo: _

Avaliação contínua - 25% ;

Assiduidade- 5% ;

Frequência prática 35%

Trabalho teórico- 20% ;

Frequência teórica- 20%.

Na avaliação contínua individual, o docente valoriza os seguintes critérios: assiduidade, pontualidade e participação . Entende-se por participação, o acompanhamento por parte do aluno das matérias lecionadas, a sua intervenção pertinente, e a sua participação nas atividades pedagógicas desenvolvidas pelo docente.

Avaliação teórica através de trabalho de grupo, relatórios, mini testes, fichas técnicas, que são estabelecidos nas datas que o docente entender no decorrer do semestre, sendo a discussão e a conclusão realizadas individualmente .

Frequência teórica sobre as matérias abordadas durante o semestre.

Uma frequência prática em que terão de executar uma receita.

A nota mínima para cada momento de avaliação é de oito valores (8).

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.

Desde já fica sublinhado que a não entrega do trabalho em grupo na data estipulada, ou a falta da entrega de algum relatório, terá como consequência a ida direta a exame por falta de um elemento de avaliação.

Sistema de avaliação por exame: _

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

Alterações de carácter excepcional face à transição para o ensino à distância no âmbito da pandemia COVID19:

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.

Havendo condições de segurança garantidas pela ESHTe, bem como a autorização para a realização de aulas práticas, as atividades letivas presenciais previstas serão reagendadas e adaptadas, tendo em consideração o período disponível para a realização de atividades letivas presenciais.

Inválido para efeito de certificação