



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000011] Artes Culinárias - Cozinha da Europa

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000011] Artes Culinárias - Cozinha da Europa

[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 | 2 | Período | S2 - 2º Semestre |
| ECTS | 6 | | |

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

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(TP) Teórico Prático 0108:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0004:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0020:00

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

0168:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome ANTÓNIO JOSÉ ANTUNES ADELINO PIRES

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

A Unidade Curricular de Artes Culinárias, Cozinha e Pastelaria da Europa, tem como objetivo fornecer aos alunos as bases técnicas que lhes permitam elaborar qualquer tipo de preparação culinária, adequar ementas às situações a que se destinam, organizar e coordenar as tarefas habituais de uma cozinha/pastelaria, bem como as de qualquer evento ou situação especial, respeitando regras de qualidade, de higiene e de segurança alimentar. Esta Unidade Curricular incide nos conhecimentos gerais necessários à instalação e organização de uma cozinha e pastelaria. O estudo das mercadorias, isto é, dos produtos alimentares utilizados é igualmente incluído. Procura-se ainda promover o estudo das técnicas e processos de preparação

culinária. Especificamente, pretende-se que os alunos saibam identificar e sistematizar as características específicas das Gastronomias europeias, bem como a valorização da mesma, entendendo-a como parte do seu património cultural.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

The Curricular Unit of Culinary Arts, Cuisine and Pastry in Europe, aims to provide students with the technical bases that allow them to prepare any type of culinary preparation, adapt menus to the situations for which they are intended, organize and coordinate the usual tasks of a kitchen / pastries, as well as any special event or situation, respecting quality, hygiene and food safety rules. This Course Unit focuses on the general knowledge needed to install and organize a kitchen and pastry shop. The study of goods, that is, the food products used is also included. It also seeks to promote the study of techniques and processes of culinary preparation. Specifically, it is intended that students know how to identify and systematize the specific characteristics of European Gastronomies, as well as its valorization, understanding it as part of their cultural heritage.

7. Conteúdos programáticos

Apresentação: do docente, do programa, do sistema de avaliação, atribuição do trabalho de grupo semestral e atribuição do trabalho individual.

Aulas teórico-práticas sobre os países europeus:

- Cozinha e Pastelaria da Alemanha
- Cozinha e Pastelaria da França
- Cozinha e Pastelaria de Espanha
- Cozinha e Pastelaria de Itália
- Cozinha e Pastelaria do Reino Unido
- Cozinha e Pastelaria da Bélgica
- Cozinha e Pastelaria da Turquia
- Cozinha e Pastelaria da Grécia
- Cozinha e Pastelaria da Escandinávia
- Cozinha e Pastelaria da Rússia e Países de Leste
- Cozinha e Pastelaria dos Países Baixos

8. Syllabus

Presentation: of the teacher, the program, the evaluation system, assignment of semester group work and assignment of individual work.

Theoretical-practical classes on European countries:

- German Cuisine and Pastry
- French Cuisine and Pastry
- Spanish Cuisine and Pastry
- Italian Cuisine and Pastry
- UK Cuisine and Pastry
- Belgian Cuisine and Pastry
- Turkish Cuisine and Pastry
- Greek Cuisine and Pastry
- Scandinavian cuisine and pastry
- Cuisine and Pastry from Russia and Eastern Countries
- Dutch Cuisine and Pastry

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

Introdução do estudo das cozinhas europeias, através da execução de receituário de cada um dos países estudados, em que é dada primazia às técnicas bases culinárias, tradições e cultura. Assim poderão ser conjugados, o acompanhamento por parte do aluno das matérias lecionadas, a sua intervenção pertinente e a sua participação nas atividades pedagógicas desenvolvidas pelo docente.

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

Introduction of the study of European cuisines, through the execution of recipes from each of the countries studied, in which primacy is given to basic culinary techniques, traditions and culture. Thus they can be combined, the monitoring by the student of the subjects taught, their pertinent intervention and their participation in the pedagogical activities developed by the teacher.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A aplicação das metodologias será efetuada em alternância segundo os métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo e participativo.

A matéria será dada de forma sequencial pelo que a presença do aluno é fundamental para a correta perceção e compreensão dos conteúdos programáticos.

Após a exposição teórica de cada país, prossegue-se a realização da aula prática orientada pelo docente. O receituário e respetivas fichas técnicas, são fornecidas pelo docente na respetiva aula.

Sistemas de avaliação:

- Sistema de avaliação contínua:

Participação e Assiduidade = 30%: (Participação e avaliação em aula = 25% ; Assiduidade = 5%)

Trabalho de grupo = 30%: (Trabalho escrito = 10% ; Apresentação teórica =10% ; Apresentação prática = 10%)

Frequência teórica = 20%

Frequência prática = 20%

- Sistema de avaliação por exame:

O exame terá uma componente teórica e prática: 35% parte teórica e 65% parte prática

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The application of the methodologies will be carried out alternately according to the expository, demonstrative, interrogative and participatory methods. The subject will be given in a sequential manner, so the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the syllabus. Theoretical component with presentation of the teacher, the program, the evaluation system and assignment of the semester work. After the theoretical presentation of each country, the practical class guided by the teacher continues. The prescription and the respective technical sheets are provided by the teacher in the respective class.

Rating systems:

- Continuous assessment system:

Participation and Attendance = 30%: (Participation and evaluation in class = 25%; Attendance = 5%)

Group work = 30%

Theoretical frequency = 20%

Practice frequency = 20%

- Exam evaluation system:

The exam will have a theoretical and practical component: 35% theoretical part and 65% practical part.

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

Os discentes desenvolvem aptidões, permitindo-lhes executar qualquer tipo de confeitaria culinária, bem como saberes sobre as diversas iguarias de todo o território europeu, produtos e pratos tradicionais dos diversos países. Bem como as influências alimentares, como as culturais.

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

The students develop skills, allowing them to perform any type of cooking, as well as knowledge about the various delicacies from all over Europe, products and traditional dishes from different countries. As well as food influences, such as cultural ones.

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

CRISTIAN TEUBNER, (2001). Food O Universo dos Alimentos , Teubner Édition.

FERCHER, Dietmar; KARRER, Andrea; LIMBECK, Konrad (Nov 2011). Austrian Desserts and Pastries: 108 classic recipes. Skyhorse Publishing Édition.

HERMÉ, Pierre (Dec 2011). Macarons. Grub Street Cookery Édition.

HESS, R. (1990). Cozinhas do mundo - Alemanha . Lisboa, Círculo de Leitores.

KONEMANN, L. (1990). Culinária - Especialidades Europeias , Colónia, Konemann Editora.

KONIGSFELD, K. L. (1990). Cozinhas do mundo - Grécia . Lisboa, Círculo de Leitores.

LE CORDON BLEU (2004). Complete Cooking Techniques. Morrow Édition.

MODESTO, Maria de Lurdes (1992) (Direcção e Edição Portuguesa). O mais belo livro de cozinha de França . Lisboa: Editorial Verbo.

MODESTO, Maria de Lurdes (1992) (Direcção e Edição Portuguesa). O mais belo livro de cozinha de Itália . Lisboa

SEGAN, Francine (Oct 2011). Dolci: Italy´s Sweets. Stewart, Tabori e Chang Édition.

YOCKELSON, Lisa (Oct 2011). Baking by Flavor. Wiley Édition.

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

Não aplicável.

Inválido para efeito de certificação