



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000048] Gestão de Alimentos e Bebidas

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000048] Gestão de Alimentos e Bebidas

[9875] Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Plano Curricular [3] Cópia de Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 2

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 4

Curso [9875] Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Plano [3] Cópia de Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0036:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0015:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0043:00

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

0112:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome NUNO JOSÉ RIBEIRO DA SILVA MACHÁS

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

- Conhecer as responsabilidades e competências profissionais do Diretor de *Food & Beverage* (F&B), bem como, do *Chef Executivo*.
- Caracterizar as funções, responsabilidades e competências nas diversas e categorias de recursos humanos englobadas no departamento de F&B.
- Compreender o modo como o departamento de F&B se relaciona com os restantes departamentos do Hotel, conhecendo as implicações de informação, fluxos e complementaridade de trabalho existente.
- Conhecer os principais rácios operacionais em F&B.
- Caracterizar o circuito de controlo da operação de comidas e bebidas, desde o conceito à operação.

- Compreender o cálculo dos custos, preços de venda, margens de contribuição e proveitos.
- Saber criar e realizar em qualquer software de gestão integrada de stocks, todas as operações necessárias para um controlo efetivo da unidade hoteleira.
- Conhecer várias ferramentas informáticas de controlo e venda que existem no mercado hoteleiro / restauração.

6. Learning Outcomes of the curricular unit

- To know responsibilities and professional competencies of the Director for Food & Beverage (F&B), as well as of the Executive Chef.
- To characterize roles, responsibilities and competencies for the different groups of human resources within the F&B department.
- To understand how the F&B department relates with other Hotel departments, knowing its implications on information, flows and how it complements with existing work.
- To know key F&B operational ratios.
- To characterise the end-to-end circuit for control of food and beverages operation.
- To understand calculation of costs, sales prices, contribution margins and revenue.
- To know how to create and manage, in any integrated stock management software, all necessary operations to an effective control of the hotel.
- To Know several IT tools available in the hotel/restaurant market for control and sales.

7. Conteúdos programáticos

DULO 1 ¿ Prof. Raúl Ribeiro Ferreira

1. Caracterização das Operações de Alimentação e Bebidas
2. O ciclo operacional de Alimentação e Bebidas
3. Organização de Produção e Serviços
4. Estabelecimento e organização de brigadas de trabalho
5. Cálculo de Custos e Vendas com Comidas e Bebidas
6. Construção de equipas de F&B
7. Previsão de Proveitos e Elaboração do Orçamento / *Forecasts*
8. Introdução ao Revenue Management for Food and Beverage Operations

MODULO 2 ¿ Prof. Nuno Machás

1. Estruturação da base dados de um Restaurante em suporte papel.
2. Introdução a um software de gestão integrada de stocks.
3. Realização trabalho individual em suporte informático (avaliação final)

8. Syllabus

MODULE 1 ¿ Prof. Raúl Ribeiro Ferreira

1. Characterization of food and beverages operations.
2. Operational cycle for food and beverages.
3. Production and services organisation.
4. Establishment and organisation of work brigades.
5. Calculation of food and beverages costs and sales.
6. Building teams for F&B.
7. Revenue forecast and budgeting.
8. Introduction to revenue management for food and beverage operations.

MODULE 2 ¿ Prof. Nuno Machás

1. Structuring a restaurant data base in paper format.
2. Introduction to integrated stock management software.
3. Execution of an individual work in digital format (final assessment).

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

As metodologias de ensino e de avaliação utilizadas na unidade curricular foram pensadas com seguintes objetivos:

A assistência e participação nas aulas, biografia recomendada e os exemplos práticos, facilitarão a aprendizagem e compreensão dos principais conceitos, metodologia e técnicas fundamentais para o estudo do turismo.

A preparação de um relatório e de uma apresentação, permite a aplicação prática dos conceitos e um caso concreto.

Considerando, na avaliação contínua as componentes de apresentação do trabalho individual ou em grupo, pretende-se não só uma avaliação mais completa e justa dos discentes, mas também estabelecer uma ligação mais próxima entre o meio académico e o mercado de trabalho

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

The teaching and assessment methodologies used in the curricular unit were designed with the following objectives:

Assistance and participation in classes, recommended biography and practical examples, will facilitate learning and understanding of the main concepts, methodology and fundamental techniques for the study of tourism.

The preparation of a report and a presentation allows the practical application of the concepts and a specific case.

Considering, in the continuous evaluation the presentation components of the individual or group work, it is intended not only a more complete and fair evaluation of the students, but also to establish a closer connection between the academic environment and the labor market.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Módulo 1 ¿ Prof. Raúl Ribeiro Ferreira

- Avaliação contínua e Trabalho de grupo: 50%
- Frequência: 50%

Ponderação para a nota final da disciplina: 80% (ponderada em combinação com o módulo 2, lecionado pelo Prof. Nuno Machás).

Módulo 2 ¿ Prof. Nuno Machás

- Avaliação Contínua:
 - Trabalho Grupo + Frequência Oral =80% (A não realização implica nota final 0 Zero valores)
 - Assiduidade = 20%

A não entrega do trabalho ou uma classificação neste inferior a 8 valores implica a exclusão do aluno da avaliação (2 módulos).

Ponderação para a nota final da disciplina: 20% (ponderada em combinação com o módulo 1, lecionado pelo Prof. Raúl Ribeiro Ferreira).

Para o aluno em exame (época normal, recurso, trabalhador estudante) 0 a componente do módulo 2 será realizada como componente teórico/prático incluído no exame da disciplina.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

Module 1 0 Prof. Raúl Ribeiro Ferreira

- Ongoing evaluation and group work: 50%
- Test: 50%

Module 2 0 Prof. Nuno Machás

- Ongoing evaluation:
 - Work group + oral test = 80% (not doing it implies final grade of zero value)
 - Attendance = 20%

Failing to deliver the work group or if its grade is below 8 implies student's removal of the assessment process (2 modules).

Weight for final grade: 20% (weight with module 1 delivered by Prof. Raul Ribeiro Ferreira).

For students in tests (normal period, second period and employed student) 0 Module 2 will be delivered as a theoretical/practical component included on the test

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

[Descrição dos conteúdos]

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

It is intended, through a methodology that includes theoretical exposure, with support of multimedia technologies, as well as the direct application of knowledge through role play, case studies and the development of an integrated applied project, to give students the opportunity to apply the theoretical knowledge.

This methodology will allow students to develop: research capacity, analysis and synthesis ability; problem solving and critical spirit; planning, organization and time management skills; ability to interpret statistical data; ability to draw up a report on a logic of collaborative work within established, with accuracy and attention to detail; written and oral communication skills.

More than an element of evaluation this methodology will allow lectures to realize what the difficulties that students might eventually feel.

This methodology allows to prepare students for the functions that will play in the industry,

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

Dopson, L. R. & Hayes, D. K. (2010). Food and Beverage Cost Control. 5 Edition. E.U.A.: th John Wiley & Sons, Inc. O`Fallon, M.J. & Rutherford, D.G. (2010). Hotel Management and Operations . 5 Edition, th Wiley. Quintas, M. Ai (2006). Organização e Gestão Hoteleira, Volume II, Lisboa: Oteltur. Scanlon, N. (2013). Catering Management. 4 Edition, New York: John Wiley. th Inválido para efeito de certificação Shock, P. & Stefanelli, J. (2011). On-Premise Catering: Hotels, Convention & Conference Centers, and Clubs 2 Edition. New York: John Wiley.

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