



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000049] Gestão de Alimentos e Bebidas

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000049] Gestão de Alimentos e Bebidas

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

Plano Curricular [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Turismo e Lazer,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 2

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 4

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

Plano [2] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico 0036:00 Por Período

(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 CARLOS FERNANDO PERES FERREIRA DA COSTA

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), *Chef Executivo de Cozinha*.

Caracterizar as funções, responsabilidades e competências nas diversas categorias de recursos humanos 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 do trabalho existente.

Conhecer os principais rácios operacionais em F&B.

Caraterizar 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.

Dominar a gestão integrada de stocks, todas as operações necessárias para um controlo efetivo do departamento de F&B da unidade hoteleira.

Conhecer várias ferramentas informáticas de controlo e venda que existem no mercado hoteleiro / restauração.

Realizar a projecção de vendas, custos e resultados operacionais. GOP, EBITDA, RL.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

Know the 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 existing work.

To know key F&B operational ratios.

Characterize the end-to-end circuit for control of food and beverages operation.

To understand the 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 effective control of Food & Beverage department.

To Know several IT tools available in the hotel/restaurant market for control and sales.

Gross Operating Profit, Profit & Loss.

7.Conteúdos programáticos

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 de Fichas Técnicas, Margens, Margem Contribuição Unitária, Food & Beverage Cost, IVA e SAFT.**
6. **Elaboração das Equipas de F&B, com respectivos horários e planos de férias.**
7. **Previsão de Proveitos e Elaboração do Orçamento / *Forecasts***
8. **Introdução ao Revenue Management for Food and Beverage Operations**
9. **Estruturação da base dados de um Restaurante.**
10. **Introdução a um software de gestão integrada de stocks.**
11. **Elaboração de um trabalho de grupo na criação de um Conceito em Food & Beverage.**

8.Syllabus

1. **Characterization of food and beverage operations.**
2. **Operational cycle for food and beverages.**

3. Production and services organization.
4. Establishment and organization of work brigades.
5. Calculation of recipes, unit contribution margin, food & 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.
9. Structuring a restaurant database.
10. Introduction to integrated stock management software.
11. Execution of "Food & Beverage Concept" group work in digital format.

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, bibliografia recomendada e os exemplos práticos, facilitarão a aprendizagem e compreensão dos principais conceitos, metodologias e técnicas fundamentais para o estudo do turismo, em particular da restauração.

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, the continuous evaluation of the presentation components of the individual or group work is intended not only for 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)

Avaliação contínua e trabalho de Grupo 50 % + Frequência: 50%.

Exame: Frequência escrita 100%.

O desenvolvimento de cada um dos parâmetros indicados nesta FUC é complementado em documentação/guiões próprios mais detalhados e de consulta obrigatória.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

- Ongoing evaluation and group work 50% + Evaluation Frequency 50%
- Final Exam: Evaluation Frequency 100%.

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

Pretende-se através de uma metodologia que inclui a exposição teórica, com apoio de tecnologias multimédia, bem como a aplicação direta de conhecimentos através de *role play*, estudos de caso e o desenvolvimento de um projeto integrado aplicado, dar aos alunos a oportunidade de aplicar os conhecimentos teórico-práticos apreendidos.

Esta metodologia permitirá aos alunos: desenvolver capacidade de investigação, capacidade de análise e síntese; resolução de problemas e espírito crítico; habilidades de planeamento, organização e gestão do tempo; capacidade de interpretar dados estatísticos; capacidade de elaborar um relatório numa lógica de trabalho colaborativo dentro do estabelecido, com rigor e atenção ao detalhe; habilidades de comunicação escrita e apresentação oral.

Mais do que um elemento de avaliação, esta metodologia permitirá que as aulas exponham as dificuldades que os Alunos possam vir a sentir.

Esta metodologia permite preparar os Alunos para as funções que irão desempenhar na indústria da hotelaria e restauração.

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 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. (2019). *Food and Beverage Cost Control*. 7th Edition. E.U.A.: John Wiley & Sons, Inc.

Hayes D.K. (2021). *Revenue Management for the Hospitality Industry*, 2nd Edition. New York: John Wiley.

Mun, S., Woo, L. & Paek, S. (2019). How important is F&B operation in the hotel industry? Empirical evidence in the U.S. market. *Tourism Management*, 75, 156-168.

O'Fallon, M.J. & Rutherford, D.G. (2010). *Hotel Management and Operations*. 5th Edition, Wiley.

Quintas, M. Ai (2006). *Organização e Gestão Hoteleira*, Volume II, Lisboa: Otelturn.

Scanlon, N. (2013). *Catering Management*. 4th 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)

Na eventualidade de ser necessário transitar para o ensino à distância, os critérios de avaliação mantêm-se os mesmos, com a apresentação do trabalho de grupo via zoom.

Inválido para efeito de certificação