



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000192] Sistemas de Restauração

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000192] Sistemas de Restauração

[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	3	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	3		

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

Plano: [2] Oficial 2020

Ramo: [0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico: 0018:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial: 0010:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0038:00

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

0084:00

4. Docentes

Docentes Responsáveis

Nome: CARLOS FERNANDO PERES FERREIRA DA COSTA

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

Dominar a gestão de bases de dados aplicadas na gestão de negócios de produção alimentar. Conhecer os principais softwares especializados na restauração de modo a, apreenderem desde a introdução de artigos, elaboração de fichas técnicas, cálculos de margens, preços de venda ao público, planeamento de menus, inventários, culminando na análise e controlo de gestão do negócio nas diferentes componentes de produção e de venda, com a análise das respectivas rentabilidades. Otimizar e rentabilizar as operações de modo a cumprir com todas as obrigações legais, quer no que concerne ao âmbito fiscal (IVA, SFAT), quer no que diz respeito à segurança alimentar, em particular a identificação dos Pontos Críticos de Controlo do HACCP e dos alergénios alimentares. Conhecer o dominar a gestão de sistemas de

reservas de restaurantes e plataformas de *delivery*, de modo a perceberem a sua importância na melhoria da gestão da receita dos negócios de restauração (*Restaurant Revenue Management*).

6. Learning Outcomes of the curricular unit

Knowledge about the management of databases applied in the management of food production business. Know the main softwares specialized in the restoration in order to learn from the introduction of articles, elaboration of technical techniques, calculations of margins, prices to the public, menu plan, inventories, culminating in the analysis and control of business management in the different components of production and with the analysis of the respective profitability. To optimize and monetize operations in order to comply with all legal obligations, both in terms of taxation (VAT, SFAT) and food security, in particular the identification of HACCP Critical Control Points and food allergens. Knowing how to master the management of restaurant reservation systems and delivery apps, in order to realize their importance in improving the Revenue Management of the Restaurant.

7. Conteúdos programáticos

1. Elaboração da base dados de um negócio de restauração.

1.1. Classificação da famílias e sub famílias de artigos. 1.2. Criação de artigos (Preço Custo, unidade de medida, IVA, Desperdício, Alergêneos, Fornecedor). 1.3. Elaboração de Fichas Técnicas (artigos, preço custo, margem, food e beverage cost, IVA, PVP). 1.5. Encomenda, recepção, armazenagem, transferência e distribuição. 1.6. Mapas de produção e análises de desperdícios. 1.7. Reconciliação de inventários e análise de desvios.

2. Gestão e planeamento de menus.

3. Conta corrente clientes e fornecedores.

4. Controlo e gestão de Pessoal (horários, venda, produtividade por colaborador).

5. Sistemas de reservas (THE FORK Pro) e restaurant revenue management.

6. Plataformas de delivery (UBER EATS e GLOVO).

8. Syllabus

1. Elaboration of the database of a catering business.

1.1. Classification of families and sub-families of articles. 1.2. Creation of articles (Cost Price, unit of measure, VAT, Waste, Allergens, Supplier). 1.3. Elaboration of Technical Sheets (articles, cost price, margin, food and beverage cost, VAT, PVP). 1.5. Order, receipt, storage, transfer and distribution. 1.6. Production maps and waste analysis. 1.7. Reconciliation of inventories and analysis of deviations.

2. Menu management and planning.

3. Current account customers and suppliers.

4. Control and management of personnel (schedules, sales, productivity per employee).

5. Reservation systems (THE FORK Pro) and restaurant revenue management.

6. Delivery Apps (UBER EATS and GLOVO).

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

A disciplina de Sistemas de Restauração articula os conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem e conhecimento traçados, de modo a permitirem que os Alunos interiorizem as especificidades do negócio da rest desde a criação da base de dados até à análise dos resultados e rentabilidades.

Por outro lado, o Aluno apreende a relação entre os diferentes processos de compra, preparação, confeção e venda. Por fim, importa transmitir um conhecimento sobre as mais atuais ferramentas informáticas para optimização da gestão de Clientes, com o intuito de melhorar o desempenho dos resultados obtidos, garantindo a sustentabilidade do negócio.

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

The Cookery Systems discipline articulates the programmatic contents with the objectives of learning and knowledge traced, in order to allow students to internalize the specificities of the business from the rest of the database to the analysis of results and profitability. On the other hand, the student understands the relation between the different processes of purchase, preparation, confection and sale.

Lastly, it is important to transmit a knowledge about the latest IT tools to optimize customer management, with the aim of improving the performance of the results obtained, guaranteeing the sustainability of the business.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Participativa e interativa, com prática em sala de informática. Apresentação e treino em diferentes softwares especializados.

Avaliação contínua e participação prática em sala de aula - 50% Frequência escrita - 50%.

Exame: 50% escrita e 50% software.

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)

Participatory and interactive, with practice in the computer room. Presentation and training in different specialized software. Continuous assessment and practical participation in the classroom 50% Written frequency 50%.

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

Esta unidade curricular visa dotar os alunos de conhecimentos e práticas fundamentais sobre a importância no domínio das ferramentas informáticas aplicadas à gestão e controlo do negócio da restauração. Assim, com a aplicação de uma abordagem prática focada nos mais recentes softwares especializados neste âmbito, permite que os alunos sejam formados para a realidade empresarial, de forma a facilitar a sua integração, para posterior domínio na gestão e controlo do negócio. No que respeita à componente mais prática da unidade curricular, a metodologia de ensino assenta na experimentação e domínio das ferramentas com apresentação de casos práticos reais e simulações.

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

This curricular unit aims to provide students with the fundamental knowledge and practices on the importance in the field of computer tools applied to the management and control of catering business. Thus, with the application of a practical approach focused on the latest specialized software in this scope, it allows the students to be trained for the business reality, in order to facilitate their integration, for later mastery in the management and control of the business. With regard to the most practical component of the curricular unit, the teaching methodology is based on the experimentation and mastery of the tools with the presentation of real practical cases and simulations.

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. & Miller, A. (2021). Revenue Management for the Hospitality Industry. 2st Edition, New York: John Wiley.

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 haver necessidade do ensino à distância, a avaliação será: frequência 80% + participação on-line 20%.