



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000196] Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (coz/past)

## 1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21

Unidade Curricular: [1000196] Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro I (coz/past)

### [9076] Direcção e Gestão Hoteleira

Plano Curricular [8] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica Hotelaria e Restauração,

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 2

Período S1 - 1º Semestre

ECTS 4

Curso [9076] Direcção e Gestão Hoteleira

Plano [8] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

### Horas Contacto

(T) Teórico 0018:00 Semanais

(TP) Teórico Prático 0036:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial 0005:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0017:00

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

0112:00

## 4.Docentes

### Docentes Responsáveis

Nome GILBERTO SANTO CRISTO SOARES DA COSTA

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

Tendo como objectivo principal fornecer as ferramentas necessárias para a elaboração de ementas, eventos, cartas de Gelados, Sobremesas, Peixe, Carne e Vegetais. Tendo em conta o aspecto económico, assim sendo existe a preocupação em sensibilizar os alunos, para o devido acondicionamento das diversas matérias-primas. Existindo sempre a necessidade de controlar os custos ( *food-cost*). No final do ano semestre, pretende-se que os alunos fiquem habilitados para a execução de todos os trabalhos inerentes aos conteúdos programáticos. Podendo assim identificar e sistematizar as características da Cozinha e Pastelaria Nacional e Internacional .

## 6.Learning Outcomes of the curricular unit

Having as main objective to supply the necessary tools for the elaboration of menus, events, Ice Cream, Desserts, Fish, Meat and Vegetables. Taking into account the economic aspect, therefore, there is a concern to make students aware of the proper conditioning of the various raw materials. There is always a need to control costs (food-cost). At the end of the semester year, it is intended that students become qualified to perform all the tasks inherent to the syllabus. Thus being able to identify and systematize the characteristics of the National and International Cuisine and Pastry.

## 7.Conteúdos programáticos

Conhecimentos gerais: Conhecimentos das mercadorias; Preparação e confeção de pratos e sobremesas das várias regiões de Portugal e não só.

## 8.Syllabus

General knowledge: Knowledge of the goods; Preparation and confection of dishes and desserts from the various regions of Portugal and beyond.

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

A abordagem sobre a gastronomia da portuguesa e internacional, permitirá aos discentes compreender um conjunto de técnicas e produtos na área da cozinha e pastelaria. Os discentes irão manipular alimentos, utensílios e equipamentos dotando-os de um conjunto de boas práticas, como calcular e elaborar uma ficha técnica de qualquer país.

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

The approach to Portuguese and international cuisine will allow students to understand a range of techniques and products in the area of çç cuisine and pastry. The students will manipulate food, utensils and equipment, providing them with a set of good practices, such as calculating and preparing a technical sheet for any country.

## 11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Após a exposição teórica, prossegue a realização da aula prática orientada pelo docente. O receituário pelo docente. A Avaliação contínua por parte do docente valoriza os seguintes critérios: frequências teóricas individuais ou de grupo, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina. O exame da disciplina terá uma ponderação de 35% para a parte teórica, 65% para a parte prática.

## 12.Teaching methodologies (including evaluation)

After the theoretical exposition, the practical class guided by the teacher continues. The prescription and respective technical sheets are provided by the teacher. Continuous assessment by the teacher values çç the following criteria: theoretical and practical attendance, participation in individual or group work, attendance, punctuality, attitude and discipline. The exam of the discipline will have a theoretical / practical component, with a weighting of 35% for the theoretical part, 65% for the practical part.

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

As aulas práticas desenvolvidas ao longo da UC terão por base um receituário de cozinha e doçaria por aplicação prática da componente teórica, tornando assim os discentes capazes de elaborar qualquer ficha profissional.

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

The practical classes developed throughout the UC will be based on a recipe of Portuguese cuisine and sweets taught and aim at the practical application of the theoretical component, thus making students able to elaborate any technical sheet within their professional practice.

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

Culinary Institute of America (2004). *The baking and pastry*. EUA: Hingry Minds Inc.

HERMÉ. Pierre (1997). *Larousse des Desserts*. Larousse.

MONTAGARD, Jean e GRAVELLE, Jean-Paul (1996). *Le Repertoire des techniques de cuisine*.

Paris : Éditions Jean-Pierre Taillander.

PAULI (1996). *Technologie Culinaire*. Paris : Editions Professionnelles Philip .

LE CORDON BLEU (2004). *Complete Cooking Techniques*. Éditions Morrow.

MODESTO, Maria de Lurdes (1991) (Direcção e Edição Portuguesa). *O mais belo livro de cozinha do México*. Lisboa: Editorial Verbo.

MODESTO, Maria de Lurdes (1993) (Direcção e Edição Portuguesa). *O mais belo livro de cozinha da Tailândia*. Lisboa: Editorial Verbo.

MODESTO, Maria de Lurdes (1993) (Direcção e Edição Portuguesa). *O mais belo livro de cozinha da China*. Lisboa: Editorial Verbo.

MODESTO, Maria de Lurdes (1993) (Direcção e Edição Portuguesa). *O mais belo livro de cozinha da Ásia*. Lisboa: Editorial Verbo.

#### 16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto 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, Microsoft Teams, Kahoot, 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.

A metodologia de ensino não altera a demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da Unidade Curricular.