



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

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

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

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

[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 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 VITOR JORGE CARDOSO AREIAS

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, pratos de cozinha portuguesa, francesa, Italiana e Internacional. Tendo em conta o aspecto económico e outras variantes. 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

Espaço de cozinha - Marcha em frente

HCCP

Cortes de legumes base

Cozinha Portuguesa

Cozinha Francesa

Cozinha Italiana

Cozinha Internacional

Diferentes conceitos de cozinha

Técnicas e confeções de ingredientes

Historia da Pastelaria/chocolate

Massas e cremes de base de Pastelaria

Pastelaria tradicional e conventual

Pastelaria Internacional

Molhos

Gelados e Sorvetes

Bombons (simples)

Empratamentos e decorações

Fichas Técnicas

Cálculo Profissional

Tecnologia Processo Fabrico

Historia do chocolate

A Industria da Pastelaria no Mundo

Perspectivas e tendência de evolução

Tecnologia dos Equipamentos:

Tecnologia de pequenos e grandes Equipamentos de pastelaria

8.Syllabus

Kitchen space - Go forward

HCCP

Basic vegetable cuts

Portuguese cuisine

French cuisine

Italian cuisine

International Cuisine

Different kitchen concepts

Ingredients and techniques

Pastry/chocolate history

Pastry based doughs and creams

Traditional and convent pastry

International Pastry

sauces

Ice cream and ice cream

Bonbons (simple)

Platings and decorations

Technical files

Professional Calculation

Technology Manufacturing Process

chocolate history

The Pastry Industry in the World

Outlook and evolution trend

Equipment Technology:

Technology of small and large Pastry equipment

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 e respectivas fichas técnicas, são fornecidas pelo docente. A Avaliação contínua por parte do docente valoriza os seguintes critérios: frequências teóricas e práticas, participação em trabalhos individuais ou de grupo, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina. O exame da disciplina terá uma componente teórica/prática, com a ponderação de 35% para a parte teórica, 65% para a parte prática. Avaliação contínua - Participação/assiduidade 20%, Trabalho de grupo 15%, Frequência teórica 25%, frequência prática 40%.

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 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. Continuous assessment - Participation/assiduity 20%, Group work 15%, Theoretical frequency 25%, practical frequency 40%

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

Sendo os objectivos de unidade a sistematização e reconhecimento dos diferentes tipos de gastronomia e pastelaria praticados na actualidade. As metodologias de ensino passam pelo exercício de execução de fichas técnicas de modo a calcularem-se os custos e preço de venda de uma receita.

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)

Não aplicável

Inválido para efeito de certificação