Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000197] Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo:	2023-24
Unidade Curricular:	[1000197] Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro II (restaurante/bar)

[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**	S2 - 2º 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 Pratico	0036:00 Semanais
(OT) Orientação e tutorial	0005:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)	**Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)**
0017:00	0112:00

4.Docentes

Docentes Responsáveis	
Nome	FERNANDO BAPTISTA FERREIRA DE BRITO

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

A unidade curricular visa dotar os discentes de bases técnicas e teóricas de forma a que estes sejam capazes de planear, preparar e executar diferentes tipos de serviços, assim como diferentes *mise-en-places* necessárias para as diversas bebidas e iguarias.

Pretende-se que os alunos conheçam as diferentes funções que podem encontrar num serviço de restaurante e que os mesmos sejam capazes de compreender as sinergias envolvidas nas diferentes funções existentes.

Permitir que os alunos pratiquem diferentes técnicas e métodos na produção de bebidas e serviços, assim como manusear os diferentes equipamentos que estes possam encontrar.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

The course aims do provide the technical and theoretical basis for the students to able to plan, prepare and carry out the different varieties of restaurant and bar services, as well the the *mise-en-places* necessary for the various beverages and delicacies.

It is intended that the students experience the distinct positions that they may find in a restaurant service and that they also understand the synergies between those same positions.

The students are required to practice the distinct techniques and methods that undergo the production of beverages and service, as the handling of equipment that students may find in restaurants and bars.

7.Conteúdos programáticos

Módulo Restaurante:

- Introdução;
- Serviço de Restaurante;
- Hierarquia Profissional;
- Indumentárias;
- Equipamentos do Restaurante;
- Material de Restaurante;
- Secções Abastecedoras do Restaurante;
- Terminologia;
- Funcionamento do Restaurante;
- Nota de Encomenda;
- Room-Service ;
- Mise-en-Place (parte I);
- Execução do Serviço de Mesa;
- Recepção ao Cliente;
- Empratamento;
- Pequenos Almoços;
- Mise-en-Place (parte II);
- Serviço de vinhos;
- Serviços Especiais;
- Formação de sistema de Reservas "The Fork"

Módulo Bar:

- Apresentação;
- Champagne e Espumante;
- Vinhos Licorosos;
- Vermutes e Vinhos Quinados;
- Anisados;
- Absitos;
- Amargos (Bitters);
- Aguardentes Vínicas;
- Agardentes Bagaceiras e de Frutos;
- Gin;
- Whisky;
- Vodka;
- Rum;
- Tequila;
- Licores;
- Xaropes;

Invalido para efeito de certificação

- Sumos;
- Misturas Before Dinner ;
- Misturas After Dinner ;
- Misturas Refrescantes;
- Introdução ao Flairbartending
- Gestão e Controlo de Bar (Inventários, Controlo, Cáculo PVP Bebidas, Beverage Cost, Margens de Contribuição)

8.Syllabus

Restaurant Module:

- Restaurant Service;
- Restaurant Hierarchy;
- Uniforms;
- Restaurant Equipment;
- Restaurant Utensils;
- Support and Supply sections of a Restaurant;
- Terminology
- Restaurant's Operation;
- Purchase Orders;
- Room-Service;
- Mise-en-Place (part I);
- Table Service;
- Guest Hosting;
- Plating;
- Breakfast Service;
- Mise-en-Place (part II);
- Wine Service;
- Special Services;
- Protocol;
- Reservation System ("The Fork") Training Iniciative.

Bar Module:

- Introduction;
- Champagne ans Sparkling Wines;
- Liquer Wines;
- Vermouth and Aperitif Wines;
- Pastis;
- Absinthe;
- Bitters;
- Wine Spirit;
- Bagaceira Brandy and Fruit Brandy;
- Gin;
- Whisky;
- Vodka;
- Rum;
- Tequila;
- Liqueurs;
- Sirups;
- Juices;
- Befor Dinner Mixtures;
- After Dinner Mixtures;
- Refreshing Mixtures;
- Introduction to Flairbartending;
- Bar Management and Control (Inventories, Control, PVP Beverage Calculation, Beverage Cost, Contribution Margins)

Inválido para efeito de certificação

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

O aprendizado das operações de restaurante e bar permitirá aos discentes assimilar um conjunto de técnicas e ferramentas na área operacional de um departamento de alimentos e bebidas. Os discentes irão manipular diferentes alimentos e bebidas, utensílios e equipamentos dotando-os de um conjunto de práticas que os possibilitarão organizar e produzir diferentes serviços.

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

The study of restaurant and bar operations will allow the students to assimilate a set of techniques and tools of the operational area of a food and beverages department. The students will handle different food and beverages, utensils and equipment which will enable them to organize and execute different services.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As metodologias de ensino assentam em exposições teóricas seguidas de execuções práticas por parte dos alunos com orientação do docente. As bebidas e materiais e informações pertinentes para os serviços a serem produzidos pelos alunos são fornecidos pelos docentes. A avaliação contínua por parte do docente valoriza os seguintes critérios: frequências escritas, participação, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina.

Módulo Restaurante - 80%

Participação - 10%

Produção de Serviço - 55%

Frequência Teórica - 35%

Módulo Bar - 20%

Participação - 10%

Trabalhops individuais/ de grupo; mini-testes - 55%

Frequência Teórica - 35%

Em cada componente o aluno deve alcaçar uma nota mínima de 8 valores, caso contrário é excluido do processo de avaliação contínua.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching methodologies are based on the theoretical lectures followed by practical execution by the students oriented by the professor. The beverages, utensils, and relevant information to carry out the services are provided by the lecturers. The student assessment carried out by the lecturer values the following elements and criteria: written tests, participation, punctuality, attendance, attitude, and discipline.

Restaurant Modules - 80%

Participation - 10%

Production of Service - 55%

Inválido para efeito de certificação

Written Theoretical Test - 35%

Bar Module - 20%

Participation - 10%

Mini-quizzes; group and individual projects - 55%

Written Theoretical Test - 35%

In each component the student must reach a minimum grade of 8 points (out of 20), in order to remain in the continuous evaluation process.

13.Demontração 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

The teaching methodologies are clearly articulated with the learning objectives of the course, since they value the practical component deemed necessary for the students to reach the established learning objectives.

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

Coutinho, Joaquim António Pinto, Manual Prático de Serviço de Mesa, 2013
Crackwell, H. e Nobis, G (1996), Manual Prático do Serviço de Restaurantes , Portugal, Ed. Cetop
Janeiro, J.A., (1991), Guia Técnico de Hotelaria - A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração , Portugal, Ed. Cetop.
Jelovsek, Rick, (2010), Wine Service for Wait Staff and Wine Lovers , Grã Bretanha, Ed. Outskirts Press
Vários, (2010), Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas , Portugal, Ed.Turismo de Portugal
Brito, Fernando (2017) Almost Everything for Bartenders, Portugal, Editora Épica
Brito, Fernando, (2010), The Best From the Shaker , Portugal, Marus Editores.
Brito, Fernando, (2006), Bartender¿s Guide , Portugal, Edições Vecor.
Difford, Simon , (2011), Cocktails nº9 ,Grã Bretanha, Ed.Sauce Guides.

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 Aplicavel

Inválido para efeitos de certificação