

Unidade Curricular: [21004] Catering de Eventos

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo:	2020-21
Unidade Curricular:	[21004] Catering de Eventos

[2001] Mestrado em Turismo

Plano Curricular	[6] GEE - 2020	Ramo	[0] Gestão Estratégica de Eventos
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	Anual
ECTS	0		

[2001] Mestrado em Turismo

Plano Curricular	[7] ITAE - 2020	Ramo	[0] Inovação em Turismo Ativo e de Experiências
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	Anual
ECTS	0		

[2001] Mestrado em Turismo

Plano Curricular	[5] GEDT - 2020	Ramo	[0] Gestão Estratégica de Destinos Turísticos
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	Anual
ECTS	0		

Curso	[2001] Mestrado em Turismo
Plano	[6] GEE - 2020
Ramo	[0] Gestão Estratégica de Eventos

Horas Contacto

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)	Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)
0000:00	0000:00

Curso	[2001] Mestrado em Turismo
Plano	[7] ITAE - 2020
Ramo	[0] Inovação em Turismo Ativo e de Experiências

Horas Contacto

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

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)		dedicadas)	
0000:00		0000:00	
Curso	[2001] Mestrado em Turismo		
Plano	[5] GEDT - 2020		
Ramo	[0] Gestão Estratégica de Destinos Turísticos		
Horas Contacto			
Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)		Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)	
0000:00		0000:00	

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome CARLOS FERNANDO PERES FERREIRA DA COSTA

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

O objetivo primordial desta disciplina é permitir aos Alunos o domínio dos conceitos, na vertente da gestão estratégica do catering, mais concretamente do ¿on-premise & off-premise catering¿. A elaboração do Kit de menus, bem como a organização dos espaços para a realização do catering devem ser do conhecimento dos Alunos, de modo a permitir que estes dominem a elaboração de propostas e o acompanhamento das visitas de inspeção, fundamentais para a concretização da venda de serviços. Por outro lado, os Alunos deverão estar aptos a planear, desenvolver, dirigir e controlar distintos tipos de serviços de catering, nos segmentos de negócios e social. Domínio na elaboração da ¿banquet event order¿, conhecendo desta forma, a interligação e dependência do Catering com os restantes departamentos de uma unidade hoteleira, ou empresa de restauração, ou ainda de um centro de congressos/convenções. Acompanhamento e supervisão do evento, assim como da avaliação dos serviços prestados.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

The main objective of this course is to enable students to master concepts, around strategic management of catering, more specifically on-premise & off-premise catering. The preparation of the Menu Kit, as well as the organization of the spaces for the accomplishment of the catering should be known to the Students, to enable them to master the preparation of proposals and the follow-up of the inspection visits, which are fundamental for the realization of the sale services. On the other hand, Students should be able to plan, develop, direct and control different types of catering services, in the business and social segments. Domain in the elaboration of the "banquet event order", knowing in this way, the interconnection and dependence of the Catering with the other departments of a hotel unit, or catering company, or even a congress / convention center.

7.Conteúdos programáticos

1. Caraterização do departamento de F&B, com especialização em Catering.
2. Ciclo do controlo de comidas e bebidas.
3. Cálculo de custos e vendas com comidas e bebidas. Engenharia de Menus
4. Menus e Cartas. On-premise e Off premise catering. Corporate e Social Catering.
5. Catering. Banquet Event Order (BEO). Elaboração da BEO, sua atualização e distribuição.

6. Avaliação da qualidade do serviço. Organização, preparação, montagem, acolhimento e acompanhamento do serviço de catering. Standards de Serviço ao Cliente.

7. Budget / Forecast e Profit & Loss Statement. Apresentação de caso real de banquetes de Hotel de 5 estrelas luxo.

8. Tendências e best practices no Catering.

8.Syllabus

1. Characterization of the F & B department, with specialization in Catering.

2. Cycle of food and beverage control.

3. Calculation of costs and sales with food and beverages. Menu Engineering

4. Menus for On-premise and Off premise catering. Corporate and Social Catering.

5. Catering. Banquet Event Order (BEO). Preparation of the BEO, its updating and distribution.

6. Evaluation of the quality of the service. Organization, preparation, assembly, hosting and follow-up of the catering service. Customer Service Standards.

7. Budget / Forecast and Profit & Loss Statement. Real event presentation of luxury 5 star Hotel banquets.

8. Trends and best practices in Catering.

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

Os conteúdos programáticos da disciplina de catering de eventos estão articulados com os objetivos de aprendizagem, ligando-se cada uma das componentes de aprendizagem a um dos objetivos da unidade curricular. Numa primeira fase, o objetivo é transmitir uma visão sobre os princípios básicos relativos à gestão de comidas e bebidas, ciclo de comidas e bebidas, elaboração do kit de banquetes, e domínio da engenharia de menus. Numa segunda fase, pretende-se que os discentes dominem o planeamento, organização e acompanhamento de um grande evento de catering, interiorizando a importância das visitas de inspeção, seguidas pela negociação e culminando na elaboração da Banquet Event Order (BEO), a

qual é imprescindível para o sucesso de qualquer evento com catering. Por outro lado, importa dar a conhecer as melhores práticas a nível internacional neste âmbito, apresentado com casos reais, bem como, assistirem a apresentações de softwares específicos e especializados nesta área.

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

The syllabus contents of the event catering discipline are articulated with the learning objectives, linking each of the learning components to one of the objectives of the curricular unit. As a first step, the aim is to provide insight into the basic principles of food and beverage management, food and beverage cycle, banquet kit development, and menu engineering. In a second phase, students are expected to master the planning, organization and follow-up of a large catering event, internalizing the importance of inspection visits, followed by negotiation and culminating in the preparation of the Banquet Event Order (BEO), which is essential for the

success of any event with catering. On the other hand, it is important to present the best practices at the international level in this field, presented with real cases, as well as attending presentations of specific and specialized software in this area.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Participativa e interactiva, com recurso a exposição das várias temáticas pelo docente, com debates sobre catering. Apresentação de kit's de banquetes e menus de diferentes tipos de eventos, e informação escrita, complementada com a projecção de vídeos específicos do catering.

Elaboração de um Trabalho de Grupo sobre a I&D de um Evento de Catering.

Trabalho de Grupo 70% + Frequência Escrita - 30%

Exame Final 100%

12. Teaching methodologies (including evaluation)

Participatory and interactive, using the lecturer's presentation of various topics, with debates on catering. Presentation of banquet kits and menus for different types of events, and written information, complemented with the projection of specific catering videos.

Elaboration of a Group Work on the R&D of a Catering Event.

Group Work 70% + Escita Frequency - 30%

Final Exam 100%

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

Esta unidade curricular pretende habilitar os discentes com os conhecimentos e práticas fundamentais sobre a importância na gestão do catering em grandes eventos. Deste modo, uma abordagem teórica focada nos principais conceitos, princípios e fundamentos das diferentes temáticas da gestão de comidas e bebidas, permite numa primeira fase contextualizar e capacitar o discente com os conhecimentos de base, para de seguida, enquadrá-los na gestão e organização dos diversos eventos de catering. Esta abordagem de cariz teórico assenta no método expositivo com recursos a multimédia e ainda na leitura e argumentação em sala de aula de artigos científicos relevantes para o aprofundamento das abordagens lecionadas. No que se refere à componente mais prática da unidade curricular, a metodologia de ensino tem por base a apresentação de casos práticos reais e demonstrações de softwares especializados ajustados a cada um dos capítulos, de acordo com os conteúdos programáticos.

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

This curricular unit aims to enable students with the fundamental knowledge and practices on the importance of catering management in large events. In this way, a theoretical approach focused on the main concepts, principles and fundamentals of the different food and beverage

management issues, allows in a first phase to contextualize and train the student with the basic knowledge, and then to frame them in the management and organization catering events. This theoretical approach is based on the expository method with multimedia resources and also on the reading and argumentation in the classroom of scientific articles relevant to the deepening of the approaches taught. With regard to the most practical component of the curricular unit, the teaching methodology is based on the presentation of real practical cases and demonstrations of specialized softwares adjusted to each of the chapters, according to the programmatic contents.

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

Clyne, C.M. & Clyne, V. (2014). Modern Buffet Presentation. The Culinary Institute of America (CIA), E.U.A.: John Wiley & Sons, Inc.

Dopson, L. R. & Hayes, D. K. (2019). Food and Beverage Cost Control. 7th Edition. E.U.A.: John Wiley & Sons,

Eichelberger, E. (2014). Remarkable Banquet Service. The Culinary Institute of America (CIA), E.U.A.: John Wiley & Sons, Inc.

Global Food Trends (2018). Jones Lang LaSalle Foodservice.

Hansen, B. & Chris, T. (2005). Off-Premise Catering Management. New York: John Wiley

Menus of Change, Annual Report (2019). The business of healthy, sustainable, delicious food choices. Culinary Institute

Scanlon, N. (2013). Catering Management. (4ª edição). 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)

De acordo com a necessidade da substituição das aulas presenciais para aulas online, a metodologia de ensino expositiva e participativa é alterada, passando a unidade curricular a ser ministrada por meio de sessões síncronas e assíncronas através das plataformas de comunicação disponíveis (zoom, teams, email).