



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [50004] Gestão Estratégica de F&B

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [50004] Gestão Estratégica de F&B

[5000] Gestão Hoteleira

Plano Curricular	[2] Gestão Hoteleira com opções	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

[5000] Gestão Hoteleira

Plano Curricular	[1] Gestão Hoteleira	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

Curso	[5000] Gestão Hoteleira
Plano	[2] Gestão Hoteleira com opções
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico	0002:00 Semanais
(TP) Teórico Prático	0002:00 Semanais
(S) Seminário	0002:00 Semanais
(OT) Orientação e tutorial	0015:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0101:00

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

0140:00

Curso	[5000] Gestão Hoteleira
Plano	[1] Gestão Hoteleira
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico	0002:00 Semanais
(TP) Teórico Prático	0002:00 Semanais
(S) Seminário	0002:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial	0015:00 Semanais
Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)	Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)
0101:00	0140:00
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 principal consiste em dotar os alunos de bases que lhe permitam, conhecer, executar e analisar a gestão de estabelecimento de comidas e bebidas. Conhecer as responsabilidades e competências profissionais do Diretor F&B Chef Executivo. Conhecer os principais rácios operacionais em F&B, e os Key Performance Indicators (KPI). Caraterizar o circuito de controlo da operação de comidas e bebidas, desde o conceito à operação. Compreender o cálculo dos custos, preços de venda, margens de contribuição e proveitos. Analisar a matriz Menu Engineering. Compreender a estratégia no negócio de catering e do Kit de Banquetes e da BEO. Conhecer e calcular as necessidades de recursos humanos necessários à operação. Analisar e elaborar o GOP e o EBITDA.	
6.Learning Outcomes of the curricular unit	
The main objective is to provide the students with bases that allow them to know, execute and analyze the food and beverage management. Know de F&B Director skills and responsibilities, the Executive Chef, Maître. Now the mean operational ratios in F&B. Characterize de Food & Beverage flow control, from the concept to the operation. Understanding Food Cost calculation, sales price determination, contribution margin percentage, and profits. Analyze menu engineering. Understanding catering business, elaborate banqueting Kit. Know and calculate the staff needs to the F&B operations. Analyze GOP and EBITDA.	
7.Conteúdos programáticos	
Caracterização do Departamento de Food & Beverage. Director de Food & Beverage, job description e job specifications Rácios e reportes operacionais Ciclo de Controlo de Comidas e Bebidas Inválido para efeito de certificação Food Cost e Beverage Cost Cálculo de Desperdícios, Custo Líquido e Perdas na Confeção Margens de contribuição. Prime Costs Elaboração de Fichas Técnicas Engenharia de Menus Cálculo do Índice de Popularidade / Índice de Rentabilidade. Representação gráfica. Goal Value Analysis Catering. On premise vs Off Premise. Corporate & Social Catering. KIT de Banquetes. BEO Construção de Equipas de F&B. Rácios. Standards e procedimentos. Horários e coberturas GOP, Profit & Loss e EBITDA Restaurant Revenue Management. Rev PASH (revenue per available seat hour)	
8.Syllabus	
Characterize Food & Beverage Department. Food & Beverage Manager, job description e job specifications Ratios and operational report. Food & Beverage Control Cycle Calculate liquid cost, lost in productions and waste. Prime Cost Menu engineering. Calculate rentability and popularity ratios. Graphic representation. Goal Value Analysis Catering. On-premise / Off-Premise catering. Corporate and social catering Banqueting KIT. BEO Banqueting proposal and inspections guest visit Staff ratios. Standards and procedures Staff F&B Cost Preparation	

and annual F&B budget elaboration Hotel Operating Statement (Gross Operating Profit, EBITDA, Net Profit & Loss) Restaurant Revenue Management Rev PASH (revenue per available seat hour)

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

Abordando os conhecimentos fundamentais e necessários à boa gestão de unidades de restauração ou departamentos de comidas e bebidas, possibilitando aos alunos a aquisição de conhecimentos teóricos que lhe permitam uma introdução no mercado de trabalho no âmbito da gestão estratégica de food & beverage. A unidade curricular está focada nos temas principais da gestão de comidas e bebidas no contexto da indústria hoteleira internacional. Permite aos estudantes adquirir conhecimentos dinâmicos no setor da hotelaria, e demonstrar a importância do setor. Faculta ainda um vasto leque de conhecimentos táticos, operacionais e Inválido para efeito de certificação estratégicos de gestão de um importante departamento de uma unidade hoteleira. Por intermédio do trabalho de grupo, vão desenvolver um conceito de restauração, desde a ideia até à operação.

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

Addressing the fundamental knowledge necessary for the good management of catering units or food and beverage departments, enabling students to acquire theoretical knowledge that will allow them to enter the job market within the scope of the strategic management of food & beverage. The course is focused on the main themes of food and beverage management in the context of the international hotel industry. It allows students to acquire dynamic knowledge in the hospitality sector, and to demonstrate the importance of the sector. It also provides a wide range of tactical, operational and strategic management knowledge of an important department of a hotel. Through group work, they will develop a concept of restoration, from the idea to the operation.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Utilizar-se-à o método participativo, abordando-se vários exemplos demonstrativos. A nível prático implementar-se-ão soluções para gestão de estabelecimentos de restauração e departamentos de comidas e bebidas de unidades hoteleiras, desenvolvendo-se exercícios vários com informação real, mantendo a confidencialidade das empresas. Metodologias de Avaliação: Avaliação Contínua - A nota final será composta por: Participação e Trabalho de Grupo, respeitando a seguinte fórmula:

Avaliação Contínua = Participação individual (20%) + Trabalho de Grupo (50% avaliação do grupo + 30% avaliação individual)

Exame (100%)

12.Teaching methodologies (including evaluation)

The expository method will be used, and several demonstrative examples will be discussed. At the practical level, solutions will be implemented for the management of catering establishments and food and beverage departments of hotel units, with several exercises being developed.

Evaluation = Individual Participation (20%) + Group Work (group evaluation 50% + individual evaluation 30%)

Final Exam (100%)

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

Visando um segundo domínio de objetivos relacionados com metodologias de intervenção-ação em contexto real de funcionamento, o programa de ensino inclui aulas centradas na resolução de casos práticos. Estes objetivos serão consolidados através da elaboração de um trabalho de grupo apresentado e discutido em sala de aula e da participação individual.

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

Aiming at a second domain of objectives related to intervention-action methodologies in a real context of operation, the teaching program includes classes focused on the resolution of practical cases. These objectives will be consolidated through the elaboration of a group work presented and discussed in the classroom and a written test.

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,

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

Lee, S., Chua, B., Lee, K. & Han, H. (2018). Hotel restaurants challenges and critical success factors in Klang Valley, Malaysia: the inseparable roles of support centers and revenue streams. Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism, 20, 16-43.

Menus of Change, Annual Report (2019). The business of healthy, sustainable, delicious food choices. Culinary Institute of America and Harvard T.H. Chan School of Public Health Department of Nutrition.

Mun, S., Woo, L. & Paek, S. (2019). How important is F&B operation in the hotel industry? Empirical evidence in the U.S. market. Tourism Management, 75, 156-168.

Vieveen, I (2018). Lost opportunities in restaurant revenue management. 1st Edition, Lambert.;

Restaurant 2030 report - National Restaurant Association.

State of the Restaurant Industry 2022 NRA.

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.