



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Programa de Unidade Curricular

- Ano Lectivo 2007/2008 -

Faculdade

Ciências da Economia e da Empresa

Licenciatura

Turismo

Unidade Curricular

Gestão da Produção Alimentar e de Bebidas

Ano: 3º

Tipo: 2º Semestre

Nº ECTS: 6

Regente

Dr. António João Santiago Gouveia Portela

Assistente

-

Carga Horária Lectiva Semanal

Aulas Teóricas: -

Aulas Teórico-práticas: 2

Orientação Tutorial: 1

Língua de Ensino

Português

Objectivos Gerais:

Tornar os alunos aptos para compreender a actividade de alimentação e bebidas.

Objectivos Específicos

Transmitir conceitos básicos da gestão, controlo de gestão e operação, na área de alimentação e bebidas.

Competências a adquirir

- Conhecimento da actividade de F&B.
- Gestão e operação de F&B (aprovisionamentos, produção, vendas).
- Planeamento e controlo de gestão de F&B.



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

- Monitorização dos serviços de F&B.
- Higiene e Segurança Alimentar.

Metodologia de Ensino

Aulas teórico-práticas, aulas de apoio e prática de exercícios, visitas (Horexpo e Hotel), demonstração de software de gestão de F&B e auditorias a unidades de restauração.

Programa da Unidade Curricular / Conteúdo programático

- Gestão de F&B
 - Actividade de F&B. Descrição.
 - Gestão e Operação de F&B. Diferenças.
 - Receitas e Custos de F&B. Rácios de Exploração.
 - Aprovisionamentos e Gestão de Stocks em F&B
 - Gestão da Produção de F&B.
 - Gestão das Vendas (Análise de Cartas). Leis de Omnes e Hurst & Smith.
 - Planeamento e Controlo de Gestão em F&B.
- Monitorização dos Serviços de F&B
 - Processo de Melhoria Contínua.
 - Conceito, Objectivos e Âmbito da Monitorização.
 - Serviços, parâmetros e requisitos de Serviço em F&B.
 - Formas de Monitorização.
 - Auditorias da Qualidade.
 - Auditorias Mistério.
 - Inquéritos.
 - Gestão das Reclamações.
 - Registos e Documentos.
 - Resultados da Monitorização. Impacto na Gestão.
- Operação de F&B
 - Serviços de Acolhimento. Papel do departamento de F&B.
 - Instalações & Equipamentos. Organização Espacial.
 - Aprovisionamentos.
 - Serviço de Cozinha.
 - Organização do Serviço de F&B.
 - Serviço de F&B.
 - Manutenção das Instalações, Equipamentos e Utensílios.
 - Higiene & Segurança.
 - Pessoal.
- Higiene e Segurança Alimentar. HACCP
 - Legislação sobre higiene e segurança alimentar.
 - Microorganismos.
 - Higiene e Segurança.
 - Instalações e Equipamentos.
 - Higiene Pessoal.
 - Recepção de Matérias Primas.
 - Armazenagem de Produtos.
 - Preparação e Confecção.
 - Armazenagem e Remoção dos Resíduos.
 - Transporte de Alimentos.
 - Distribuição de Alimentos.



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

- HACCP.
- Legislação relativa a actividades de alimentação e bebidas.

Bibliografia Principal

Toda a matéria estará coberta por uma sebenta, em formato pdf, que será distribuída aos alunos ao longo do semestre. Apenas se referem, para além da referida sebenta:

Autor(es)

Francisco Moser

Título

Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas

Edição

Local

Editora

Colecção Hotelaria e Turismo: Edições CETOP

Ano

Autor(es)

Américo Mata

Título

Dicionário de Terminologia Hoteleira

Edição

Local

Editora

Editora Prefácio

Ano

2000



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Bibliografia Complementar

Autor(es)

Título

Edição

Local

Editora

Ano

Autor(es)

Título

Edição

Local

Editora

Ano

Metodologia de Avaliação Contínua / Elementos relevantes

A metodologia proposta inclui:

- ▶ 1 Ponto Escrito em datas a fixar.
- ▶ 1 Frequência.
- ▶ 2 Visitas de estudo (Unidade Hoteleira, situada em Lisboa; Horexpo 2008 - 30/03/08 a 02/04/08 – feira para o sector HORECA – hotelaria, restauração e comércio



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

- alimentar).
- ▶ Análise das auditorias mistério, realizadas pelos alunos.
- ▶ 1 Demonstração de um software de gestão para restauração.
- ▶ Simulações da Análise de Cartas.

Recursos Didáticos

Palavras-chave

Alimentação e bebidas; F&B; Restauração; Higiene e segurança alimentar; HACCP

ACR de