

Curso(s)	Restauração e Catering e Cozinha e Produção Alimentar	<i>NFL</i>	<i>PL</i>
Designação da prova	Prova Técnica		

Programa da prova de maiores de 23 anos

1. OBJETIVOS

A. Avaliar os conhecimentos e competências do candidato na área da restauração e catering, na perspetiva operacional de algumas áreas técnicas:

1. Alimentação e Bebidas – Organização e serviço de cozinha, pastelaria, restaurante e bar, controlo e gestão de alimentação e bebidas, operações de restauração e catering;
2. Higiene e Segurança Alimentar – Higiene pessoal e das instalações, higiene alimentar, conservação dos alimentos, HACCP;
3. Nutrição e Saúde Pública – Alimentos e nutrientes, hábitos e padrões de consumo, distúrbios alimentares;
4. Marketing e Vendas na Restauração – Operações comerciais, estratégias de comunicação e operações assentes em sistemas eletrónicos;
5. Sistemas de Informação para Gestão – conceito e potencialidades para o negócio da Restauração.

B. Avaliar as competências do candidato ao nível das suas capacidades para produzir textos escritos com estilo e qualidade linguística:

1. Clareza: precisão, ordem e propriedade;
2. Correção: rigor lexical e sintático;
3. Harmonia: elegância.

- HACCP – *Hazard Analysis, Critical Control Points*

III. Nutrição e Saúde Pública

- Alimentos e nutrientes
- Valor calórico
- Roda e pirâmide dos alimentos
- Erros e distúrbios alimentares
- Novos hábitos e padrões de consumo

[Handwritten signatures]

IV. Marketing e Vendas na Restauração

- Operações Comerciais na restauração;
- Estratégias de comunicação;
- As ferramentas eletrónicas de apoio à comercialização

V. Sistemas de Informação

- Conceito
- Potencialidades
- Integração num negócio de restauração e/ou catering

4. BIBLIOGRAFIA

- Baptista, M., *Turismo – Competitividade Sustentável*, Lisboa, Verbo, 1997.
- Berberoglu, H.; *How to excel in restaurant and hotel management*, Ontario, 1994
- Breda, J., *Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição*, Lisboa, Edições INFT, 1998
- CESTUR, Guia Técnico de Investimento em Turismo – Gestão em Restauração e Bebidas, ITP – Turismo de Portugal, Lisboa, 2006
- Cousins, J., D. Foskett, C. Gillespie, *Food and Beverage Management*, Dorset, Prentice Hall – Pearson Education, 2002