

<i>NFL</i>	<i>X</i>
<i>NFL</i>	<i>X</i>
<i>NFL</i>	<i>X</i>

<i>NFL</i>	<i>X</i>
<i>NFL</i>	<i>X</i>

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.

2. ÂMBITO

Prova técnica de âmbito generalista na área da hotelaria e restauração, mas com aspectos específicos ao nível da organização, operação e gestão de unidades de restauração e catering.

3. PROGRAMA

I. Alimentação e Bebidas

- Organização
 - Espaços e equipamentos de produção e serviço
 - Brigadas
 - Oferta de restauração
- Controlo de alimentação e bebidas
 - O ciclo operacional
 - Implementação de um sistema de controlo
 - Reconciliação departamental
 - Planeamento e engenharia da oferta de restauração
- Gestão departamental – indicadores
- Operações de Restauração e Catering

II. Higiene e Segurança Alimentar

- Fundamentos de higiene pessoal e das instalações
- Higiene alimentar
- Conservação dos alimentos
- Análise de riscos e controlo de pontos críticos

- 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

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

- Cruz, S., F. Brito, Iglesias. (1993). *Manual de Hotelaria II*, Lisboa, Edições Guetta & Cruz.
- Cruz, S., F.S. Oliveira, F. Brito, A. M. S. Teixeira. (1993). *Manual de Hotelaria III*, Lisboa, Edições Guetta & Cruz
- Cunha, L. (1997) *Economia e Política do Turismo*, Alfragide, McGraw-Hill.
- Ferreira, G. (2005). *Nutrição Humana*, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa
- Gomes, V. (2017). *Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas*. Lisboa, Lidel.
- Guetta, A., S. Cruz. (1993). *Manual de Hotelaria I*, Lisboa, Sellers Editores.
- Hark, L. (2005) *Saúde e Nutrição*, Livraria Civilização Editora.
- Hipólito, A. (1994). *Gestion Técnico-Económica de Hoteles*, Madrid, Edições Centro de Estudos Ramon Areces.
- Janeiro, A. (1991). *Guia Técnico de Hotelaria*, Lisboa, Edições Cetop.
- Luise, F. (2004). *Emília e o Food Cost*, Lisboa, Edições do Gosto.
- Mata, A. (2000). *Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front-Office*, Lisboa, Edições Prefácio.
- Mata, A. (2003). *Front Office – Operação e Gestão*, Lisboa, Prefácio.
- Moser, F. (2002), *Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas*, Lisboa, Edições Cetop.
- Peres, E. (2003). *Saber Comer para Melhor Viver*, Editorial Caminho.
- Quintas, Manuel A. (2006). *Organização e Gestão Hoteleira*, Lisboa, OtelTur.
- UNHISNOR – União das Associações de Hotelaria e Restauração do Norte de Portugal, (2001). *Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração*, Instituto UNHISNOR, Porto.
- Walker, John R. (2004). *Introduction to Hospitality Management*, New Jersey, Pearson Education.
- Brito, F. (2017) *Manual Prático de Gestão e Controlo de Alimentos e Bebidas*.
- Coutinho, J. (2013) *Manual Prático do Serviço de Mesa*.