



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Programa da Unidade Curricular
GESTÃO DA RESTAURAÇÃO

Ano Lectivo 2022/2023

1. Unidade Orgânica

Faculdade de Ciências da Economia e da Empresa (1º Ciclo)

2. Curso

Gestão do Turismo

3. Ciclo de Estudos

1º

4. Unidade Curricular

GESTÃO DA RESTAURAÇÃO (V2131)

5. Área Científica

6. Ano curricular

3º

7. Tipo de Unidade Curricular / Semestre

1º Semestre



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

8. Tipo de aula e carga horária (tempo de trabalho)

Aulas Teóricas:	
Aulas Práticas:	
Aulas Teórico-práticas:	30,00
Orientação Tutorial:	20,00

9. Créditos

6,00

10. Coordenador da Área Científica

11. Regente

Prof. Doutora MICHELLE LINS DE MORAES

12. Assistentes

13. Língua de ensino

Português

14. Objectivos Gerais

Desenvolver competências estratégicas e operacionais relacionadas com a gestão de estabelecimentos do setor da restauração.

15. Objectivos Específicos

Esta unidade curricular está desenhada para que os alunos explorem de forma crítica a complexidade da gestão de estabelecimentos do setor da restauração, em termos de principais conceitos, estratégias e habilidades práticas.

16. Competências a adquirir

1. Compreender os principais aspetos inerentes à gestão de estabelecimentos do setor da restauração;
2. Usar estrategicamente as dimensões estudadas para o desenvolvimento da vantagem competitiva dessas organizações;
3. Analisar, de forma crítica, as tendências do setor e as possibilidades de inovação.

17. Metodologia de ensino



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

As aulas contarão com diferentes estratégias de aprendizagem ativa, nomeadamente: aprendizagem cooperativa, brainstorming, controvérsia criativa, discussão sobre as temáticas estudadas e estudos de caso, feedback entre pares, investigação em grupo e mapas de conceitos.

Oradores externos serão convidados para discutir sobre questões específicas relacionadas com o conteúdo desta unidade curricular, a fim de melhorar a compreensão dos alunos sobre as temáticas abordadas.

18. Conteúdos Programáticos



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

1. Introdução
2. As organizações do setor da restauração
 - 2.1 Os principais tipos de organizações e as necessidades dos diferentes segmentos
 - 2.2 O funcionamento das organizações do setor da restauração
3. A cadeia de abastecimento e a gestão da restauração
 - 3.1 Compra e armazenagem
 - 3.2 Produção e qualidade
 - 3.3 Cadeia de abastecimento e sustentabilidade
4. O menu
 - 4.1 Planeamento de menus
 - 4.2 Tipos de menus
 - 4.3 Análise de menus
5. Custos, elaboração de preços e rentabilidade na gestão da restauração
 - 5.1 Fatores que afetam os custos
 - 5.2 Controle de custos
 - 5.3 Elaboração de preços
 - 5.4 Técnicas analíticas para a análise da rentabilidade das operações
6. HACCP
 - 6.1 Legislação
 - 6.2 Microorganismos
 - 6.3 Higiene
 - 6.4 Instalações e Equipamentos
 - 6.5 Higiene Pessoal
 - 6.6 Receção de Matérias Primas
 - 6.7 Armazenagem de Produtos
 - 6.8 Preparação e Confeção
 - 6.9 Armazenagem e Remoção dos Resíduos
 - 6.10 Transporte
 - 6.10 Distribuição
7. Tendências e inovação no setor da restauração
 - 7.1 Tendências
 - 7.2 Inovação
 - 7.3 Cocriação e especialização inteligente

19. Métodos de Avaliação

1. Elaboração de dois trabalhos de grupo;
2. Realização de dois testes escritos.



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

20. Recursos Didáticos

1. Coletânea de textos;
2. Artigos científicos;
3. Fichas de exercícios;
4. Estudos de caso;
5. Recursos da internet.

21. Palavras Chave

Gestão
Restauração
Sustentabilidade
Inovação



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

23. Bibliografia Principal

Autor(es): Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S.
Título: Food and Beverage Management
Edição: 6ª Ano: 2018
Local: New York
Editora: Routledge

Autor(es): Gomes, V.
Título: Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas
Edição: 1ª Ano: 2017
Local: Lisboa
Editora: Lidel

Autor(es): Mattel, B.
Título: Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation
Edição: 2ª Ano: 2015
Local:
Editora: Wiley

24. Bibliografia Complementar

Autor(es): Carvalho, J. C. C.
Título: Logística e Gestão da Cadeia de Abastecimento
Edição: 3ª Ano: 2020
Local: Lisboa
Editora: Sílabo

Autor(es): Dopson, L. R., & Hayes, D. K.
Título: Food and Beverage Cost Control
Edição: 7ª Ano: 2019
Local: New Jersey
Editora: Wiley



UNIVERSIDADE LUSÍADA DE LISBOA

Ficha técnica MIP	
Título	Programa da unidade curricular 'GESTÃO DA RESTAURAÇÃO': Ano Lectivo 2022/2023
Autor	Prof. Doutora MICHELLE LINS DE MORAES
Classificação	-
Descritores	-
Colaborador(es)	-
Data/Hora	01-08-2022 19:09:00
Formato de dados	Texto, PDF
Estatuto de utilização	Acesso público
Relação	Versão 1,0
(c) Universidade Lusíada de Lisboa, 2022	