



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

Programa da Unidade Curricular
GESTÃO DA RESTAURAÇÃO

Ano Lectivo 2023/2024

1. Unidade Orgânica

Faculdade de Ciências da Economia e da Empresa

2. Curso

GESTÃO DO TURISMO

3. Ciclo

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
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 ECTS

6,00

10. Coordenador da Área Científica

11. Regente

Prof. Doutora MICHELLE LINS DE MORAES

12. Assistentes

13. Língua de Ensino

Português

14. Objetivos Gerais

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

15. Objetivos 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 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
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
LISBOA

20. Recursos Didáticos

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

21. Objetivos de Sustentabilidade

Promover o crescimento e desenvolvimento económico territorial;

Estimular a produtividade agrícola através da promoção da produção, aproveitamento e comercialização dos produtos locais nos destinos turísticos e a sua plena integração na cadeia de valor do turismo;

Repercutir na saúde e no bem-estar da população;

Dar acesso a oportunidades de trabalhos dignos no sector do turismo.

22. Palavras Chave

Gestão

Restauração

Sustentabilidade

Inovação



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

23. Bibliografia Principal

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

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

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

24. Bibliografia Complementar

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

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



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

Ficha técnica MIP / MIP Datasheet	
Título / Title	Programa da unidade curricular 'GESTÃO DA RESTAURAÇÃO': Ano Lectivo 2023/2024
Autor / Author	Prof. Doutora MICHELLE LINS DE MORAES
Classificação / Classification	-
Descritores / Descriptors	-
Colaborador(es) / Colaborator(s)	-
Data Hora / Date Time	09-07-2023 12:41:00
Formato de dados / Data Format	Texto / Text, PDF
Estatuto de utilização / Usage	Acesso público / Public Access
Relação / Relation	Versão 1,0
(c) Universidade Lusíada, 2024	