



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

Programa da Unidade Curricular
GESTÃO DA RESTAURAÇÃO

Ano Lectivo 2024/2025

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. Doutor ANTÓNIO AUGUSTO TEIXEIRA DA COSTA

12. Assistentes

13. Língua de Ensino

Português

14. Objetivos Gerais

Dotar os alunos dos conhecimentos necessários para gerir um estabelecimento de restauração.

15. Objetivos Específicos

Transmitir conhecimentos essenciais de gestão, controlo de gestão e operações e gestão financeira na área de alimentação e bebidas /F & B);

Explorar 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

Conhecer a atividade de alimentação e bebidas (F & B);
Estabelecer o planeamento e controlo de gestão de alimentação e bebidas (F & B);
Entender a engenharia de listas e ementas;
Saber orçamentar o setor de alimentação e bebidas;
Dominar a atividade de gestão da restauração;
Saber determinar custos, preços e a rentabilidade da gestão da restauração;
Aprender as normas de higiene e segurança alimentar no setor da restauração;
Analisar, de forma crítica, as tendências do setor e as possibi



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

17. Metodologia de Ensino

Aulas teórico-práticas;
Análise de casos práticos reais.

18. Conteúdos Programáticos

- 1- Alimentação e bebidas (F & B)
 - 1.1 Introdução
 - 1.2 Aprovisionamento e gestão de stocks
 - 1.3 Controlo de alimentação e bebidas
 - 1.4 Análise e elaboração de listas e ementas
 - 1.5 Orçamentação de alimentação e bebidas
- 2 Restauração
 - 2.1 As organizações do sector da restauração
 - 2.2 O produto em restauração
 - 2.3 Elaboração e análise de rentabilidade do menu
 - 2.4 Rentabilidade do negócio
 - 2.5 Higiene e segurança. Princípios HACCP
 - 2.6 Tendências e inovação no sector da restauração.

19. Métodos de Avaliação

Elaboração de dois trabalhos de grupo;

Realização de dois testes escritos obrigatórios.

20. Recursos Didáticos

Textos;
Artigos;
Exercícios;
Estudos de caso;
Powerpoint do docente.

21. Objetivos de Sustentabilidade

A disciplina pauta-se pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), com especial incidência nos objetivos :

- 2- Erradicar a fome;
- 4- Educação de qualidade;
- 5- Igualdade de género;
- 6- Água potável e saneamento;
- 8- Trabalho digno e crescimento económico;
- 12- Produção e consumo sustentáveis;
- 14- Proteger a vida marinha; e
- 15- Proteger a vida terrestre.



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

22. Palavras Chave

Gestão
Alimentação e bebidas (F & B)
Orçamentação
Restauração
Sustentabilidade
Inovação.

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: 2019
Local: Lisboa
Editora: Lidel

Autor(es): Gomes, V.
Título: Gestão da Restauração
Edição: 1ª Ano: 2020
Local: Lisboa
Editora: Lidel

24. Bibliografia Complementar

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

Autor(es):
Título:
Edição: Ano:
Local:
Editora:



UNIVERSIDADE LUSÍADA
LISBOA

Ficha técnica MIP / MIP Datasheet	
Título / Title	Programa da unidade curricular 'GESTÃO DA RESTAURAÇÃO': Ano Lectivo 2024/2025
Autor / Author	Prof. Doutor ANTÓNIO AUGUSTO TEIXEIRA DA COSTA
Classificação / Classification	-
Descritores / Descriptors	-
Colaborador(es) / Colaborator(s)	-
Data Hora / Date Time	06-08-2024 21:19:00
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	