



## CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

### Aviso n.º 11811/2022

*Sumário:* Regista a criação do curso técnico superior profissional de Gestão de Restauração e de Bebidas da Escola Técnica Superior Profissional do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, que, por despacho de 26 de agosto de 2021, da Diretora-Geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão de Restauração e de Bebidas da Escola Técnica Superior Profissional do Instituto Politécnico do Cávado e do Ave.

18 de abril de 2022. — A Diretora-Geral do Ensino Superior, *Maria da Conceição Saraiva da Silva Costa Bento*.

#### ANEXO

1 — Instituição de ensino superior:

Instituto Politécnico do Cávado e do Ave — Escola Técnica Superior Profissional

2 — Curso técnico superior profissional:

T594 — Gestão de restauração e de bebidas

3 — Número de registo:

R/Cr 57/2021

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e restauração

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Gerir, coordenar e controlar, de forma autónoma ou em equipa, as atividades e as operações dos serviços de alimentação e bebidas (v.g. Food and Beverage), de forma a garantir a qualidade do serviço a prestar, a afetação eficiente dos recursos, assim como a maximização da rentabilidade do negócio, integrados ou não em unidades hoteleiras.

5.2 — Atividades principais:

- a) Gerir operações em unidades de negócio de alimentação e bebidas (F&B);
- b) Planear, coordenar e organizar as operações de F&B, garantindo a qualidade dos serviços;
- c) Planear e desenvolver a estratégia de promoção e comercialização do serviço de F&B;
- d) Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associado;
- e) Controlar a qualidade do serviço e da interação com o cliente;
- f) Gerir os resultados financeiros do serviço de F&B.

## 6 — Referencial de competências:

## 6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos especializados em gestão de recursos humanos;
- b) Conhecimentos especializados na gestão e planificação de operações;
- c) Conhecimentos abrangentes em indicadores de gestão aplicados a Restaurante e ou área de Restauração;
- d) Conhecimentos abrangentes para a gestão de compras e negociação com fornecedores de um Restaurante e ou uma área de Restauração;
- e) Conhecimentos especializados de controlo de gestão e análise de custos do negócio de um Restaurante e ou uma área de Restauração;
- f) Conhecimentos especializados para elaboração de menus do negócio de Restaurante e/ou uma área de Restauração;
- g) Conhecimentos fundamentais para gestão de eventos e serviços de Catering;
- h) Conhecimentos especializados de higiene e segurança alimentar de um Restaurante e/ou área da Restauração;
- i) Conhecimentos abrangentes de promoção e divulgação de um Restaurante e ou área de Restauração;
- j) Conhecimentos abrangentes de tecnologias de informação e comunicação aplicadas à gestão e produção de F&B;
- k) Conhecimentos fundamentais nas operações de serviço ao cliente de mesa e bar;
- l) Conhecimentos especializados sobre o serviço de vinhos e produção de bebidas compostas quentes e frias;
- m) Conhecimentos especializados de línguas estrangeiras (Inglês e Espanhol);
- n) Conhecimentos básicos de cozinha e pastelaria;
- o) Conhecimentos fundamentais teóricos sobre hotelaria e turismo.

## 6.2 — Aptidões:

- a) Interpretar e implementar diferentes opções estratégicas de promoção e de comercialização;
- b) Identificar, elaborar, planificar e acompanhar os processos operacionais para a gestão do negócio de um Restaurante e ou área da Restauração;
- c) Analisar, avaliar e monitorizar os mais modernos processos, bem como as melhores e corretas práticas na operação do negócio de um Restaurante e ou área da Restauração;
- d) Analisar, avaliar e monitorizar as compras de um Restaurante e/ou área da Restauração e gestão de armazém de Alimentação e Bebidas;
- e) Definir sistema de controlo de custos dos menus e de otimização dos recursos disponíveis;
- f) Criar com o apoio da cozinha, menus e receitas criativas de acordo as novas tendências e com conhecimento das diversidades locais e nacionais;
- g) Construir, organizar e preparar os aspetos operacionais para a realização de eventos, serviços de banquetes e Catering;
- h) Assegurar a aplicação dos princípios e das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de F&B desde o armazenamento até ao serviço ao cliente;
- i) Identificar e implementar diferentes opções estratégicas de promoção e divulgação de um Restaurante e ou área de Restauração de acordo com novas ferramentas de marketing e as novas tecnologias;
- j) Analisar os relatórios e orçamentos financeiros, utilizando os sistemas de informação com vista à melhoria dos resultados;
- k) Servir corretamente alimentos e bebidas ao cliente de acordo com o especificado;
- l) Gerir adequadamente a adega do restaurante, respeitando as características dos vinhos e suas proveniências;
- m) Preparar bebidas compostas quentes e frias;
- n) Aplicar técnicas de comunicação adequadas ao cliente;
- o) Realizar preparações básicas de cozinha e pastelaria de acordo com o especificado;



p) Identificar e implementar as principais tendências de novos produtos e serviços de restauração e bebidas para o desenvolvimento do negócio.

### 6.3 — Atitudes:

- a) Demonstrar capacidade de análise das necessidades mais relevantes do setor de Restaurante e ou área da Restauração;
- b) Demonstrar capacidade de liderança na de gestão de equipas;
- c) Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade na gestão de processos;
- d) Demonstrar capacidade de negociação com os fornecedores e a gestão dos aprovisionamentos;
- e) Demonstrar capacidade de assegurar o cumprimento das normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- f) Demonstrar criatividade para criar menus e serviços com base nas novas tendências da gastronomia, de vinhos e de outras bebidas;
- g) Demonstrar autonomia responsabilidade para assegurar a gestão autónoma de eventos, serviços de banquetes e Catering;
- h) Demonstrar capacidade para agir em função de princípios éticos e deontológicos;
- i) Demonstrar criatividade e inovação no desenvolvimento e promoção dos produtos;
- j) Demonstrar capacidade de adaptação e utilização de novas ferramentas tecnológicas de suporte à organização do negócio de Restauração;
- k) Demonstrar capacidade de servir corretamente alimentos e bebidas aos clientes;
- l) Demonstrar capacidade estratégica na orientação do negócio;
- m) Demonstrar capacidade de adaptação a novas tendências do turismo e hotelaria;
- n) Demonstrar assertividade nas relações interpessoais, com colegas, superiores hierárquicos e clientes.

### 7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Economia  
Matemática  
Português

### 8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:

2021-2022

### 9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos:

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Esposende . . . . .	Polo do IPCA de Esposende . . . . .	20	50

### 10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração . . . . .	60	50,00 %
345 — Gestão e administração . . . . .	18	15,00 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras . . . . .	12	10,00 %
812 — Turismo e lazer . . . . .	6	5,00 %
342 — Marketing e publicidade . . . . .	6	5,00 %
482 — Informática na ótica do utilizador . . . . .	6	5,00 %



Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
862 — Segurança e higiene no trabalho . . . . .	6	5,00 %
541 — Indústrias alimentares . . . . .	6	5,00 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

## 11 — Plano de estudos:

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Comportamento Organizacional . . . . .	345 — Gestão e administração . . .	Geral e científica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Espanhol . . . . .	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Fundamentos de Gestão . . . . .	345 — Gestão e administração . . .	Geral e científica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Inglês . . . . .	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60		108		168	6
Gestão de Alimentos e Bebidas . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Higiene e segurança Alimentar . . . . .	862 — Segurança e higiene no trabalho.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Introdução às técnicas de cozinha e pasteleria.	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Serviço de restauração e bebidas I . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60	60	108		168	6
Serviço de restauração e bebidas II . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60	60	108		168	6
Tecnologias de Informação . . . . .	482 — Informática na ótica do utilizador.	Técnica . . . . .	1.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Enologia e cultura do vinho . . . . .	541 — Indústrias alimentares . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Fundamentos de turismo, hotelaria e restauração.	812 — Turismo e lazer . . . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Gestão de eventos e catering . . . . .	345 — Gestão e administração . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Marketing Digital . . . . .	342 — Marketing e publicidade . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Produção e gestão de serviços de bar . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . .	Técnica . . . . .	2.º Ano	Semestral . . . . .	60	45	108		168	6
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e restauração . . .	Em contexto de trabalho	2.º Ano	Semestral . . . . .			840	840	840	30
<i>Total . . . . .</i>					900	525	2 460	840	3 360	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

315242712