

Caraterização da Unidade Curricular / Characterisation of the Curricular Unit

Designação da Unidade Curricular / Curricular Unit:	[3182465] Gestão Hoteleira e Restauração [3182465] Hotel Management and Restaurant Services		
Plano / Plan:	Licenciatura em Turismo V3		
Curso / Course:	Licenciatura em Turismo Tourism		
Grau / Diploma:	Licenciado		
Departamento / Department:	Departamento de Gestão		
Unidade Orgânica / Organic Unit:	Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu		
Área Científica / Scientific Area:	Turismo		
Ano Curricular / Curricular Year:	3		
Período / Term:	S2		
ECTS:	6		
Horas de Trabalho / Work Hours:	0159:00		
Horas de Contacto/Contact Hours:			
(T) Teóricas/Theoretical:	0000:00	(TC) Trabalho de Campo/Fieldwork:	0000:00
(TP) Teórico-Práticas/Theoretical-Practical:	0058:30	(OT) Orientação Tutorial/Tutorial Orientation:	0000:00
(P) Práticas/Practical:	0000:00	(E) Estágio/Internship:	0000:00
(PL) Práticas Laboratoriais/Practical Labs:	0000:00	(O) Outras/Others:	0032:00
(S) Seminário/Seminar:	0000:00		

Docente Responsável / Responsible Teaching

[3367] Adriano Augusto Barreto Simões Ramos

Docentes que lecionam / Teaching staff

[3277] ANA PAULA LEOCÁDIO DANIEL CAMPOS NUNES

[3367] ADRIANO AUGUSTO BARRETO SIMÕES RAMOS

Objetivos de Aprendizagem

Os objetivos definidos para a Unidade Curricular são:

Conhecer a organização dos estabelecimentos hoteleiros e de restauração, as suas características específicas, enquadrando-os nas empresas de serviços e compreendendo as especificidades deste negócio.

Capacitar os alunos para integrarem unidades hoteleiras e de restauração, em lugares de gestão de departamentos, interagindo com outros profissionais em diferentes níveis hierárquicos.

Habilitar os alunos com competências de análise e gestão do mix de serviços de uma unidade hoteleira e de restauração, enfatizando a área comercial, como interface com o trade.

Habilitar os alunos com ferramentas de análise da operação de um hotel e de um restaurante, numa perspetiva económico-financeira, interpretando resultados e criando novos indicadores.

Aquisição de competências técnicas de Gestão Hoteleira e de Restauração, num contexto de grande competitividade, como o atual.

Promover nos alunos atitudes e comportamentos adequados ao contexto de trabalho.

Learning Outcomes of the Curricular Unit

The objectives defined for the Curricular Unit are:

Know the organization of hotel and restaurant establishments, their specific characteristics, framing them in service companies and understanding the specifics of this business.

Train students to integrate hotel and restaurant units, in department management places, interacting with other professionals at different hierarchical levels.

Enable students with skills of analysis and management of the service mix of a hotel and restaurant unit, emphasizing the commercial area, as an interface with the trade.

Enable students with tools to analyze the operation of a hotel and a restaurant, from an economic-financial perspective, interpreting their results, creating new indicators.

Acquisition of technical skills in Hotel and Restaurant Management, in a highly competitive context, such as the current one.

Promote attitudes and behaviors appropriate to the work context in hotels and restaurants.

Conteudos Programáticos (Lim:1000)

- I - Visão Global do Negócio e da Indústria
 - 1. Introdução à Indústria Hoteleira e Restauração
 - 2. Enquadramento legal da Atividade Hoteleira
 - 3. A operação Hoteleira e Restauração
- II Organização e Gestão das Empresas Hoteleiras
 - 1. Organização das Empresas Hoteleiras
 - 1.1 Organização departamental
 - 1.2 Estrutura departamental
 - 1.3 Gestão por centros de negócio
 - 1.4 Contabilidade de gestão para Hotelaria
 - 1.5 A imputação dos custos aos departamentos
 - 1.6 A Rentabilidade de unidade e dos departamentos
 - 1.7 Ferramentas de Monitorização e informação
 - 1.8 O Controlo de Gestão
- III Exploração Económica do negócio
- IV Gestão e Controlo do Departamento de Alojamento
- V Gestão e Controlo do Departamento de Alimentação e Bebidas
- VI ç Atividades em Contexto de Trabalho
 - 1.1 ç O dia-a-dia numa unidade hoteleira
 - 1.2 ç O dia-a-dia numa unidade de restauração

Syllabus (Lim:1000)

- I - Global Vision of Business and Industry
 - 1. Introduction to the Hotel Industry
 - 2. Legal framework of the Hotel Activity
 - 3. The Hotel operation
- II Organization and Management of Hotel Companies
 - 1. Organization of Hotel Companies
 - 1.1 Departmental organization
 - 1.2 Departmental structure
 - 1.3 Management by business centers
 - 1.4 Management accounting for Hospitality
 - 1.5 Allocation of costs to departments
 - 1.6 Profitability of the unit and departments
 - 1.7 Monitoring and information tools
 - 1.8 Management Control
- III Economic Exploration of the Business
- IV Management and Control of the Accommodation Department
- V Management and Control of the Food and Beverage Department
- VI - Activities in the Work Context
 - 1.1 ç Daily life in a hotel
 - 1.2 ç Daily life in a restaurant

Metodologias de Ensino (Avaliação incluída; Lim:1000)

A metodologia usada para lecionar a disciplina inclui a exposição oral dos conteúdos programáticos definidos, suportada em casos práticos, apelando à intervenção e participação dos alunos. Esta Unidade Curricular prevê a participação dos alunos em atividades em contexto de trabalho, num total de 32 horas. Estas atividades constituem-se uma metodologia eficaz para a aquisição de novos conhecimentos e para o desenvolvimento de competências quer técnicas quer comportamentais, mas também para complementar conhecimentos e competências adquiridos em contexto académico. Com esta metodologia de ensino e aprendizagem, os alunos contactam com rotinas e indicadores de gestão e controlo das unidades onde estão integrados. A avaliação será feita da seguinte forma:

Trabalhos práticos em Grupo, 20%, Atividades em Contexto de Trabalho 20%, Prova escrita 60%. Os alunos que não frequentem as Atividades em Contexto de Trabalho, serão avaliados apenas por Exame que terá um peso de 100% na nota final.

Teaching Methodologies (Including evaluation; Lim:1000)

The methodology used to teach the discipline includes the oral exposition of the defined syllabus contents, supported in practical cases, appealing to the intervention and participation of the students. These activities constitute an effective methodology for the acquisition of new knowledge and for the development of both technical and behavioral skills, but also to complement knowledge and skills acquired in an academic context. With this teaching and learning methodology, students contact routines and management and control indicators of the units where they are integrated. The evaluation will be made as follows:

Practical group work, 20%, Activities in Work Context 20%, Written exam 60%. Students who do not attend Activities in Work Context, will be evaluated only by Exam that will have a weight of 100% in the final grade.

Bibliografia de Consulta (Lim:1000)

Abranja, N., Almeida, M., Almeida, A. (2019), Alojamento, Recepção e Housekeeping, Lisboa, Lidel
Al QUINTAS, M. (1988), Tratado de Hotelaria, Instituto Nacional de Formação Turística, Lisboa
Cabral, Jorge (2008), Introdução à Gestão Hoteleira, Apontamentos de apoio à disciplina de Gestão Hoteleira e Restauração
Gomes, V. (2017), Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Lisboa, Lidel
Gomes, V. e Revés, P (2018), Catering e Banqueting, Lisboa, Lidel
Hotel Association of New York City, Inc., The Uniform System of Accounts for the Lodging Industry, 9th Edition, New York, 1996
MENEZES, J. C. (1998), Princípios de Gestão Financeira, Editorial Presença, Lisboa
Rodrigues, C., Sousa, T. (2015), Gestão Comercial Hoteleira, Lidel, Lisboa,
www.business.turismodeportugal.pt

Bibliography (Lim:1000)

Abranja, N., Almeida, M., Almeida, A. (2019), Alojamento, Recepção e Housekeeping, Lisboa, Lidel
Al QUINTAS, M. (1988), Tratado de Hotelaria, Instituto Nacional de Formação Turística, Lisboa
Cabral, Jorge (2008), Introdução à Gestão Hoteleira, Apontamentos de apoio à disciplina de Gestão Hoteleira e Restauração
Gomes, V. (2017), Introdução à Gestão de Alimentação e Bebidas, Lisboa, Lidel
Gomes, V. e Revés, P (2018), Catering e Banqueting, Lisboa, Lidel
Hotel Association of New York City, Inc., The Uniform System of Accounts for the Lodging Industry, 9th Edition, New York, 1996
MENEZES, J. C. (1998), Princípios de Gestão Financeira, Editorial Presença, Lisboa
Rodrigues, C., Sousa, T. (2015), Gestão Comercial Hoteleira, Lidel, Lisboa,
www.business.turismodeportugal.pt

Observações

«Observações»

Observations

«Observations»

Observações complementares