

Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Designação	Dieta Atlântica: <i>fine dining</i> , vinhos e experiências únicas
------------	--

Área de Formação (CNAEF) Turismo e Lazer (812)	ECTS 3	Nível EQF 6
---	-----------	----------------

	Presencial	Autónomo	TOTAL
Horas de trabalho	32	49	81

Público a que se destina	Todos os que pretendam valorizar e promover a Dieta Atlântica tradicional do litoral minhoto na restauração e unidades de enoturismo
Vagas (se aplicável)	Mínimo e máximo – 10 e 15

1. Equipa docente/ Equipa de Formação

	nome	Email	Science ID
Responsável científico IPVC	Carlos Fernandes	cfernandes@estg.ipvc.pt	
Docentes; Formadores/as	Eusébio Francisco Lima	eusebiol@estg.ipvc.pt	

2. Resumo

A apreciação de vinhos e a arte do *fine dining* não são apenas elementos isolados numa refeição, são experiências que se conjugam para criar momentos memoráveis à mesa. O serviço de vinhos, quando realizado com mestria, pode enriquecer significativamente a experiência gastronómica, proporcionando um complemento harmonioso entre a seleção de vinhos e a alta gastronomia.

Ao selecionar a escolha do vinho, as características gastronómicas da refeição são um ponto crucial, a complexidade dos vinhos, as suas 'nuances' aromáticas e a sua estrutura precisam de ser cuidadosamente consideradas para requintar e não sobrepor os sabores delicados das iguarias.

No contexto do *fine dining*, cada detalhe é meticulosamente cuidado, desde a disposição dos talheres até a harmonização entre a música ambiente e o serviço impecável. O objetivo é criar uma experiência completa, onde o vinho se torna um assistente essencial, contribuindo para uma exposição gastronómica que se desenrola perante os comensais.

Neste sentido, propõe-se como resultados de aprendizagem desenhar e promover experiências de turismo e bem-estar associadas à dieta atlântica; prestar serviço excecional e personalizado; conhecer os serviços fundamentais de mesa e vinhos para segmentos de mercado específicos; fazer a ligação entre as

caraterísticas do "terroir", os vinhos verdes e produtos alimentares do litoral minhoto; promover as tradições e cultura locais associadas à tradicional gastronomia da dieta atlântica.

O curso " Dieta Atlântica: experiências excecionais e VIP no litoral minhoto " foi desenhado num formato presencial, estruturado em 14 sessões interativas, de 2 horas cada, asseguradas aos sábados, das 9h30 às 13h30, durante 8 semanas.

O curso conta com a parceria da Confraria dos Gastrónomos do Minho.

3. Objetivos de aprendizagem

- 1) Identificar e caraterizar as técnicas de serviço de restaurante;
- 2) Interpretar e aplicar as normas protocolares;
- 3) Identificar e realizar a *mise-en-place* para os serviços casual, clássico e *fine dining*;
- 4) Organizar o serviço de vinhos e outras bebidas;
- 5) Aplicar métodos e técnicas avançadas no serviço de vinhos;
- 6) Elaborar a carta de vinhos em função de objetivos concretos;
- 7) Organizar e gerir a garrafeira;
- 8) Fazer inventários, apurar consumos e calcular custos e rácios;
- 9) Conhecer os vinhos segundo as suas categorias e origens;
- 10) Compreender os princípios orientadores de uma correta harmonização entre vinhos e iguarias;
- 11) Compreender os princípios operacionais relativos à execução de um serviço de restaurante.

4. Conteúdos

1) Introdução à Restauração (6 horas)

Brigada e Hierarquia

Técnicas de execução do serviço de restaurante

-Serviço à inglesa direto / indireto

-Serviço à francesa

-Serviço à americana

Normas protocolares de serviço de restaurante

2) Serviço *Fine Dining* (20 horas)

-Contextualização

-Normas protocolares do serviço de vinhos

-*Mise-en-place* (mesa redonda e à carta), serviço atoalhado e *set-up* completo, serviço de cloche (degustação de produtos do mar-cozinha móvel)

- Serviço de luva branca.
 - Organização do serviço de vinhos e champagne/Espumantes
 - Métodos e técnicas a utilizar no serviço de vinhos
 - Principais tipos de harmonizações (degustação de produtos do mar-cozinha móvel)
 - Harmonização entre vinhos e iguarias (degustação de produtos do mar-cozinha móvel)
 - Apresentação e venda de vinhos
 - Carta de vinhos - objetivos concretos
- 3) Regras profissionais específicas (6 horas)
- Apresentação
 - Vestuário
 - Atitude e postura profissional
 - Boas práticas de higiene e segurança

5. Metodologias de ensino e aprendizagem

O curso começa com uma base teórico-prática (TP), utilizando os métodos expositivo, interrogativo e ativo, em que os conteúdos programáticos operacionalizam o desenvolvimento de competências técnico-científicas nas áreas da gastronomia e vinhos de negócios de restauração e unidades de enoturismo. Estes métodos são complementados com sessões de apresentação e discussão de casos práticos e recorre-se a (a) equipamentos e utensílios para o serviço de restaurante e vinhos, incluindo a cozinha móvel, (b) equipamentos e produtos de limpeza e (c) projetor para uso com computador portátil. As sessões práticas são desenhadas para promover a discussão contínua e reflexão, ajudando os formandos a conectar os conteúdos com os objetivos de aprendizagem, e a refletir sobre esta alternativa gastronómica.

6. Avaliação

A avaliação permite a aplicação prática do aprendido, permitindo aos formandos demonstrar competência na aplicação dos conhecimentos aprendidos, de experiência prática através de simulações de situações reais de restaurante para avaliar a capacidade de aplicar conhecimentos em cenários práticos (Exercício prático-50%) e realizar avaliações práticas que testem as competências técnicas, no serviço de vinhos ou na preparação de mise-en-place no restaurante (Exercício prático-50%), promovendo assim uma aprendizagem experiencial e aplicada.

Assiduidade: Formando(a) que faltar a mais de 20% das sessões ficará automaticamente reprovado(a)