



Escola Superior de Tecnologia e Gestão

Designação	Dieta Atlântica: fine dining, vinhos e experiências únicas
------------	--

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

	Presenciais	Online - síncronas	Online - assíncronas	TOTAL
Horas de contacto	32			32
	Horas de trabalho autónomo			49
	Horas TOTAIS			81

Público a que se destina	A Ação de Curta Duração (ACD) “ <i>Dieta Atlântica: fine dining, vinhos e experiências únicas</i> ” dirige-se a todas as pessoas com formação e/ou experiência profissional e/ou projeto relevante na(s) área(s) da gastronomia e vinhos, com especial relevo para a restauração e similares, unidades de enoturismo e animação turística e confrarias, entre outros públicos com interesse neste domínio, com interesse em aperfeiçoar os conhecimentos de fine dining.		
Vagas (se aplicável)	Mínimo: 10	Máximo: 15	

1. Equipa docente/ Equipa de Formação

	Grupo Disciplinar	nome	email	Ciência ID
Responsável científico IPVC	Ciências do Desporto, Turismo e Lazer	Carlos Fernandes	cfernandes@estg.ipvc.pt	0419-0AA6-55E5
Docentes; Formadores/as	Ciências do Desporto, Turismo e Lazer	Eusébio 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. 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 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 características 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 conta com a parceria da Confraria dos Gastrónomos do Minho, do Hotel Fábrica do Chocolate e do Hotel Vila Galé Collection Ponte de Lima Vineyards

3. Objetivos de aprendizagem

- a) Identificar e caracterizar as técnicas de serviço de restaurante;
- b) Interpretar e aplicar as normas protocolares;
- c) Identificar e realizar a *mise-en-place* para os serviços casual, clássico e *fine dining*;
- d) Organizar o serviço de vinhos e outras bebidas;
- e) Aplicar métodos e técnicas avançadas no serviço de vinhos;
- f) Elaborar a carta de vinhos em função de objetivos concretos;
- g) Organizar e gerir a garrafeira;
- h) Fazer inventários, apurar consumos e calcular custos e rácios;
- i) Conhecer os vinhos segundo as suas categorias e origens;
- j) Compreender os princípios orientadores de uma correta harmonização entre vinhos e iguarias;
- k) Compreender os princípios operacionais relativos à execução de um serviço de restaurante.

4. Conteúdos

Introdução à Restauração

- a) Brigada e Hierarquia
- b) Técnicas de execução do serviço de restaurante
- c) Serviço à inglesa direto / indireto
- d) Serviço à francesa
- e) Serviço à americana
- f) Normas protocolares de serviço de restaurante

Serviço de *Fine Dining*

- a) Contextualização
- b) Normas protocolares do serviço de vinhos
- c) *Mise-en-place* (mesa-redonda e à carta), serviço atoalhado e *set up* completo, serviço de *cloche*,
- d) Serviço de luva branca.
- e) Organização do serviço de vinhos e champagne/Espumantes
- f) Métodos e técnicas a utilizar no serviço de vinhos
- g) Principais tipos de harmonizações

- h) Harmonização entre vinhos e iguarias
- i) Apresentação e venda de vinhos
- j) Carta de vinhos - objetivos concretos

Regras profissionais específicas

- a) Apresentação
- b) Vestuário
- c) Atitude e postura profissional
- d) Boas práticas de higiene e segurança

5. Metodologias de ensino e aprendizagem

O curso começa com uma base teórico-prática, em que os conteúdos programáticos operacionalizam o desenvolvimento de competências técnico-científicas nas áreas da gastronomia e vinhos de negócios de restauração e similares e unidades de enoturismo, mas também confrarias. 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

Utilizar simulações de situações reais de restaurante para avaliar a capacidade de aplicar conhecimentos em cenários práticos (Exercício prático-50% da nota final). Realizar avaliações práticas que testem as competências técnicas, no serviço de vinhos ou na preparação de *mise-en-place* no restaurante (Exercício prático-50% da nota final).

7. Bibliografia (Deve optar apenas por uma norma de referência bibliográfica: ex. APA 6ª edição, Vancouver ou NP 405)

Jeuffrault, D. & Boulicot, T. (2022). Restaurant Service: Preparation, Carving, Slicing, Flambeing and setting de Tables Paperback, BPI.

Ribeiro, V. (2019). Etiqueta Moderna, manual das novas boas maneiras, Edições Contraponto.

Ribeiro, V. (2023). O Anfitrião Modelo, a arte de bem receber, atender e servir no setor do Turismo, Edições Contraponto.

Aprovado na reunião 10/2024 do Plenário do Conselho Técnico-Científico da ESTG, realizada no dia 11 de setembro.