

Gestão Turística e Cultural

Licenciatura, 1º Ciclo

Plano: Despacho nº 14880/2013 de 15/11/2013

Ficha da Unidade Curricular: Gestão Hoteleira

ECTS: 4; Horas - Totais: 108.0, Contacto e Tipologia, T:15.0; TP:30.0;

Ano|Semestre: 3|S1; Ramo: Tronco comum;

Tipo: Obrigatória; Interação: Presencial; Código: 964165

Área Científica: Turismo

Docente Responsável

Eunice Lopes

Professora Adjunta

Docente(s)

Vitor Pais

Assistente Convidado

Objetivos de Aprendizagem

Pretende-se que os alunos adquiram conhecimento sobre o que é a gestão das empresas turísticas, quais os seus instrumentos e quais os modelos de negócio passados, presentes e tendências de evolução, habilitando-os com competências nas diversas áreas de gestão Operacional, técnica e financeira.

Objetivos de Aprendizagem (detalhado)

Pretende-se que os alunos adquiram conhecimento sobre o que é a gestão das empresas turísticas, quais os seus instrumentos e quais os modelos de negócio passados, presentes e tendências de evolução, habilitando-os com competências nas diversas áreas de gestão Operacional, técnica e financeira.

Conteúdos Programáticos

Através do contacto com as temáticas abordadas em ambiente letivos os alunos de GH terão a possibilidade de assimilar competências que serão complementadas com a análise de casos práticos com vista ao enquadramento dos conceitos teóricos com a realidade empresarial.

Conteúdos Programáticos (detalhado)

1. Legislação Hoteleira;
 - 1.1 Legislação do Trabalho ?CCT?;
 - 1.2 Regime Jurídico dos Empreendimentos;
2. Gestão de Alojamento;
 - 2.1 Organização do Front Office;
 - 2.2 Gestão de Reservas;
 - 2.3 Check In , Check Out;
 - 2.4 Faturação;
 - 2.5 Políticas de pagamento;
 - 2.6 Estratégias de Sucesso;
3. Gestão Comercial e Marketing Hoteleiro;
 - 3.1 Princípios gerais do Marketing Hoteleiro;
 - 3.2 Análise e caracterização do Produto Hoteleiro;
 - 3.3 Mercado;

- 3.4 A concorrência e o Estudo de Mercado;
- 3.5 Preço e Política de preços ?Formula Hubbart?;
- 3.6 Yield Management ;
- 4. Gestão de Alimentação e Bebidas;
 - 4.1 Relevância do Sector de Alimentação e Bebida;s
 - 4.2 Organograma funcional e descrição das principais competências;
 - 4.3 O Marketing em F&B;
 - 4.4 Gestão das Operações em F&B
 - 4.5 O Controlo em F&B;
 - 4.6 Orçamento do F&B:
- 5. Gestão Financeira;
 - 5.1 Análise e equilíbrio Financeiro;
 - 5.2 Rentabilidade e Controlo Orçamental:

Metodologias de avaliação

Avaliação contínua (30%) Teste final (70%)

Software utilizado em aula

Ver e-learning

Estágio

Não se aplica

Bibliografia recomendada

- Costa, Rodrigues, 4ª Edição, abril 2008. Introdução à Gestão Hoteleira, LIDEL edições Lda
- Costa, Rodrigues e Sousa, Teresa, Dezembro 2015 – Gestão Comercial Hoteleira, LIDEL edições Lda
- Sebenta do Docente em Gestão de Alojamento, Gestão de Alimentação e Bebidas e Marketing Hoteleiro
- Neves, João Carvalho das ,6ª Edição, Dezembro 2012- Análise e Relato Financeiro, Texto Editores, Ida.
- Holloway, J. (1994). *The Business of Tourism*. London: Pitman Publishing
- Medlik, S. (1980). *The Business of Hotels*. London: Heinemann
- Sebenta do professor
- Curran, P. (1978). *Principles and Procedures of Tour Management*. Boston: CBI

Coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos

Os conteúdos programáticos da unidade curricular em questão habilitam o futuro licenciado a exercer a gestão hoteleira numa perspectiva de rentabilidade na fileira económica do turismo.

Metodologias de ensino

ME1-Ensino teórico-prático: Exposição e explicação dos conteúdos programáticos, implementando uma aprendizagem participativa, exercícios de aplicação prática. ME2- Orientação Tutoria: Resolução de exercícios. Explicação e Esclarecimentos de dúvidas.

Coerência das metodologias de ensino com os objetivos

A componente real que está relacionada com o desenvolvimento dos métodos de ensino baseia-se na transferência de conhecimento em operação hoteleira para a sua formatação em termos de aprendizagem escolar (exercícios práticos orientados).

Língua de ensino

Português

Pré requisitos

Não se aplica

Programas Opcionais recomendados

Não se aplica

Observações

Docente Responsável

Eunice Ferreira Ramos
Lopes

Assinado de forma digital por Eunice
Ferreira Ramos Lopes
Dados: 2018.09.06 17:20:32 +01'00'

VÍTOR MANUEL
PEREIRA PAIS

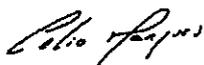
Assinado de forma digital por
VÍTOR MANUEL PEREIRA PAIS
Dados: 2018.09.06 17:11:55
+01'00'

Diretor de Curso, Comissão de Curso

Eunice Ferreira Ramos
Lopes

Assinado de forma digital por
Eunice Ferreira Ramos Lopes
Dados: 2018.09.11 18:46:51 +01'00'

Conselho Técnico-Científico



Assinado de forma digital por Célido
Gonçalo Cardoso Marques
Dados: 2018.09.14 18:39:31 +01'00'

Homologado pelo C.T.C.

Acta n.º 121 Data 14/09/2018
