



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE**

**CURSO TÉCNICO EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR
Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer**

**Florianópolis
Novembro 2011**

SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO	3
2	DADOS GERAIS DO CURSO	3
	2.1 Habilitação e qualificações	4
	2.2 Carga Horária	4
3	JUSTIFICATIVA	5
4	OBJETIVOS	10
	4.1 Objetivo Geral	10
	4.2 Objetivos específicos	10
5	REQUISITOS DE ACESSO	10
	5.1 Requisitos	10
	5.2 Forma de ingresso	10
6	PERFIL PROFISSIONAL	10
7	COMPETÊNCIAS DO EGRESSO	11
8	MATRIZ CURRICULAR	12
	8.1 Fluxograma do Curso	12
	8.2 Apresentação sintética do curso	13
	8.3 Apresentação das Unidades Curriculares	14
9	METODOLOGIA	26
	9.1 Atividades pedagógicas	26
	9.2 Projetos integradores	26
	9.3 Avaliação	27
	9.4 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	28
10	ESTRUTURA	29
	10.1 Instalações físicas	29
	10.1.1 Salas de aula e laboratórios	29
	10.1.2 Ambientes administrativos	30
	10.1.3 Espaços complementares	30
	10.2 Pessoal docente e técnicos administrativos	31
	10.2.1 Docentes	31
	10.2.2 Administrativo	34
11	ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO CAMPUS	36
12	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	40
13	MODELO DE CERTIFICADO	40

1. **DADOS DA INSTITUIÇÃO**

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente

CNPJ	Nº 81.531.428/0001-62
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço (Rua, Nº)	Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3271-1400
E-mail de contato	direçãocontinente@ifsc.edu.br
Site da unidade	www.ifsc.edu.br
Área do Plano (nome da área)	Turismo e Hospitalidade (em caráter experimental)

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Habilitação: Curso Técnico Concomitante em Serviços de Restaurante e Bar
Denominação: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Eixo Profissional: Hospitalidade e Lazer
Modalidade: Presencial
Regime de matrícula: Matrícula por Semestre
Número de Vagas: 36 por turma
Carga horária total: 800h
Horário e Local do Curso: As aulas referentes à educação básica, 3º ano do ensino médio, acontecerão no turno matutino, vespertino ou noturno, diariamente em escola da Rede Pública Estadual ou com outros campi do IF-SC. As aulas referentes à educação profissional serão ministradas no período inverso à formação geral, nas instalações do Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Florianópolis Continente.
Responsável pelo Projeto: Patrícia Matos Scheuer
Certificação: Garçom e Auxiliar de Bar (Módulo I) Técnico em Serviços de Restaurante e Bar (Módulos I e II)

Turnos de funcionamento	Vagas por turma	Numero de turmas	Total de vagas anuais	Obs.
<i>Matutino</i>	-	-	-	
<i>Vespertino</i>	36	1	36	
<i>Noturno</i>	-	-	-	
	Total	1	36	

Obs: As entradas de turma serão semestrais, sendo que o turno em que o curso será oferecido poderá alternar, conforme decisão do colegiado. A modalidade concomitante será efetivada em parceria institucional, sendo por convênio quando em parceria externa ou edital quando intercampus.

2.1 Habilitação e qualificações

Habilitação	Curso Técnico Serviços de Restaurante e Bar	Carga Horária Total: 800h
1ª Certificação	<i>Garçom e Auxiliar de Bar</i>	400h
2ª Certificação	<i>Técnico em Serviços de Restaurante e Bar</i>	800h

Obs: A certificação profissional estará condicionada ao diploma do ensino médio.

2.2 Carga Horária

Carga horária	Prazo de integralização da carga horária	
Total do curso	Limite mínimo (meses/semestres)	Limite máximo (meses/semestres)
800H	2 semestres	4 semestres

3. JUSTIFICATIVA

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%. Conforme levantamento divulgado no final de 2001, os gastos destinados à permanência daqueles que viajam por motivo de evento, período em geral superior a três dias, 36,7% se destinam à hospedagem; 30,4% ao transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, uso de táxi e outros meios); expressivos 18,6% à alimentação e 14,3% a outras despesas.

Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

A Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento de Santa Catarina (ABRASEL - SC) avaliou o turismo no litoral de Santa Catarina, entre dezembro de 2005 e janeiro de 2006, revelando que o setor de alimentação está em ascensão econômica e social.

Embora Florianópolis esteja envolvida por uma aura de positividade para o turismo e, possa ser vista num primeiro olhar, como um verdadeiro paraíso do turismo no Brasil, existem aspectos estruturais da cidade que, ao serem observados mais de perto, comprometem a sua consolidação como tal. O crescimento rápido e desenfreado da oferta de serviços relativos ao turismo contrapõe-se ao baixo crescimento qualitativo dos mesmos. A cidade ainda caminha a passos lentos no sentido de uma necessária profissionalização, haja vista a quase inexistente participação pública na formação de profissionais para essa área de atividade. A preocupação do poder público local com a exploração do turismo, pautada na responsabilidade social e na sustentabilidade ambiental, parece existir apenas no discurso dos dirigentes. Como consequência, práticas de turismo sem planejamento, irresponsáveis e depredadoras acabam sendo constantes.

A presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia catarinense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) a necessidade de seu envolvimento com esse segmento. O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas em Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição. O papel social do IF-SC é encontrar os meios para oferecer ensino profissional de qualidade e oferecê-lo de tal forma que contribua para a inserção social do cidadão, através do exercício do trabalho de forma digna. Assim, cabe à Instituição posicionar-se estrategicamente em relação à profissionalização para o turismo, pela definição clara do que seja a prática do turismo responsável, e atuar no sentido de desenvolver nos futuros profissionais da área o senso de responsabilidade sócio ambiental que a atividade requer.

Segundo dados da ABRASEL existem no Brasil cerca de 780 mil bares e restaurantes, que movimentam mais de 12 bilhões de reais ao ano. A associação divulga que o setor é responsável pela geração de 8% dos empregos diretos (seis milhões de empregos) e que no Brasil, 25% das refeições são feitas fora de casa. Esse número cresce 1,5% ao ano. Em um período de cinco anos, segundo a ABRASEL, o setor de alimentação fora do lar avançou quase meio ponto em sua participação no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, saltando de 2,09% em 2000, para 2,4% em 2005. Na vida atual das organizações do setor de serviços de alimentação, uma nova lógica é perceptível: instabilidade, volatilidade e incerteza desconcertam qualquer observador em busca de regularidades e tendências.

O setor de bares e restaurantes, conhecido como *food service*, fatura o equivalente a 2,4% do PIB e é responsável por 8% dos empregos diretos no Brasil, o equivalente a quase 6 milhões de pessoas. Além disso, absorve 26% do total de gastos com alimentação do brasileiro e, no turismo, a atividade é responsável por 40% do PIB e 53% da mão de obra empregada, de acordo com a ABRASEL.

A alimentação fora do lar agrega hoje quase um milhão de empresas entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, escolas e hospitais. O potencial de crescimento deste mercado é expressivo. Como exemplo, pode-se citar os Estados Unidos, onde mais de 12 milhões de funcionários trabalham em empresas da área, que vem registrando crescimento médio de 7,1% em suas vendas nos últimos 25 anos.

O universo de atuação do *foodservice* é muito grande e altamente segmentado, abrangendo do informal cachorro quente da esquina até o restaurante do hotel cinco estrelas, padrão gastronômico mundial; as grandes cozinhas industriais e redes de *fast food*, as empresas de *catering*, os bares, restaurantes e similares, as escolas, sorveterias, padarias, lojas de conveniência, hospitais, entre outros. Cada segmento tem características bem diferentes no nível de consistência de qualidade, formação da equipe de cozinha, criatividade e amplitude do cardápio, exigências de qualidade dos produtos ingredientes, uso de produtos de conveniência, nível de serviço ao consumidor final, disponibilidade de equipamentos, sofisticação na preparação, etc.

O ramo é dividido em dois macro segmentos: o das refeições coletivas (chamado de não comercial ou social) que atende, no âmbito público e privado, a empresas, instituições de ensino (escolas em todos os níveis), de saúde e assistência social (hospitais, asilos e orfanatos) e outros segmentos como forças armadas, comunidades religiosas, prisões, etc., e o comercial, composto por empresas que têm o objetivo do lucro diretamente no comércio de alimentos processados, como bares, restaurantes tradicionais, *fast foods*, cafés, lanchonetes, hotéis e pontos de venda e serviços de entrega em geral.

O percentual de brasileiros que trocou a refeição em casa pelas opções que se encontram à disposição fora dela, em particular nos grandes centros urbanos, saltou de 7% para 25%, nas últimas três décadas (em São Paulo, chega a 32%), segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Hoje, mais de 45 milhões de brasileiros se alimentam fora de casa diariamente. E esse número só tende a crescer.

Segundo os dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER) em Santa Catarina, o segmento **alojamento e alimentação** – importante para o setor

serviços catarinenses – possui um quadro funcional com alta densidade de mão de obra e com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são semi qualificados, segundo a tabela abaixo.

Segmento	Categoria de Qualificação Ocupacional					Total (%)
	Braçal e de Menor Qualificação (%)	Semi qualificado (%)	Qualificado (%)	Técnico de Nível Médio (%)	Nível Superior (%)	
Total	3,1	15,5	55,0	13,9	12,6	100,0
Serviços Técnicos às Empresas	1,8	8,0	30,6	23,9	35,7	100,0
Comunicação	1,9	5,9	37,8	17,6	36,9	100,0
Atividades de Informática e Conexas	0,5	0,2	11,6	35,8	51,8	100,0
Alojamento e Alimentação	4,7	46,1	43,6	3,9	1,8	100,0
Transporte 2	1,9	10,5	81,3	5,6	0,7	100,0
Manutenção e Reparação	3,6	23,6	64,6	6,8	1,5	100,0
Saúde	4,3	13,0	53,1	14,4	15,2	100,0
Eletricidade, Gás e Água	5,6	14,4	41,0	26,1	12,9	100,0
Telecomunicações	1,3	6,5	48,1	30,9	13,2	100,0

Fonte: Fundação Seade. Pesquisa da Atividade Econômica Regional – Paer.

A situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, de acordo com dados da Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina (até1998), permite estabelecer a média de cinco postos de trabalho por estabelecimento, constatando uma demanda potencial por cursos profissionais na área de influência direta do Campus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

Os dados acima mostram a realidade do segmento de alimentação em Santa Catarina e justificam a necessidade de oferta de qualificação profissional para esse segmento.

Dentro, desse contexto, o Campus Florianópolis Continente propõe a oferta do Curso Técnico Concomitante de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Formar e qualificar o cidadão profissional para ser capaz de atuar com responsabilidade socioambiental como coordenador e operador de serviços no setor de restaurantes, bares e similares.

4.2 Objetivos específicos

- Inserir novos profissionais qualificados no mundo do trabalho;
- Melhorar a qualidade da oferta dos trabalhadores para a atividade turística no segmento de serviços de restaurante e bar;
- Atender às demandas do setor em relação à quantidade e qualidade de profissionais Técnicos em Serviços de Restaurante e Bar.

5. REQUISITOS DE ACESSO

5.1 Requisitos

Ter concluído o 2º ano do Ensino Médio e estar cursando o 3º ano do Ensino Médio.

5.2 Forma de ingresso

O ingresso ao curso dar-se-á de uma das seguintes maneiras:

- sorteio público – quando por convênio com a Rede Estadual de Educação;
- exame de classificação – quando por parceria intercampus

Obs.: os requisitos para ingresso nos cursos serão previstos em edital próprio.

6. PERFIL PROFISSIONAL

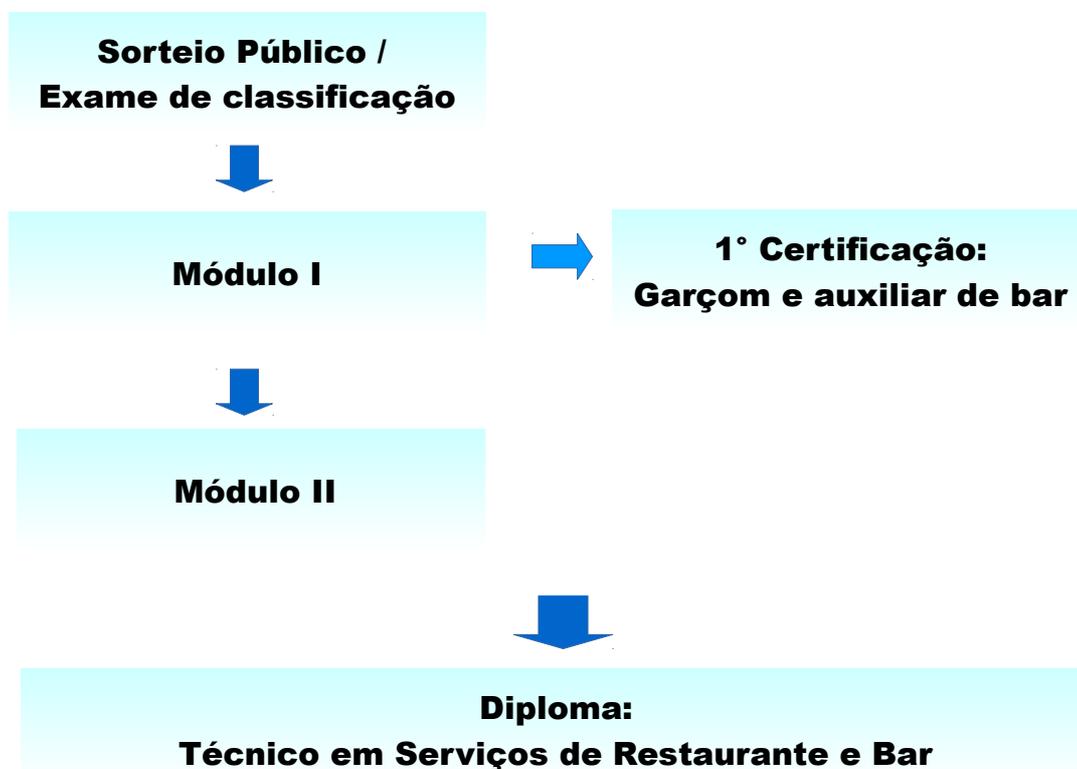
É o profissional capaz de operacionalizar e supervisionar os espaços em serviços de restaurante e bar, com ética e responsabilidade socioambiental.

7. COMPETÊNCIAS GERAIS DO EGRESSO

1. Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurantes;
2. Planejar e controlar estoques e compras do setor;
3. Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas;
4. Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços;
5. Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
6. Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental;
7. Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

8. MATRIZ CURRICULAR

8.1 Fluxograma do Curso



Obs.: Para obtenção do diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, o aluno deverá ter concluído com êxito os dois módulos do curso e o ensino médio.

8.2 Apresentação sintética do curso

1º módulo/Garçom e auxiliar de bar

Unidade Curricular	C/H Semanal
Técnicas de Sala e Copa	108h
Responsabilidade ambiental nos serviços de restaurante	18h
Higiene e Manipulação de alimentos e bebidas	36h
Técnicas de Bar	72h
Relações Interpessoais	18h
Introdução às Práticas de Cozinha	36h
Projeto Integrador I	40h
Ambientação Profissional I	36h
Espanhol	36h
TOTAL	400h

2º módulo/Maître e barman

Unidade Curricular	C/H Semanal
Trabalho e Sociedade	18h
Estoque, Compras e Custos	54h
Serviços de Banquetes e Eventos	72h
Café da Manhã e Room Service	36h
Cardápios	36h
Vinhos e Harmonização	72h
Projeto Integrador II	40h
Arte e Cultura na Mesa	36h
Espanhol	36h
TOTAL	400h

8.3 Apresentação das Unidades Curriculares

MÓDULO I – Garçom e auxiliar de bar

Técnicas de Sala e Copa
<p>Competências: Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de Alimentos e Bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante</p>
<p>Conhecimentos: 1) Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; 2) Contextos históricos, artísticos e culturais relacionados à gastronomia: Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea; 3) Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; 4) Comunicação verbal e não verbal; 5) SMS – Saúde, Meio Ambiente e Segurança; 6) Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; 7) Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios; 8) Noções de decoração e ambientação de restaurantes; 9) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 10) Tipologia de restaurantes e de serviços; 11) Sistemas de serviços; 12) Cargos e funções: cambuza e sala; 13) Regras de etiqueta à mesa; 14) <i>Mise-en-place</i> da cambuza de salão e de mesa; 15) Preparo de lanches, couvert, sucos, bebidas quentes; 16) Montagem de sobremesas; 17) <i>Software</i> de gestão e operação de estabelecimentos de alimentação – modulo venda; 18) Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes; 19) Preparações e produtos do cardápio: diversos tipos de restaurantes; 20) Ética no atendimento; 21) Técnicas de serviço de vinhos; 22) Utensílios para o serviço do vinho; 23) Relações interpessoais na organização de equipes, na negociação de soluções, no gerenciamento de conflitos e no cumprimento de metas; 24) Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais; 25) Boas práticas: higiene pessoal, higiene ambiental, higiene de equipamentos e de utensílios, requisitos mínimos de estrutura física das áreas de produção e serviços de alimentos e bebidas; 26) Higiene e conservação de alimentos e bebidas; 27) Ficha Técnica; 28) Aspectos sensoriais, cortes, combinação, forma de apresentação e tempo de preparo; 29) Gestão de resíduos e 30) Consumo consciente.</p>
<p>Habilidades: 1) Servir vinhos; 2) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes; 3) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços; 4) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; 5) Atender ao cliente; 6) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; 7) Executar preparações básicas de cambuza; 8) Comercializar cardápios em sintonia com a produção; 9) Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e 10) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura</p>

adequadas.

Bibliografia: 1) CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. *Maître d'hôtel: técnicas de serviço* - 1º edição- Caxias do Sul: EducS, 2002. 2) MARQUES, J. Albano. *Manual de Restaurante e Bar* - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002. 3) WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. *O Restaurante: conceito e operação* - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

Responsabilidade ambiental nos serviços de restaurante

Competências: Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental no setor de bebidas e alimentos.

Conhecimentos: 1) Noções de Ecologia: ecossistemas, cadeias e teias alimentares; 2) Interferências humanas nos ciclos biogeoquímicos; 3) Recursos naturais renováveis e não renováveis; 4) Noções de energias renováveis e eficiência energética; 5) Gestão de resíduos; Desenvolvimento Sustentável; 6) Impactos ambientais da cadeia produtiva de alimentos e 7) Consumo consciente.

Habilidades: 1) Relacionar noções de ecologia com a problemática ambiental; 2) Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e 3) Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no setor de alimentos e bebidas.

Bibliografia: 1) RICKLEFS, R. E. **A Economia da Natureza**. Guanabara Koogan, 2003. 2) MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI,C.M.C. **Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem**. Edgard Blucher, 2005. 3) GIACOMINI Fº, g. *Meio ambiente e consumismo*. Senac, 2008.

Higiene e manipulação de alimentos e bebidas

Competências: Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas

Conhecimentos: 1) Doenças transmitidas por alimentos (DTA); perigos em alimentos; microbiologia básica de alimentos; 2) Boas práticas: higiene pessoal, higiene ambiental, higiene de equipamentos e de utensílios, requisitos mínimos de estrutura física das áreas de produção e serviços de alimentos e bebidas; 3) Legislação sanitária: diferentes instâncias; 4) Noções básicas de: Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), Manual de Boas Práticas e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); 5) Higiene e conservação de alimentos e bebidas; 6) Critérios de segurança nas etapas de produção; 7) Gestão de resíduos; 8) Consumo consciente; 9) Relações interpessoais no trabalho e 10) Ética profissional.

Habilidades: 1) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos e de utensílios na produção e no serviço de alimentos e bebidas, conforme legislação sanitária vigente; 2) Aplicar as técnicas de conservação de matérias primas e das preparações de alimentos e bebidas; 3) Identificar e

aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e 4) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografia: 1) SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. 2) BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06. 3) BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

Técnicas de Bar

Competências: Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de bebidas no bar

Conhecimentos: 1) Cargos e funções do bar; 2) Regras de etiqueta; 3) *Mise-en-place* do bar; 4) Preparações e produtos do cardápio; 5) Ética no atendimento; 6) Tipologia de bar; 7) Origem e tipos de bebidas e suas características; 8) Técnicas de preparo de bebidas (coquetéis, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, infusões, chás e cafés) e suas apresentações; 9) Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais; 10) Recebimento e estocagem; 11) Boas práticas: higiene pessoal, higiene ambiental, higiene de equipamentos e de utensílios, requisitos mínimos de estrutura física das áreas de produção e serviços de bebidas; 12) Higiene e conservação de alimentos e bebidas; 13) Ficha Técnica; 14) Técnicas de vendas; 15) Gestão de resíduos; 16) Consumo consciente; 17) Relações interpessoais no trabalho e 18) Comunicação verbal e não verbal.

Habilidades: 1) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes; 2) Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; 3) Atender ao cliente; 4) Executar preparações básicas de bar; 5) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; 6) Auxiliar nas compras de matéria prima, utensílios e equipamentos; 7) Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque; 8) Comercializar cardápios, 9) Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e 10) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografia: 1) CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. *Maître d'hôtel: técnicas de serviço* - 1ª edição- Caxias do Sul: Educ, 2002. 2) MARQUES, J. Albano. *Manual de Restaurante e Bar* - 1ª edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002. 3) WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. *O Restaurante: conceito e operação* - 3ª edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

Relações Interpessoais

Competências: Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das

relações do mundo do trabalho e Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Linguagem verbal: articulação, entonação, adequação a norma padrão, formulas de cortesia, formalidade e informalidade; 2) Linguagem não verbal: postura corporal, expressões faciais e sonoras, gestos, aparência; 3) Noções de: recrutamento e seleção, treinamento, avaliação de desempenho, tipos de liderança, motivação; 4) Técnicas de relações interpessoais na organização de equipes, na negociação de soluções, no gerenciamento de conflitos e no cumprimento de metas; 5) Noções de capital humano: capital intelectual, capital social, capital emocional.

Habilidades: 1) Atender ao cliente (interno e externo); 2) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes; 3) Auxiliar na comercialização de eventos de alimentos e bebidas; 4) Comercializar cardápios em sintonia com a produção.

Bibliografia: ARAÚJO, C.M. Ética e qualidade no Turismo do Brasil. Editora Atlas: 2003. 2) BOITEUX, B. Legislação de Turismo. Rio de Janeiro: Campus, 2002. 3) CARNEGIE, Dalle. Como Fazer Amigos e Influenciar Pessoas. Companhia Editora Nacional: 2003.

Introdução às Práticas de Cozinha

Competências: 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em restaurante; 2) Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; 3) Comercializar cardápios de Alimentos e Bebidas na operação de serviços.

Conhecimentos: 1) Matéria prima, utensílios e equipamentos; 2) Tipologia de restaurantes e serviços; 3) Composição dos cardápios; 4) Boas práticas: higiene pessoal, higiene ambiental, higiene de equipamentos e de utensílios; 5) Ficha Técnica de preparações clássicas da cozinha internacional; 6) Características dos produtos: aspectos sensoriais, cortes, combinação, formas de apresentação e tempo de preparo; 7) Relações interpessoais no trabalho; 8) Conceitos de cozinha Regional, Internacional, *Nouvelle Cuisine* e Contemporânea; 9) Comunicação verbal e não verbal; 10) SMS – Saúde, Meio Ambiente e Segurança; 11) Higiene e conservação de alimentos; 12) Critérios de segurança nas etapas de produção;

Habilidades: 1) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e higienizar e conservar os produtos de sala, bar e cambuza; 2) Executar preparações básicas da cozinha clássica internacional; 3) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços; 4) Auxiliar no planejamento de cardápio; 5) Comercializar cardápios em sintonia com a produção; 6) Aplicar as técnicas de conservação de matérias primas e das preparações de alimentos; 7) Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.

Bibliografia: 1) BARRETO, Ronaldo. **Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios** – 2ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2001. 2) PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître D’hotel**. São Paulo, SENAC, 1994. 3) TEICHMMAN, Ione. **Tecnologia culinária**.

EDUCS, 2000.

Projeto Integrador I

Competências: 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante; 2) Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; 3) Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental e 4) Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Alimentação e cultura regional; 2) Procedimentos metodológicos da pesquisa; 3) Técnicas de preparo de comidas e bebidas; 4) Tipos de serviço à mesa e 5) Comunicação verbal e não-verbal.

Habilidades: 1) Redigir um relatório de pesquisa relacionando aspectos histórico-culturais dos ritos à mesa a partir de pesquisas bibliográfica e de campo; 2) Elaborar as preparações de comidas e bebidas investigadas; 3) Apresentar e servir as preparações à mesa.

Bibliografias: 1) WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3ª edição. Porto Alegre: Bookman, 2003. 2) CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço – 1ª edição- Caxias do Sul: Educs, 2002. 3) FRANCO, Arioaldo. De caçador à gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac.

Ambientação Profissional I

Competências: 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante; 2) Planejar e controlar estoques e compras do setor; 3) Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; 4) Comercializar cardápios de Alimentos e Bebidas na operação de serviços; 5) Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; 6) Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental e 7) Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: Técnicas de Sala e Copa; Responsabilidade ambiental nos serviços de restaurante; Higiene e manipulação de alimentos e bebidas; Técnicas de Bar; Relações Interpessoais; Introdução às Práticas de Cozinha.

Habilidades: 1) Servir vinhos e outras bebidas; 2) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes; 3) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; 4) Atender ao cliente; 5) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; 6) Executar preparações básicas de cambuza e de bar; 7) Comercializar cardápios em

sintonia com a produção; 8) Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente; 9) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografias: 1) ARAÚJO, C.M. Ética e qualidade no Turismo do Brasil. Editora Atlas:2003. 2) *CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço - 1ª edição- Caxias do Sul: Educus, 2002.* 3) PEREZ, L.D.M. Manual Prático de Recepção Hoteleira. Editora Roca:2001.

Espanhol I

Competências: Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Variações fonéticas e semânticas da língua espanhola; 2) Apresentações, saudações e fórmulas de cortesia; 3) Recepção, acomodação e despedida de clientes; 4) Informações sobre a(s) oferta(s) gastronômica(s); 5) Prestação de serviços de alimentos e bebidas; 6) Faturação e sistema de cobrança; 7) Resolução de queixas e reclamações; 8) Hábitos alimentares de países estrangeiros e 9) Horários de atendimento do estabelecimento.

Habilidades: 1) Produzir mensagens orais em língua espanhola; 2) Atender às demandas e expectativas dos clientes e da empresa no âmbito dos serviços de restaurante e 3) Oferecer serviços de acordo com a nacionalidade e hábitos alimentares dos clientes.

Bibliografias: 1) BELTRÁN, B. A. **El español por profesiones: Servicios turísticos.** Madrid: Sociedad General Española de Librería, 3ª ed., 1999. 2) BREMÓN, A. Espanhol: 15 minutos; (tradução Luiz Reyes Gil). São Paulo: Publifolha, 2005. 3) MORENO, C., TUTS, M. **El español en el hotel.** Sociedad General Española de Librería, Madrid, 1997.

MÓDULO II - Maître e barman

Trabalho e Sociedade

Competências: Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho

Conhecimentos: 1) O mundo do trabalho em Durkheim: Conceito de solidariedade social. Divisão social do trabalho - solidariedade orgânica e mecânica; 2) O mundo do trabalho em Weber: Ação individual e social. Racionalização e capitalismo. A ética protestante; 3) O mundo do trabalho em Marx: Conceito de relações sociais de produção. Força de trabalho. Classes sociais. Valores de uso e de troca da mercadoria. Conceito de mais-valia. Trabalho e alienação; 4) Relações interpessoais no trabalho; 5) Ética prática e normativa: valores, moral, ato moral, ato voluntário; 6) As instituições de atendimento coletivo e seu papel social; 7) Avaliar situações no ambiente profissional que evoquem

juízos éticos e 8) Interpretar e relacionar as formulações teóricas sobre a sociedade e o mundo do trabalho na sua prática profissional.

Habilidades: 1) Avaliar situações no ambiente profissional que evoquem juízos éticos e 2) Interpretar e relacionar as formulações teóricas sobre a sociedade e o mundo do trabalho na sua prática profissional.

Bibliografias: 1) MACIEL, M. E. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?*. Horizontes antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, dezembro de 2001. 2) DaMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 2006. 3) MARX, K. A Jornada de Trabalho. In: *O capital*. Liv.1, vol.1, cap. VIII. Rio de Janeiro: Civilização, 1968.

Estoque, compras e custos

Competências: Planejar e controlar estoques e compras do setor

Conhecimentos: 1) Processo de alimentos e bebidas: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização; 2) Recebimento e estocagem; 3) Classificação de materiais; 4) Documentação do processo de estocagem e compras; 5) Custo Mercadoria Vendida (CMV); 6) Definição do preço de venda; 7) Tipologia de restaurantes, eventos e serviços; 8) Composição dos cardápios; 9) Matéria prima, utensílios e equipamentos; 10) Noções de compras: especificação e dimensionamento de produtos, cadastro de fornecedores e cotação de preço; 11) Ferramentas de controle: fichas de controle de estoque, requisição de mercadorias, ficha técnica, planilhas eletrônicas e softwares específicos; 12) Consumo consciente; 13) Relações interpessoais no trabalho; 14) Ética profissional e 15) Comunicação verbal e não verbal.

Habilidades: 1) Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque; 2) Interpretar a documentação do processo de estocagem e compras; 3) Auxiliar nas compras de matéria prima, utensílios e equipamentos; 4) Operar ferramentas de controle de gestão em A&B e 5) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografia: 1) ARNOLD, Tony. **Administração de materiais:** uma introdução. São Paulo: Atlas, 2006. 2) FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** São Paulo: Senac, 2006. 3) MEGLIORINI, Evandir. **Custos:** análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

Serviços de Banquetes e Eventos

Competências: 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante; 2) Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; 3) Comercializar cardápios de Alimentos e Bebidas na

operação de serviços; 4) Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; 2) Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; 3) Tendências atuais e movimentos na gastronomia; 4) Comunicação verbal e não verbal; 5) Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; 6) Estrutura da cambuza, da sala e do bar: equipamentos e utensílios; 7) Noções de decoração e ambientação em banquetes e eventos; 8) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 9) Eventos em A&B: tipologia, equipes, organização, serviços, montagens; 10) *Mise-en-place*: de salão, de mesa, do bar, da cambuza; Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; 11) Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; 12) Tendências atuais e movimentos na gastronomia; 13) Comunicação verbal e não verbal; 14) Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; 15) Estrutura da cambuza, da sala e do bar: equipamentos e utensílios; 16) Noções de decoração e ambientação em banquetes e eventos; 17) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 18) Eventos em A&B: tipologia, equipes, organização, serviços, montagens; 19) *Mise-en-place*: de salão, de mesa, do bar, da cambuza; 20) Técnicas de vendas aplicadas ao setor de eventos; 21) Preparações e produtos dos cardápios de eventos gastronômicos: referência de quantidades por pessoa; 22) Fatores determinantes na organização do evento: consumidor, preferência regional, localização geográfica, sazonalidade, localização, espaço físico, horário, tema, número de convidados; 23) Ética no atendimento; 24) Técnicas de serviço de vinhos; 25) Utensílios para o serviço do vinho; 26) Conceitos básicos de harmonização entre vinhos e alimentos; 27) Estoque de alimentos e bebidas no ponto de venda: bar, cambuza; 28) Estoque de materiais e utensílios do setor de eventos; 29) Técnicas de relações interpessoais na organização de equipes, na negociação de soluções, no gerenciamento de conflitos e no cumprimento de metas e 30) Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.

Habilidades: 1) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação dos produtos de sala, bar e cambuza; 2) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços de banquetes e eventos para o atendimento ao cliente; 3) Atender ao cliente no contexto do evento; 4) Executar preparações básicas de bar – *welcome drinks*; 4) Servir vinhos; 5) Elaborar planos de serviço e supervisionar a rotina de trabalho das equipes no contexto do evento; 6) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços; 7) Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque no ponto de venda (bar e cambuza) e de materiais de eventos; 8) Auxiliar na comercialização de eventos de alimentos e bebidas e 9) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografia: 1) FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial - 1º edição - Rio de Janeiro: Senac, 2002. 2) BORGES, Cecília. Recebendo com Charme - 2º

edição - Rio de Janeiro: Senac, 2004. 3) MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas - 3ª edição - São Paulo: Manole, 2004.

Café da manhã e *room service*

Competências: 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante; 2) Planejar e controlar estoques e compras do setor; 3) Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; 4) Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços; 6) Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Tendências atuais e movimentos na gastronomia; 2) Comunicação verbal e não verbal; 3) Língua estrangeira instrumental; 4) SMS – Saúde, Meio Ambiente e Segurança; 5) Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; 6) Estrutura da cambuza, da cozinha, da sala e do bar: equipamentos e utensílios; 7) Noções de decoração e ambientação de restaurantes; 8) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 9) Tipologia de restaurantes e de serviços; 10) Sistemas de serviços; 11) Cargos e funções: cambuza, cozinha, sala e bar; 12) Regras de etiqueta à mesa; 13) *Mise-en-place* de salão e de mesa; 14) Preparo e montagem de itens do serviço de café da manhã e *coffee break*; 15) Tipos e preparações de café da manhã e *brunch*; 16) Cardápios básicos de *room service*; 17) Software de gestão e operação de estabelecimentos de alimentação – modulo venda; 18) Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes e eventos; 19) Preparações e produtos do cardápio; 20) Ética no atendimento; 21) Recebimento e estocagem; 22) Matéria prima, utensílios e equipamentos; 23) Boas práticas: higiene pessoal, higiene ambiental, higiene de equipamentos e de utensílios, requisitos mínimos de estrutura física das áreas de produção e serviços de alimentos e bebidas; 24) Higiene e conservação de alimentos; 25) Ficha Técnica; 26) Regras de etiqueta; 27) Gestão de resíduos; 28) Consumo consciente; 29) Relações interpessoais no trabalho; 30) Linguagem verbal: articulação, entonação, adequação a norma padrão, formulas de cortesia, formalidade e informalidade e 30) Comunicação verbal: voz (articulação, entonação, altura), adequação à norma padrão, fórmulas de cortesia, formalidade e informalidade; 31) Comunicação não-verbal: postura, expressões faciais, riso, olhar, gestos, aparência, distância mantida entre os interlocutores.

Habilidades: 1) Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e higienizar e conservar os produtos de sala, bar e cambuza; 2) Executar preparações básicas de cambuza e operacionalizar *room service*; 3) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; 4) Atender ao cliente; 5) Comercializar cardápios em sintonia com a produção; 6) Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e 7) Comunicar-

se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografias: 1) PEREZ, L.D.M. Manual Prático de Recepção Hoteleira. Editora Roca:2001. 2) VIEIRA, E.V.de. Recepção Hoteleira. Editora EDUCS:2002. 3) CANDIDO, I. Controles em Hotelaria. Editora EDUCS.

Cardápios

Competências: 1) Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços

Conhecimentos: 1) Conceitos de cozinha Regional, Internacional, *Nouvelle Cuisine* e Contemporânea; 2) Tendências atuais e movimentos na gastronomia; 3) Comunicação verbal e não verbal; 4) Higiene pessoal, dos alimentos e bebidas, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; 5) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 6) Cardápios: histórico, tipos, formas de apresentação, produtos, referência de quantidades por pessoa (*per capita*); 7) Tipologia de restaurantes e de serviços; 8) Sistemas de serviços; 9) Elaboração de cardápios; 10) Fatores determinantes: consumidor, preferência regional, localização; 10) geográfica, e períodos turísticos definidos; sazonalidade; localização; espaço físico; horário de atendimento; seleção de público alvo; 11) Ficha Técnica; 12) Relação custo e benefício; 13) Aspectos nutricionais e dietoterápicos; 14) Aspectos sensoriais: cortes, combinação, forma de apresentação e tempo de preparo; 15) Harmonização de alimentos e bebidas; 16) Regras de etiqueta e 17) Técnicas de vendas.

Habilidades: 1) Auxiliar na comercialização de eventos de alimentos e bebidas; 2) Auxiliar no planejamento de cardápio; 3) Comercializar cardápios em sintonia com a produção e 4) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografias: 1) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 2) MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 9.ed. São Paulo: Roca. 3) MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 1998.

Projeto Integrador II

Competências: 1. Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurantes; 2. Planejar e controlar estoques e compras do setor; 3. Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas; 4. Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços; 5. Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; 6. Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental; 7. Comunicar-se de

maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Tipos de texto; 2) Procedimentos metodológicos da pesquisa; 3) Setor de restaurantes; 4) Ilustração e recursos visuais e 5) Software de elaboração de audiovisual.

Habilidades: 1) Redigir análise crítica relacionando questões do mundo do trabalho à prática profissional do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar; 2) Sistematizar, a partir de pesquisas de campo, informações, imagens e textos e 3) Elaborar projeto audiovisual.

Bibliografias: 1) MACIEL, M. E. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?*. Horizontes antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, dezembro de 2001. 2) DaMATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 2006. 3) MARX, K. A Jornada de Trabalho. In: *O capital*. Liv.1, vol.1, cap. VIII. Rio de Janeiro: Civilização, 1968.

Arte e Cultura na Mesa

Competências: 1) Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em bar e sala de restaurante; 2) Aplicar os princípios higiênico-sanitários no serviço de alimentos e bebidas; 3) Comercializar cardápios de Alimentos e Bebidas na operação de serviços e 4) Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental e 4) Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos: 1) Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais; 2) Conceitos de cozinha Regional, Internacional, *Nouvelle Cuisine* e Contemporânea; 3) Contextos históricos, artísticos e culturais relacionados à gastronomia: Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea; 4) Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; 5) Tendências atuais e movimentos na gastronomia; 6) Comunicação verbal e não verbal; 7) Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; 8) Estrutura da sala e do bar: equipamentos e utensílios; 9) Noções de decoração e ambientação de restaurantes; 10) Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; 11) Regras de etiqueta à mesa; 12) *Mise-en-place*: de salão e de mesa e 11) Preparações e produtos do cardápio – contextos históricos.

Habilidades: 1) Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; 2) Atender ao cliente; 3) Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços; 4) Comercializar cardápios em sintonia com a produção – contextos históricos e 5) Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

Bibliografias: 1) SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e Turismo* – São Paulo: Aleph, 2003. 2) HILLIER, Malcolm. *Guia prático de arranjos florais* – Porto: Editora Civilização, 1994. 3) BORGES, Cecília. *Recebendo com Charme - 2º edição* - Rio de Janeiro: Senac, 2004.

Espanhol II
Competências: Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.
Conhecimentos: 1) Utensílios e objetos dos serviços de restaurante e bar; 2) Resolução de queixas e reclamações; 3) Falsos cognatos; 4) Descrição de cardápios; 5) Reservas 6) Localização espacial e geográfica e; 7) Horários.
Habilidades: 1) Produzir mensagens orais e escritas em língua espanhola no atendimento ao cliente no âmbito dos serviços de restaurante e bar.
Bibliografias: 1) BELTRÁN, B. A. El español por profesiones: Servicios turísticos. Madrid: Sociedad General Española de Librería, 3ª ed., 1999. 2) BREMÓN, A. Espanhol: 15 minutos; (tradução Luiz Reyes Gil). São Paulo: Publifolha, 2005. 3) MORENO, C., TUTS, M. El español en el hotel. Sociedad General Española de Librería, Madrid, 1997.

9. METODOLOGIA

9.1 Atividades pedagógicas

A prática pedagógica do Curso Técnico em Serviços de Restaurante orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF-SC e pela Organização Didática (OD) do Campus Florianópolis Continente.

O Campus Florianópolis Continente do IF-SC desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores, visando a qualificação, a integração e o envolvimento desses com o Projeto Pedagógico da Instituição. Para isso, serão viabilizadas reuniões periódicas com todos os educadores da escola (Formação de Formadores), além das reuniões semanais de cada curso específico.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivas - dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, práticas laboratoriais, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades extra classe que complementam e dinamizam o processo. Dessa forma, a comunidade externa torna-se o espaço privilegiado em que a escola deve mergulhar para articular os saberes.

9.2 Projetos integradores

A Unidade Curricular Projeto Integrador é voltada para a metodologia de trabalho por projetos, articuladora das unidades curriculares, que converge para a escolha de um tema. Através dessa visão globalizadora do conhecimento, a aprendizagem, contextualizada e interdisciplinar, torna-se significativa. Ao relacionar

o conhecimento prévio ao novo, constrói-se coletivamente, a partir da experiência do sujeito.

9.3 Avaliação

De acordo com a Organização Didática, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando a análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

- E** - Excelente;
- P** - Proficiente;
- S** - Satisfatório;
- I** - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na unidade curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação envolvendo os professores e os profissionais do Núcleo Pedagógico. Os Encontros de Avaliação serão realizados, no mínimo, duas (2) vezes por módulo/semestre letivo em cada turma.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

9.4 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

O aluno poderá requerer aproveitamento de estudos concluídos com êxito por unidade curricular. O aproveitamento de estudos concluídos com êxito poderá ser realizado mediante a adoção de um ou mais dos seguintes procedimentos:

- aproveitamento de estudos com base nos documentos acadêmicos apresentados pelo aluno, quando o mesmo for originário de cursos de educação profissional técnica de nível médio;
- validação de competências mediante realização de atividade passível de avaliação, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico, na formação metódica no trabalho ou por outros meios, sendo necessária a apresentação de *Curriculum Vitae* devidamente comprovado, descrição das atividades relacionadas à(s) competência(s) cujo aproveitamento está sendo solicitado e cópia de carteira profissional e/ou contrato de trabalho na ocorrência de vínculo formal de emprego ou declaração de serviços quando não existir a relação formal de emprego.

- aproveitamento de estudos realizados na unidade curricular ou área de conhecimento em que adquiriu as competências, quando reprovado no módulo/fase e tiver direito à matrícula.

O aluno cujos estudos concluídos com êxito foram aproveitados no total das unidades curriculares de um módulo/fase será matriculado no módulo/fase imediatamente posterior.

10. ESTRUTURA

10.1 Instalações físicas

10.1.1 Salas de Aulas e Laboratórios

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula	51,75 m ²	Projektor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar
Laboratório de informática	79 m ²	Microcomputadores com acesso à internet
Laboratório cambuza	50m ²	Equipamentos e utensílios de copa e cozinha
Laboratório restaurante	100m ²	Equipamentos e utensílios de restaurante e bar
Laboratório de bebidas e enologia	60m ²	Ambiente de sala de aula e estrutura física de bar
Laboratório de cozinha: produção de alimentos	60m ²	Equipamentos e utensílios de cozinha
Biblioteca	79m ²	Acervo bibliográfico específico
Ônibus equipado com instrumentos audiovisuais para locomoção nas visitas técnicas e viagens curriculares.		

10.1.2 Ambientes Administrativos

AMBIENTE	METRAGEM
Secretaria / Departamento de Desenvolvimento de Ensino	51,75 m ²
Sala da Direção /	51,75 m ²
Sala dos Docentes	51,75 m ²

10.1.3 Espaços Complementares

Identificação do Espaço: Anfiteatro Multimeios		Área construída: 137,97m ²
Item	Descrição	Qtde.
1	DVD Player para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AÚDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Vídeo, foto CD, função resume para discos, função multiangulo, funções câmara lenta e pausa, seleção de áudio e legendas, controle parental. Menu de suporte de disco, controle remoto, bivolt, manual em língua portuguesa e garantia de um ano.	1
2	Projektor multimídia com 2000ANSI lumens e uma relação de contraste 400:1, tensão 220V, controle remoto	2
3	Tela de projeção elétrica tensionada, motorizada com sistema de acionamento manual por controle remoto. Película tensionada no sentido vertical – horizontal, área de projeção 1,702x1,28m.	2
4	Televisão colorida , com 29 polegadas, sistema de cor PALM-M, PAL-N e NSSC, recepção de TV a cabo, tecla SAP, som estéreo, controle remoto, entrada de áudio e vídeo, tensão automática, manual em língua portuguesa, prazo de garantia de um ano.	2
5	Aparelho de som Mini system, com rádio gravador, CD player, toca fitas, com controle remoto, compatível CD-R/RW – sintonizador AM/FM estéreo, memória programável, controle de gravação automático. Controle de volume – Bass Booste (melhora de sons graves e baixos). Potencia 300W P.P.O. –	1

	220V – Alimentação 8 pilhas “D”	
6	Filmadora digital com as seguintes características: CCD com 680 pixels, LCD de 2.5” – Touch Screen, Lentes Carl Zeiss Vario – Tessar, Zoom ótico de 20 x e digital de 800x, Menu simplificado (easy handycam), Indicador de percentual de bateria, Inserção de títulos, estabilizador de imagens, índice de cenas com movimentos. Com os acessórios: bateria, AC – LS 5, cabo AV, Pano de Limpeza, Mídia.	2

10.2 Pessoal docente e administrativo

10.2.1 Docentes

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Ana Kaciara Wildner	Professora de Comunicação	Licenciada em Letras Português e Espanhol Especialista em Língua Espanhola
Angela Faria Brognoli	Professora de Comunicação	Licenciada em Letras Português e Inglês Mestrado em Letras
Cassiano Borges da Fonseca	Professor de Serviços de Sala e Bar	Tecnólogo em Hotelaria
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	Bacharel em Administração Mestre em Gestão Estratégica Empresarial
Elinete Eliete de Lima	Professora de Nutrição	Especialista e Mestre em Nutrição
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Professora de Nutrição	Nutricionista Especialista em Saúde da Família Mestre em Nutrição
Fabiana Mortimer Amaral	Professora de Produção em Alimentos	Bioquímica - Tecnologia de

		Alimentos Mestre em Físico Química Doutora em Química Analítica
Fernando Goulart Rocha	Professor Ciências Humanas	Bacharel e Licenciado em Geografia Mestrado em Geografia Doutorando em Geografia
Flávia Baratierra Losso	Professor de Serviços de Sala e Bar	Bacharel em Turismo e Hotelaria Especialista em Gestão e Planejamento Turístico e Hoteleiro Mestranda em Turismo e Hotelaria
Gládis Teresinha Slonski	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestrado em Biologia Vegetal
Jaqueline de Fátima Cardoso	Professora de Ciências Sociais Aplicadas	Bacharel em Administração Mestre em Administração
Liz Cristina Camargo Ribas	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Marcela Krüger Corrêa	Professora de Relações interpessoais	Bacharelado em Moda Estilismo Mestrado em Geografia
Michelle Kormann	Professora de Produção em Alimentos	Bacharel em Gastronomia Especialista em Docência para o Turismo
Rafael Matys Costa	Professor de Serviços de Sala e Bar	Bacharel em Turismo e Hotelaria Especialista em Turismo e

		Hotelaria
Silvana Graudenz Muller	Professora de Produção em Alimentos	Tecnólogo em Hotelaria Mestre em Engenharia de Produção
Soraya Koharg Oliveira	Professora de Produção em Alimentos	Bacharel em Nutrição Mestrado em Nutrição
Ueslei Paterno	Intérprete de Libras	Bacharel em Biologia Mestrando em Lingüística
Carlos Alberto da Silva Mello	Professor de Turismo	Bacharel em Turismo Mestre em Engenharia de Produção
Claudia Hickenbick	Professor de História	Bacharel em História Mestre em História
Ení Maria Ranzan	Professora de Eventos	Bacharel em Comunicação Social Mestre em Educação
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Professor Guia de Turismo	Guia de Turismo Licenciada em Geografia MBA em Turismo Mestrado em Turismo e Hotelaria

10.2.2 Administrativo

Nome	Função	Titulação
Angela Faria Brognoli	Assessoria da Direção	Licenciada em Letras Português e Inglês Mestrado em Letras
Camila Paim Veran	Assistente em Administração	Bacharel em Hotelaria
Cristiane Correa Paulick	Assistente em Administração	Técnica em Eletrotécnica Bacharel e Licenciada em História
Daniela de Carvalho Carrelas	Diretora da Unidade	Licenciada em Letras Espanhol Mestrado em Turismo e Hotelaria
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Elizabethe Costa França	Assistente Administrativa	Licenciada em Pedagogia Especialista em Gestão e Metodologia do Ensino
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Superior incompleto
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Técnico em Administração	Técnica em Eletrotécnica Superior incompleto
Itamar Zilli Neto	Técnico em Mecânica	
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Graduação em Psicologia Especialista em Gestão de Recursos Humanos
Jane Daura da Silveira	Secretária da Direção	Ensino Médio Completo
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico em Laboratório (Mecânica)	
Joice Galan	Assistente Administrativa	Bacharel em Química Industrial
Josiane Agostini	Assistente Social	Graduação em Assistente Social
Juliana Farias de Limas	Assistente em Administração	Técnica em Meio Ambiente

Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Bacharel em Pedagogia
Meimilany Gelsleichter	Supervisora Escolar	Bacharel em Pedagogia e Bacharel em Relações Internacionais Especialista em Gestão Escolar e EJA
Nelda Plentz de Oliveira	Orientadora Educacional	Licenciada em Pedagogia Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Telma Pires Pacheco Amorim	Diretora de Ensino	Licenciada em Letras Inglês Especialista em Metodologia de Ensino
Rosamaria Beck	Técnico em Assuntos Educacionais	Bacharel em Pedagogia
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em contabilidade	
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativa	
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição

11. ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO CAMPUS

Acervo Bibliográfico / Unidade Continente	
<i>Título</i>	<i>Quantidade</i>
101 Atividades recreativas para grupos em viagens – Miranda, Simão Papyrus - ISBN 8530806603	3
A Arte de Servir - Instituto De Culinária Da América - ISBN 8572414916	3
A Fisiologia do Gosto - Brillat-Savarin - ISBN 8571644926	3
A Pequena Hotelaria e o Entorno Municipal - Guia de Montagem e Administracao - Yázigi, Eduardo - ISBN 8572441379	3
A Procura do Paraíso no Universo do Turismo - Sabah Aoun - ISBN 8530806255	3
Administração do turismo – Acerenza - ISBN 8574601055	3
Administração do Turismo - Vol. 2 - Acerenza, Miguel Angel - ISBN 8574601365	3
Administração Hoteleira - Francisco De La Torre - ISBN 8572413332	3
Administração Hoteleira: Desafios e Tendências Para o Século Xxi - Lecy Cirilo Adilson Rodrigues Camacho Alvaro J. Souza Et Al. - ISBN 8588329298	3
Adminsitração hoteleira – Castelli - ISBN 8570611854	3
Cerimonial e Protocolo - Turismo Passo a Passo - Lukower, Ana - ISBN 8572442332	3
Civilização Urbana, Planejamento e Turismo - Eduardo Yázigi - ISBN 8572442383	3
Como Aprender Turismo como Ensinar - Vol 2 - Ansarah, Marilia Gomes Dos Reis - ISBN 8573591838	3
Como Promover Eventos - Cerimonial e Protocolo na Prática - J. B. Oliveira - ISBN 8573743433	3
Consolidadores de Turismo - Serviços e Distribuição - Santos, Célia Maria Dos; Kuzaqui, Edmir - ISBN 8522104530	3
Desenvolvimento de Hóteis - Antonio Carlos Bonfato - ISBN 8573594659	3
Dicionário Enclopédico de Ecologia e Turismo - Americo Pellegrini Filho - ISBN 8520410855	3
Dicionario Ingles - Portugues Turismo Ho - Caturegli, Maria - ISBN 8585887338	3
Distribuicao da Informacao Eletronica Em Turismo e Hotelaria - Peter O Connor - ISBN 8573078421	3
Easy Glossario de Gastronomia Português- Inglês - Virginia Klie - ISBN	3

8589533468	
Ecos do Turismo o Turismo Ecológico em Áreas Protegidas Coleção Turismo - Giovanni Seabra - ISBN 8530806557	3
Estágio Em Turismo e Hotelaria - Série Turismo - Bissoli, Maria Angela M. A - ISBN 8585887702	3
Estatística: Aplicada ao Turismo e Hotelaria - Dalva Regina Ribeiro Barbosa & Giuseppe Milone - ISBN 8522103631	3
Estudo de Viabilidade Para Projeto Hoteleiro - Campos, José Ruy Veloso; Rosès, Claudia Fonseca; Baumgartner, Ricardo R - ISBN 8530807014	3
Eventos - a Importância Para o Turismo do Terceiro Milênio - Bahl, Miguel - ISBN 8572414304	3
Gastronomia (Cardápios Especiais) – Diversos - ISBN 8589489590	3
Gastronomia 100 Receitas - RBS Publicações - ISBN 8589489752	3
Gastronomia e Turismo - Col. Abc do Turismo - Schlüter, Regina G - ISBN 8585887796	3
Gastronomia, Restaurantes e Comportamento - Donald Sloan - ISBN 8520422314	3
Gestão Ambiental Em Meios de Hospedagem - Luiz Claudio Gonçalves – ISBN 8585887931	3
Gestao da Qualidade Em Destinos Turisticos - Teixeira, Elder Lins - ISBN 8573032227	3
Gestão de Serviços e Marketing Interno - Série Marketing - Spiller, Eduardo Santiago; Da Luz, João Ferreira; Pla, Daniel - ISBN 8522504490	3
Gestão Em Turismo E Hotelaria: Experiências Públicas E Privadas / Barbosa, Luiz Gustavo Medeiros - ISBN 8576570041	3
Gestão Integral de Destinos Turísticos Sustentáveis - Josep-francesc Valls - ISBN 8522505659	3
Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes - John F. Knight & Lendal H. Kotschevar - ISBN 8572415408	3
Guia Basico Para Administracao da Manutenção Hoteleira - Linzmayer, Eduardo - ISBN 858557836X	3
Historia da Alimentação no Brasil - Cascudo, Luis Da Câmara - ISBN 8526007122	3
História e Turismo Cultural - Jose Newton Coelho Menezes - ISBN 8575261142	3
Hospedagem - Ahmed Ismail - ISBN 8522104549	3
Hotéis e Resorts - Planejamento, Projeto e Reforma - Lawson, Fred - ISBN 8536300396	3

Hoteis Gerenciamento, Seguranc e Manutencao - Cavassa, César - ISBN 8572413367	3
Hotel: Estratégias Competitivas - Renato Ricci - ISBN 8573035250	3
Hotelaria - Planejamento e Gestão - Mario, Petrocchi - ISBN 8574131156	3
Introducao à Economia do Turismo - Luiz Carlos Pereira de Carvalho, Marco Antonio Sandoval Vasconcellos - ISBN 8502053817	3
Iso 9000 na Hotelaria - o Primeiro Passo Para Atingir a Excelência - Rejane Santos - ISBN 8573034718	3
Lazer e Turismo Cultural – Pires - ISBN 8520411894	3
Manual de Direito Aplicado ao Turismo Coleção Turismo - Marcos Pinto Nieto - ISBN 8530806298	3
Manual de Iniciação ao Estudo do Turismo - Barretto, Margarita - ISBN 8530803434	3
Manual de Introdução à Economia - Para Cursos de Turismo e Hotelaria - Mariano, Jefferson - ISBN 8530806751	3
Manual Prático de Recepção Hoteleira - Luis Di Muro Pérez - ISBN 8572413375	3
Metodologia da Pesquisa Aplicada ao Turismo - Rogelio Rocha Centeno - ISBN 8572414487	3
Metodologia da Pesquisa Em Turismo e Hotelaria - Regina G. Schlüter -ISBN 8585887893	3
O Livro das Pizzas e Paes Italianos - Bush, Sarah- ISBN 8520400906	3
O Pós-turismo - Sérgio Molina - ISBN 8585887834	3
O Valor Turístico na Economia da Sustentabilidade - Leandro De Lemos - ISBN 8576570092	3
Olhares Contemporâneos Sobre o Turismo - Serrano, Célia – 853080595X	3
Orientação Para Estágio em Turismo - Trabalhos, Projetos e Monografias - Reis, Ana Maria Bianchi Dos; Alvarenga, Marina; Bianchi, Roberto - ISBN 8522102783	3
ospitalidade: na Perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria - Geraldo Castelli - ISBN 8502050621	3
Pão: Arte e Ciência - Sandra Canella-Rawls - ISBN 8573594012	3
Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade - Ada De Freitas Maneti Dencker - ISBN 8522104328	3
Planejamento Integral do Turismo - Sérgio Molina, Sérgio Rodriguez - ISBN 857460030X	3
Psicologia do Turismo - Ross, Glenn F - ISBN 8572441727	3

Psicologia dos Serviços Em Turismo e Hotelaria - Silva, Fernando Brasil Da - ISBN 8522104077	3
Raízes do Turismo no Brasil – Pires - ISBN 8520411886	3
Reflexões Sobre um Novo Turismo - Luiz Gonzaga Godoi Trigo E Alexandre Panosso Netto - ISBN 858588780X	3
Serviços de Alimentação Planejamento e Administracao - Iracema De Barros Mezomo - ISBN 8520414575	3
Sociologia do Turismo - Paiva, Maria Das Gracias De Menezes V - ISBN 8530802608	3
Sociologia do Turismo - Paiva, Maria Das Gracias De Menezes V - ISBN 8520415024	3
Transportes no Turismo - Rona, Ronaldo Di - ISBN 8520411908	3
Transportes Turísticos - Guilherme Lohmann Palhares - ISBN 8585887672	3
Turismo - Fundamentos e Dimensões - Andrade, José - ISBN 850804111X	3
Turismo Basico - Trigo, Luiz - ISBN 8585578602	3
Turismo de Natureza: Planejamento e Sustentabilidade - Bob Mckerher - ISBN 8572442065	3
Turismo e Alimentação - Gabriela Scuta Fagliari - ISBN 8572415726	3
Turismo e Desenvolvimento - Wilson Rabahy - ISBN 8520417132	3
Turismo e Hospitalidade no Século XXI - A. Lockwood, S. Medlik - ISBN 8520414133	3
Turismo e Mídia - o Papel da Comunicação na Atividade Turística - Nielsen, Christian - ISBN 857244209X	3
Turismo e Planejamento Hoteleiro - Ascanio, Alfredo - ISBN 8530807367	3
Turismo e Planejamento Hoteleiro - Ascanio, Alfredo - ISBN 8530807367	3
Turismo Rural - Adyr A. Balastrieri Rodrigues - ISBN 8572441670	3
Turismo Urbano - Antônio Carlos Castrogiovanni - ISBN 8572441522	3
Turismo, Hotelaria e Lazer 1 - Beatriz Helena Gelas Lage - ISBN 8522436363	3
Turismo, Hotelaria e Lazer 2 - Beatriz Helena Gelas Lage - ISBN 8522436371	3
Turismo, Hotelaria e Lazer 3 - Beatriz Helena Gelas Lage - ISBN 852243638X	3
Turismo, Investigação e Crítica - Krippendorf, Jost; Gastal, Susana - ISBN 8572441999	3
Turismo: Uma Introdução - Ray Youell - ISBN 8572442006	3

Um Cientista na Cozinha - This, Herve - ISBN 8508058837	3
---	---

12. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

IBGE, Contagem da população, 2003.

MEC, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, 1996.

www.sol.sc.gov.br/santur.

www.turismo.gov.br

13. MODELO DE CERTIFICADO

Anexo 1 – Modelo de certificado para Garçom e Auxiliar de Bar

Anexo 2 – Modelo de certificado para *Maitre* e *Barman*

Anexo 3 – Modelo de diploma para Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

ANEXO 1 – MODELO DE CERTIFICADO MÓDULO I

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SANTA CATARINA**

Leis nº 3.552 de 16/02/59 e nº 8.948 de 08/12/94

CERTIFICADO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

O Diretor do Campus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**

Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

O Certificado de Qualificação Profissional em Garçom e Auxiliar de Bar,

de acordo com o Decreto nº 5154 de 23/07/2004.

Fundamentação Legal: Lei nº 9.394 de 20/12/96, Decreto nº 5154 de 23/07/2004

ANEXO 2 - MODELO DE CERTIFICADO MÓDULO II

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE SANTA CATARINA**

Leis nº 3.552 de 16/02/59 e nº 8.948 de 08/12/94

CERTIFICADO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

O Diretor do Campus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXXX – XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Qualificação Profissional de Maitre e Barman,

de acordo com o Decreto nº 5154 de 23/07/2004.

Fundamentação Legal: Lei nº 9.394 de 20/12/96, Decreto nº 5154 de 23/07/2004.

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXXX – XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Qualificação Profissional em Maitre e Barman

ANEXO 3 - MODELO DE DIPLOMA
Modelo de Diploma
Frente

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Leis nº 3.552 de 16/02/59 e nº 8.948 de 08/12/94

DIPLOMA

ÁREA PROFISSIONAL: TURISMO E HOSPITALIDADE
CURSO TÉCNICO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE
HABILITAÇÃO: TÉCNICO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE e BAR

O Diretor da Unidade de Ensino do Continente

do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina confere a: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX *Filho(a)*
de xxxxxxxxxxxx e de xxxxxxxxxxxx, natural de xxxxxx – xx, de nacionalidade brasileira e portador(a) da cédula de identidade nº
xxxxx, o título profissional de Técnico de Serviços de Restaurante, por haver concluído o curso, com início em xx/xx/xxxx e término em
xx/xx/xxxx e de acordo com as seguintes fundamentações legais: Lei nº 9.394 de 20/12/1996, Decreto 5.154 de 23/07/2004, Parecer
CNE/CEB nº 16, Resolução CNE/CEB nº 04/99.

Florianópolis, ____ de _____ de 2011

Diretor Geral do Centro Federal de
Educação Tecnológica

Portaria Ministerial nº XXXX de XX/XX/XXXX

Publicada no D.O.U em XX/XX/XXXX

Titular do Diploma

Coordenador de Registros Escolares

Portaria nº XXXX de XX/XX/XXXX

Publicada no D.O.U em XX/XX/XXXX

Titulado(a) : xxxxxxxx

Ensino Médio concluído em: xxxx

Estabelecimento: xxxxxxxx

Local: Cidade – Estado

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O cidadão profissional Técnico em Serviços de Restaurantes será educado para aplicar técnicas de planejamento, organização, operacionalização, comercialização e supervisão dos serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurantes, considerando os aspectos higiênico sanitários e a responsabilidade profissional e socioeconômico e ambiental

Competências do Profissional Técnico em Serviços de Restaurante E Bar

1. Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante;

2. Planejar e controlar estoques e compras do setor;

3. Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas;

4. Comercializar os produtos do cardápio na operação de serviços;

5. Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;

6. Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental;

7. Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional

MATRIZ CURRICULAR

Unidade Curricular	C/H Semanal
Técnicas de Sala e Copa	100h
Responsabilidade ambiental nos serviços de restaurante	20h
Higiene e Manipulação de alimentos e bebidas	40h
Técnicas de Bar	60h
Relações Interpessoais	20h

Introdução às Práticas de Cozinha	40h
Projeto Integrador I	40h
Ambientação Profissional I	40h
Espanhol	40h
TOTAL	

Módulo II

Unidade Curricular	C/H Semanal
Trabalho e Sociedade	20h
Estoque, Compras e Custos	60h
Serviços de Banquetes e Eventos	60h
Café da Manhã e Room Service	40h
Cardápios	40h
Vinhos e Harmonização	60h
Projeto Integrador II	40h
Arte e Cultura na Mesa	40h
Espanhol	40h

