



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de GARÇOM

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	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 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...). Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Garçom

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional apto a recepcionar o cliente e ocupa-se de sua acomodação à mesa, registrar pedidos e orientar escolhas, utilizar técnicas para servir alimentos e bebidas, organizar espaços físicos de alimentos e bebidas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Vender e servir os produtos do restaurante e bar.
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar e sala de restaurante focalizando os serviços a inglesa direta e indireta e serviços de banquetes.
- Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

- Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, hotéis, bares, empresa de eventos e similares. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que os turistas utilizam estes serviços e exigem produtos e serviços de excelente qualidade. Além disso, a frequência nos restaurantes e similares pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. 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 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga Horária
Técnicas de Sala e Copa	80horas
Técnicas de Bar e Vinhos	70 horas
Higiene e manipulação de alimentos	20 horas
Responsabilidade ambiental	18 horas
Sociedade e Trabalho	12 horas
Total	200 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular: Técnicas de Sala e Copa
Carga Horária: 80 horas
Competências: Vender e servir os produtos do restaurante e bar. Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar e sala de restaurante focalizando os serviços a inglesa direta e indireta e serviços de banquetes.
Habilidades: Servir bebidas e comidas; Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o

<p>atendimento ao cliente; Atender ao cliente; Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; Executar preparações básicas de cambuza; Comercializar cardápios em sintonia com a produção; Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente; Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.</p>
<p>Conhecimentos: Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; Comunicação verbal e não verbal; SMS – Saúde, Meio Ambiente e Segurança; Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios; Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; Tipologia de restaurantes e de serviços; Sistemas de serviços; Cargos e funções: cambuza e sala; Regras de etiqueta à mesa; <i>Mise-en-place</i> da cambuza, de salão e de mesa; Preparo de lanches, couvert, sucos, bebidas quentes; Montagem de sobremesas; Ética no atendimento; Técnicas de serviço de vinhos.</p>
<p>Referências Básicas: WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação- 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes- São Paulo, Rocca, 2004. LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: Educus, 1990.</p>

<p>Unidade curricular: Técnicas Bar e Vinhos</p>
<p>Carga Horária: 70 horas</p>
<p>Competências: Vender e servir os produtos do bar; Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar além do serviço de vinhos no salão.</p>
<p>Habilidades: Executar preparações básicas de bar; Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas; Higienizar e polir os utensílios do bar; Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos; Preparar coquetéis; Organizar as fichas técnicas dos coquetéis; Construir e comercializar a carta de bebidas; Serviço e harmonização de vinhos; Atender ao cliente; Trabalhar em equipe.</p>
<p>Conhecimentos: Cargos e funções do bar; <i>Mise-en-place</i> do bar; Tipologia de bar; Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas;</p>

Copos e utensílios em Coquetelaria;
Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações;
Harmonização de bebidas e alimentos;
Ficha Técnica;
Elaboração de carta de bebida;
Vitivinicultura
Regras de etiqueta.

Referências Básicas:

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Guia de treinamento para barman: livro do participante / tradução, adaptação e publicação sob responsabilidade do Instituto de hospitalidade.** Salvador, 2000.
SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri : Manole, 2005
Complementar:
BRESSANI, Edgard. **Guia do Barista – Da Origem do Café ao Expresso Perfeito.** São Paulo: Dinap s/a, 2009.
MARCO ZERO. **Coquetéis.** Marco Zero, 2009.
MORADO Ronaldo **Larousse da Cerveja.** Editora: Larousse, 2009
TRINDADE, Alessandra Garcia **Cachaça: um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas** Editora: Melhoramentos, 2006
VARIOS. **Barman: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado** Editora: Senac, 2002.

Unidade curricular: Higiene e manipulação de alimentos e bebidas

Carga Horária: 20h

Competências:

Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

Habilidades:

Aplicar corretamente as Boas Práticas para serviços de alimentação: princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e bebidas.

Conhecimentos:

Perigos em alimentos;
Microbiologia básica dos alimentos;
Doenças transmitidas por alimentos;
Higiene pessoal e uso de EPIs;
Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
Higiene e conservação de alimentos;
Critérios de segurança nas etapas de produção;
Legislação sanitária vigente;
Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes;
Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Referências Básicas:

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 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.
SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. **Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 04/04/07.

Unidade Curricular	Responsabilidade Ambiental 18h
Competência	Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.
Habilidades	Identificar e aplicar no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no setor de alimentos e bebidas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.
Conhecimentos	Noções e princípios de responsabilidade ambiental. Impactos ambientais negativos da produção de alimentos. Medidas de gestão ambiental em restaurantes e estabelecimentos similares.
Bibliografia	GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente & Consumismo . São Paulo: Senac, 2008. MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem . Edgard Blucher, 2005. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003. Complementar BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo . 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis . Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos . Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p. DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental . Gaia, 2006. 118p.

Unidade Curricular	Sociedade e Trabalho 12h
Competência	Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
Conhecimentos	Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.
Habilidades	Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos; Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa; Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas; Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes; Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da

	<p>perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho; Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</p>
Bibliografia	<p>HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981.</p> <p>ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;

A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. 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.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à 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.

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

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do 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 (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

Agir com postura profissional;

Envolver-se na solução de problemas;

Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);

Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;

Ser assíduo nas atividades propostas;

Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

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.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Bebidas, Cambuza e salão (restaurante) adequado para 40 alunos, dentro dos padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em Gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Vespertino	1	20	20

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Técnicas de Sala e Copa	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.

Técnicas de Bar e Vinhos	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Enologia; ou Curso Superior de Tecnologia em Viticultura, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Higiene e manipulação de alimentos	1 docente - Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Responsabilidade ambiental	1 docente - Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e Trabalho	1 docente - Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.