

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE				Implantação: a partir do segundo semestre de	
Turno:				Carga horária: 800 horas	
				Organização: SEMESTRAL	
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES		Horas
			1º	2º	
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA	-	48	48
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	64	64	128
3	4272	COZINHA FRIA	32	48	80
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	64	64	128
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		32	32
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	32	32	64
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	32	-	32
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	32	-	32
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	32	-	32
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	64	64	128
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	48	48	96
TOTAL			400	400	800

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

MATRIZ CURRICULAR OPERACIONAL

Matriz Curricular Operacional				
Estabelecimento:				
Município:				
Curso: TÉCNICO EM COZINHA				
Forma: CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE			Implantação: gradativa a partir de	
Turno:			Carga horária: 800 horas	
			Organização: Semestral	
Nº	COD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES	
			1º	2º
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA	-	3
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	4	4
3	4272	COZINHA FRIA	2	3
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	4	4
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	-	2
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	2	2
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	2	-
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	2	-
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	2	-
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	4	4
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	3	3
TOTAL			25	25

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

DESCRIÇÃO DE CADA DISCIPLINA CONTENDO EMENTA

1. BEBIDAS EM GASTRONOMIA

Carga Horária: 48h

EMENTA: Estudo da origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas em gastronomia, bem como as técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Bebidas em Gastronomia	1.1 Bebidas alcoólicas e não alcoólicas 1.2 Enologia 1.3 Coquetelaria 1.4 Bares

BIBLIOGRAFIA

BRIAN, K. J. **Manual de bebidas**. Portugal: Cetop, 1994.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas** – uma visão gerencial. São Paulo: Senac, 2008.

JAKSON, M. **Guia Internacional do bar**. São Paulo: Abril Cultural, 1980.

LOBO, L. Coquetéis: **Monet gastronomia**. São Paulo: Globo, 2005.

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

SABINO, J. **Cocktails e técnicas de bar**. Portugal: Diagonal, 1995.

VIEIRA, S. M. **Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac, 2002.

2. COZINHA BRASILEIRA

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo da Gastronomia Brasileira e suas especificidades regionais.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Gastronomia Brasileira	1.1 Cozinha da região norte do Brasil 1.2 Cozinha da região nordeste do Brasil 1.3 Cozinha da região centro-oeste do Brasil

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

	1.4 Cozinha da região sudeste 1.5 Cozinha da região sul do Brasil
--	--

BIBLIOGRAFIA

ATALA, Alex. *Por uma gastronomia brasileira.* São Paulo: BEI, 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil.* São Paulo: Global, 2004.

COMPANHIA EDITORA NACIONAL (org.). *Comer bem - Dona Benta 75. ed.* São Paulo: Ibep Nacional, 2003.

COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha - alimentação e dietética em Portugal e no Brasil.* São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil. 8. ed.* São Paulo: Editora Senac, 2007.

3. COZINHA FRIA

Carga Horária: 80 h

EMENTA: Estudo da Gastronomia fria e decoração com alimentos.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Gastronomia Fria	1.1 <i>Gardemanger</i> 1.2 Técnicas de preparo para cozinha fria 1.3 Elementos decorativos

BIBLIOGRAFIA

BARRETO, R. L. P. *Passaporte para o sabor.* São Paulo: Senac, 2000.

CASTELLI, G. *Administração hoteleira.* Caxias do Sul: Educ, 1999.

FREUND, T. *Técnicas de alimentos e bebidas.* Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

KINTON, R. *Enciclopédia dos serviços de alimentação.* São Paulo: Varela, 1998.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética:** Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1995.

4. COZINHA INTERNACIONAL

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo da gastronomia internacional: cozinha clássica e contemporânea.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Gastronomia Internacional	1.1. Cozinha das Américas 1.2 Cozinha do Oriente Médio 1.3 Cozinhas Asiáticas 1.4 Cozinha da Oceania 1.5 Cozinha Francesa 1.6 Cozinha Italiana 1.7 Cozinhas Europeias e Mediterrânea Oriental - Mar Negro - Península Balcânica - Centro-europeia - Báltica - Benelux - Germânica - Espanhola - Portuguesa - Reino Unido e Irlanda - Escandinávia - Alemã - Espanhola - Inglaterra

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

BIBLIOGRAFIA

ACHARYA, Vijay. **A cozinha indiana**. Casa Verde, São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. (Coleção Cozinha das Sete Famílias).

CAUVIN, Veronique. **A cozinha francesa**. Casa Verde, São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

FUKUOKA, Yasuko. **A cozinha japonesa**. São Paulo: Marco Zero, 2009.

RIZZO, Caterine. **A cozinha italiana**. Casa Verde, São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

WALDMAN, Marta. **Cozinha espanhola**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

5. FUNDAMENTOS DO TRABALHO

Carga horária: 32 horas

EMENTA: Estudo do trabalho humano nas perspectivas ontológica e histórica. Compreensão do trabalho como mercadoria no industrialismo e na dinâmica capitalista. Reflexão sobre tecnologia e globalização diante das transformações no mundo do trabalho. Análise sobre a inclusão do trabalhador no mundo do trabalho.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1. Trabalho Humano	1.1. Ser social, mundo do trabalho e sociedade 1.2. Trabalho nas diferentes sociedades 1.3. Transformações no mundo do trabalho 1.4. Homem, Trabalho e Meio Ambiente 1.5. Processo de alienação do trabalho em Marx 1.6. Emprego, desemprego e subemprego
2. Tecnologia e Globalização	2.1. Processo de globalização e seu impacto no mundo do trabalho 2.2. Impacto das novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho 2.3. Qualificação do trabalho e do trabalhador
3. Mundo do Trabalho	3.1. Inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho 3.2. Inclusão dos diferentes – necessidades especiais e diversidade

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

--	--

BIBLIOGRAFIA

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensino sobre a afirmação e a negação do trabalho. 7. reimp. São Paulo: Boitempo, 2005.

ARANHA, Maria Lucia de Arruda. **História da educação**. São Paulo: Moderna, 2002.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**: introdução, organização e seleção. São Paulo: Perspectiva, 2011.

CHESNAIS, François. **Mundialização do capital**. Petrópolis: Vozes, 1997.

DURKHEIM, Emilé. **Educação e sociologia**. Trad. Lourenço Filho. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

ENGELS, Friedrich. **Dialética da natureza**. São Paulo: Alba, [s/d]

FERNANDES, Florestan. **Fundamentos da explicação sociológica**. 4. ed. Rio de Janeiro: T. A Queiroz, 1980.

FERRETTI, Celso João. et al. (orgs). **Tecnologias, trabalho e educação**: um debate multidisciplinar. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. (orgs) **Ensino médio integrado**: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

FROMM, Erich. **Conceito marxista de homem**. 8. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983.

GENRO, Tarso. **O futuro por armar**: democracia e socialismo na era globalitária: Petrópolis: Vozes, 2000.

GENTILI, Pablo. **A educação para o desemprego. A desintegração da promessa integradora**. In: Frigotto, Gaudêncio. (Org.). **Educação e crise do trabalho**: perspectivas de final de século. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

GRAMSCI, Antonio. **Concepção dialética da história**. trad. Carlos Nelson Coutinho. 10. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1995.

HARVEY, David. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 2006.

, Eric. **A era dos extremos**: o breve século XX - 1914-1991. Trad. Marcos Santarrita. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1995.

JAMESON. Fredric. **A cultura do dinheiro**: ensaios sobre a globalização. Petrópolis (RJ): Vozes, 2001.

KUENZER, Acácia Zeneida. **A exclusão includente e inclusão excludente: a nova forma de dualidade estrutural que objetiva as novas relações entre educação e trabalho**. In;

LOMBARDI, José Claudinei; SAVIANI, Dermeval; SANFELICE, José Luís. (orgs). **Capitalismo, trabalho e educação**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

LUKÁCS, Giörgy. **As bases ontológicas do pensamento e da atividade do homem.** In: Temas de ciências humanas. São Paulo: Livraria Ciências Humanas, [s.n], 1978. vol. 4.

MARTIN, Hans Peter; SCHUMANN, Harald. **A armadilha da globalização:** O assalto à democracia e ao bem-estar. 6. ed. São Paulo: Globo, 1999.

MARX, Karl. **O capital.** Trad. Regis Barbosa e Flávio R. Kothe, São Paulo: Abril Cultural, 1988. vol. I.

NEVES, Lúcia Maria Wanderley. **Brasil 2000:** nova divisão do trabalho na educação. São Paulo: Xamã, 2000.

NOSELLA, Paolo. **Trabalho e educação.** In: FRIGOTTO, G. (org.) **Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2012.

SANFELICE, José Luís (org.). **Capitalismo, trabalho e educação.** 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

6. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo das técnicas e procedimentos no preparo e manipulação dos alimentos levados ao consumo público; inspeção sanitária.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Higiene e segurança Alimentar	1.1 Controle de perigos 1.2 Riscos e perigos de contaminação 1.3 Microbiologia 1.4 Contaminação alimentar 1.5 Estrutura física 1.6 Controle de água 1.7 Controle de pragas 1.8 Recebimento, armazenamento e transporte de mercadorias 1.9 Pré-preparo, preparo e comercialização de alimentos 1.10 Controle da saúde do manipulador Comportamento no trabalho

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

	1.11 Higienização de superfícies e higiene pessoal, de equipamentos e de utensílios 1.12 Controle de fornecedores 1.13 Pré-preparo e preparo de alimentos 1.14 Porcionamento de alimentos 1.15 Aproveitamento integral dos alimentos 1.16 Legislação vigente ANVISA 1.17 Ergonomia 1.18 Primeiros socorros na cozinha
--	--

BIBLIOGRAFIA

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: hotéis e restaurantes – vol. I. São Paulo: Ponto Crítico, 1997.

_____. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição – vol. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Informativo técnico**, 1996 (não publicado).

_____. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 10. ed. São Paulo: 2013.

BRYAN, F.L. **Análise de risco nas empresas de alimentos**. Higiene Alimentar, 6 (21): 14-17, 1992.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2002.

FRANCO. B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.

HAZELWOOD, D.; M. C. LEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educus, 2000.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216** de 15/09/2004.

7. HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 32 h

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

EMENTA: História, arte e cultura dos alimentos na formação das sociedades.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 História, arte e cultura dos alimentos	1.1 História da alimentação na formação das sociedades 1.2 História da gastronomia na origem de suas práticas diárias em serviços de restaurante 1.3 Ritos e Tabus alimentares. 1.4 consumidor: “tabus alimentares e simbolismo” 1.5 Processos de aculturação na gastronomia

BIBLIOGRAFIA

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Senac, 2000.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

KINTON, R. **Enciclopédia dos serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1995.

TEICHMANN, I. T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educus, 1987.

TEIXEIRA S. F. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

8. NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA

Carga Horária: 32 h

EMENTA: Estudo da nutrição e alimentação na gastronomia.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Nutrição e alimentação na gastronomia	1.1 Características dos alimentos, físicas, químicas, biológicas e sensoriais 1.2 Classificação dos alimentos e nutrientes 1.3 Classificação e combinação dos alimentos 1.4 Identificação das características e critérios de aceitação e rejeição dos alimentos

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

	<p>1.5 Fatores que influenciam a conservação dos nutrientes</p> <p>1.6 Aproveitamento integral dos alimentos</p> <p>1.7 Unidades de medidas</p> <p>1.8 Cardápios</p>
--	--

BIBLIOGRAFIA

PHILIPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição: Introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

9. PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO

Carga Horária: 32 h

EMENTA: Reflexão sobre a influência do comportamento humano no ambiente de trabalho e nas relações humanas.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Comportamento Humano	<p>1.1 Comportamento humano no ambiente do trabalho</p> <p>1.2 Correntes da Psicologia</p> <p>1.3 Processo de comunicação humana: códigos verbais e não verbais determinantes culturais e sociais</p> <p>1.4 Comportamento humano nas organizações formais e informais</p> <p>1.5 Papéis sociais e formação da identidade, da autoimagem e autoestima</p> <p>1.6 Percepção grupal e auto percepção</p> <p>1.7 Processos grupais: fenômeno da liderança, modalidade de liderança para a coesão, cooperação e competição grupal</p> <p>1.8 Motivação humana: modelos explicativos</p>

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

BIBLIOGRAFIA

BOM SUCESSO, E. de P. **Relações interpessoais e qualidade de vida no trabalho**. Rio de Janeiro: QualityMark, 1992.

MINICUCCI, A. **Dinâmica de grupo: Teorias e Sistemas**. São Paulo: Atlas, 1982.

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento e grupo**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

_____. **Equipes dão certo: a multiplicação do talento humano**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1996.

VIGNERON, J. **Comunicação interpessoal e formação permanente** – Série Saber. Coleção Formação permanente. São Paulo: Angellara, 1997.

10. SERVIÇO DE COZINHA PROFISSIONAL

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo dos serviços de cozinha profissional.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Cozinha Profissional	1.1 Preparo dos alimentos e operações técnicas 1.2 Padrões de qualidade para aquisição de alimentos 1.3 Padrões de qualidade para aquisição e custo dos alimentos 1.4 Tipos de facas e técnicas de afiação de carnes bovinas, suínas caprinas ovinas e exóticas de aves e miúdos 1.5 Seleção e técnica do preparo dos alimentos com aplicação dos métodos de cocção 1.6 Bases de cozinha 1.7 Classificação de hortaliças e frutas 1.8 Técnicas e cortes de hortaliças e frutas: " <i>Mise-en-place</i> " 1.9 Conservas e compotas 1.10 Doceria 1.11 Pastelaria: Massas 1.12 Forno combinado 1.13 Pescados 1.14 Preparação de eventos e cozinha regional 1.15 Alimentação para pessoas com restrições alimentares

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

BIBLIOGRAFIA

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição – vol. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 1998.

DAVIES, C. A. **Alimentos & bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

KINTON, R. **Enciclopédia dos serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de cozinha profissional**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008.

11. SERVIÇOS DE SALA E COPA

Carga Horária: 96 h

EMENTA: Estudo dos serviços de sala e copa.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Serviços de Sala e Copa	1.1 Organização operacional: divisão das praças, tipos de fluxos dos documentos administrativos 1.2 Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios 1.3 " <i>Mise-en-place</i> " de restaurante e mesas 1.4 Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos 1.5 Elaboração de cardápios 1.6 Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas 1.7 Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações 1.8 Elementos para produzir um prato 1.9 Arrumação de espaços para eventos especiais 1.10 Montagem e ornamentação de mesas para <i>buffet</i>

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM COZINHA

	1.11 Utilização de utensílios e equipamentos de serviços 1.12 Terminologia técnica utilizada 1.13 Regras de etiqueta à mesa 1.14 Técnicas de vendas e promoções aplicadas 1.15 Dobraduras de guardanapos 1.16 Denominações culinárias e terminologia dos pratos
--	--

BIBLIOGRAFIA

BERNARDES, S. M. et al. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001.

DAVIES, C. A. **Alimentos & bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

GUERRIER, Y. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**. São Paulo, 2000.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maître d'hôtel**. 6. ed. Senac Nacional, 2000.

_____. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: Senac, 2005.

_____. **Planejamento e organização de buffet**. São Paulo: Senac, 1989.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educus, 2000.