

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

**MATRIZ CURRICULAR**

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR					
Forma: SUBSEQUENTE			Implantação gradativa a partir do ano		
TURNO:			Carga horária: 960 horas/aula – 800 horas mais 50h de Estágio Profissional Supervisionado		
MÓDULO: 20			Organização: SEMESTRAL		
DISCIPLINAS		SEMESTRES		hora/aula	horas
		1°	2°		
1	ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES E BARES		3	60	50
2	ESPAÑHOL TÉCNICO	2	2	80	67
3	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	3		60	50
4	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	3	2	100	83
5	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DA GASTRONOMIA	3		60	50
6	INFORMÁTICA BÁSICA	2		40	33
7	INGLÊS TÉCNICO	2	2	80	67
8	INTRODUÇÃO À ENOLOGIA		2	40	33
9	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	2	2	80	67
10	SERVIÇOS DE BAR	3	3	120	100
11	SERVIÇOS DE SALA E COPA	4	4	160	133
12	TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA		4	80	67
TOTAL		24	24	960	800
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO			3	60	50

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

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E  
BAR

DESCRIÇÃO DE CADA DISCIPLINA CONTENDO EMENTA

1. ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES E BARES

Carga horária total: 60h/a – 50h

EMENTA: O processo de alimentos e bebidas, custos e estabelecimentos de preço de venda. Tecnologia da informação na área da alimentação; tipologia de restaurantes; fluxograma e organograma de restaurantes; composição de cardápios. Marketing e Design de bares e restaurantes.

CONTEÚDOS:

- Planejamento, organização e operação
- Estruturas administrativas
- Higiene e segurança alimentar
- Fraudes, desperdício e segurança
- Fornecedores, compras e estoque
- Tecnologia, informatização e controles
- Desenvolvimento por filiais e franquias
- Administração - controle, contabilidade e movimentação de caixa; administração e gerência: financeira, jurídica, recursos humanos, etc.
- Sociedade: formação e extinção, conflitos e soluções
- Problemas com clientes, fornecedores, cartões, bancos e locação; recursos humanos - recrutamento, seleção, treinamento e avaliação
- Planejamento e conceito
- Atribuições e responsabilidades: controle de estoques
- Interpretação de fichas técnicas
- Conhecimento dos processos de automação
- Interpretação e desenvolvimento de cardápios
- Serviços e relacionamento com clientes
- Processo de venda em restaurantes
- Métodos de promoção e incentivo de vendas

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

- Planejamento e organização de eventos e banquetes
- Implementação do esforço do marketing
- Definições e aplicações; comunicação: a mídia, os guias e o crítico
- Plano e estratégia de marketing
- Marketing direto
- Arquitetura e interiores
- *Food design*
- Identidade visual e design – marcas
- Identidade visual e design - publicidade
- Identidade visual e design - cardápio e folheteria

**BIBLIOGRAFIA**

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

**KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B.** Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. **São Paulo: Roca, 2005.**

**Planejamento e organização de Buffet.** São Paulo: **SENAC, 1989.**

**TEIXEIRA; S. F.M.G.** Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. **São Paulo: Atheneu, 1997.**

**2. ESPANHOL TÉCNICO**

Carga horária total: 80 h/a – 67 h

EMENTA: Saudações formais e informais, termos técnicos utilizados na restauração, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.

**CONTEÚDOS:**

- Vocabulário básico
- Linguagem coloquial
- Leitura e interpretação de pequenos textos
- Vocabulário técnico relacionado a cardápios, receitas: leitura de folders, manuais, etc.
- Cultura hispânica
- Conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do espanhol

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

- Gêneros textuais
- Textos técnicos
- Textos jornalísticos
- Textos publicitários
- Vocabulário técnico relacionado à gastronomia
- Diversidade cultural
- Conhecimentos linguísticos

**BIBLIOGRAFIA**

**BERLITZ, Charles.** Español Passo a Passo. **Editora Fontes.**

**FANJUL, Adrian.** Gramática Y Prática de Español – Para Brasileños. **Editora Moderna.**

**MILANI, Esther Maria.** Gramática de Espanhol para Brasileiros - 3ª Ed. **Saraiva, 2006.**

**3. FUNDAMENTOS DO TRABALHO**

Carga horária total: 60h/a – 50h

EMENTA: O Trabalho humano nas perspectivas ontológicas e histórica; o trabalho como realização da humanidade, como produtor da sobrevivência e da cultura; o trabalho como mercadoria no industrialismo e na dinâmica capitalista. As transformações no mundo do trabalho: tecnologias, globalização, qualificação do trabalho e do trabalhador. A perspectiva histórica do trabalho: Mudanças no mundo do trabalho, alienação, desemprego, qualificação do trabalho e do trabalhador. Doenças originadas pelo trabalho.

**CONTEÚDOS:**

- Trabalho humano: ação sobre o ambiente, produção de cultura e humanização
- Emprego, desemprego e subemprego
- Organizações dos trabalhadores
- O ser social
- Mundo do trabalho;
- Sociedade

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

- Dimensões do trabalho humano
- Perspectiva histórica das transformações do mundo do trabalho
- O trabalho como mercadoria: processo de alienação
- Emprego, desemprego e subemprego
- O processo de globalização e seu impacto sobre o mundo do trabalho
- O impacto das novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho
- Qualificação do trabalho e do trabalhador
- Perspectivas de inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho
- Papel do Estado na proteção aos incapacitados

**BIBLIOGRAFIA**

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

**FROMM, E.** Conceito marxista de homem. **Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1979.**

**GENRO, T. F.** O futuro por armar: **Democracia e socialismo na era globalitária.** **Petrópolis: Vozes, 1999.**

**GENTILI, P.** A educação para o desemprego. A desintegração da promessa integradora. In: **Frigotto, G. (Org.).** Educação e crise do trabalho: **perspectivas de final de século. 4ª ed.** **Petrópolis: Vozes, 2000.**

**GRAMSCI, A.** Concepção dialética da história. **Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.**

**HOBSBAWM, E.** A era dos extremos - **O Breve Século XX - 1914-1991.** **São Paulo: Editora da UNESP, 1995.**

**JAMESON, F.** A cultura do dinheiro. **Petrópolis: Vozes, 2001.**

**LUKÁCS, G.** As bases ontológicas do pensamento e da atividade do homem. **São Paulo: Ciências Humanas, 1978.**

**MARTIN, HP; SCHUMANN, H.** A armadilha da globalização: **O assalto à democracia e ao bem-estar.** **São Paulo: Globo, 1996.**

**NEVES, L.M. W.** Brasil 2000: **nova divisão do trabalho na educação.** **São Paulo: Xamã, 2000.**

**NOSELLA, P.** Trabalho e educação. In: **Frigotto, G. (Org.).** Trabalho e conhecimento: **dilemas na educação do trabalhador. 4ª ed.** **São Paulo: Cortez, 1997.**

**SANTOS, B.** Reinventando a democracia. Entre o pré-contratualismo e o pós-contratualismo. In: **Beller, Agnes et al.** A crise dos paradigmas em ciências sociais. **Rio de Janeiro: Contraponto, 1999.**

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

4. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Carga horária total: 100h/a – 83h

EMENTA: Higiene e conservação dos alimentos. Contaminação e ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, o preparo, consumo e conservação. Doenças veiculadas por Alimentos contaminados. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva e uso de EPI's (equipamentos de proteção individuais).

CONTEÚDOS:

- Controle de perigos: definição e qualificação
- Microbiologia básica
- Contaminação alimentar
- Controle dos perigos e ações corretivas
- Registros e coleta de amostras
- Estrutura física
- Controle de água
- Controle de pragas
- Controle da saúde do manipulador
- Comportamento no trabalho
- Higienização de superfícies e higiene pessoal, de equipamentos e de utensílios
- Controle de fornecedores
- Pré-preparo e preparo de alimentos
- Posicionamento de alimentos
- Utilização de sobras
- Legislação vigente ANVISA Resolução nº 216

**BIBLIOGRAFIA**

**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.** Resolução nº 216 de 15/09/2004.

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

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

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

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

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

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.**

5. HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DA GASTRONOMIA

Carga horária total: 60 h/a – 50 h

EMENTA: História da Gastronomia. A Gastronomia Internacional, Brasileira e Regional. Cultura e alimentação. Ritos e rituais da mesa. A Gastronomia na atualidade.

CONTEÚDOS:

- a) As transformações no processo histórico na gastronomia mundial
- b) História da gastronomia a origem de suas práticas diárias em serviços de restaurante
- c) Ritos e rituais à mesa
- d) O consumidor: “tabus alimentares e simbolismo”
- e) 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.**

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

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

6. INFORMÁTICA BÁSICA

Carga horária total: 40 h/a – 33 h

EMENTA: Aspectos teóricos e práticos para o uso de informação na gestão de Restaurantes e Bares. As transformações tecnológicas da sociedade; tecnologia da informação na área da alimentação; as relações informacionais entre os diferentes setores de um restaurante.

CONTEÚDOS:

- a) Operação software da área de alimentos e bebidas
- b) Diagnostico de pontos críticos nas relações informacionais entre os setores do estabelecimento
- c) Checagem do status de serviço das praças de um restaurante
- d) Sistemas de informações de controles e do restaurante e bar

**BIBLIOGRAFIA**

**CAPRON, H.L., JOHNSON, J.A.** Introdução à Informática. **São Paulo: Pearson/Prentice Hall, 2004.**  
**MARILYN M.; ROBERTA B. & PFAFFENBERGER, B.** Nosso Futuro e o Computador. **3ª ed. Bookman, 2000.**

7. INGLÊS TÉCNICO

Carga horária total: 80h/a – 67h

EMENTA: Saudações formais e informais, termos técnicos utilizados na restauração, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia, informativos, comunicação oral.

CONTEÚDOS:

- Gêneros textuais
- Folders
- Cardápios
- Receitas



## ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

- Textos epistolares
- Correspondências
- Textos literários – narrativos, em prosa e verso
- Textos técnicos
- Textos jornalísticos
- Textos publicitários
- Vocabulário técnico relacionado à gastronomia
- Análise linguística
- Elementos coesivos e marcadores do discurso
- Variedades linguísticas
- Diversidade cultural
- Conhecimentos linguísticos

### BIBLIOGRAFIA

**AMOS, Eduardo; PRESCHER, Elizabeth; PASQUALIN, Ernesto.** Sun – Inglês para o Ensino Médio 1. 2ª Edição . Rischmond: 2004.

\_\_\_\_\_. Sun – Inglês para o Ensino Médio 2. 2ª Edição . Rischmond: 2004.

\_\_\_\_\_. Sun – Inglês para o Ensino Médio 3. 2ª Edição. Rischmond: 2004.

**MURPHY, RAYMOND.** Essencial Grammar in use. Gramática Básica da língua inglesa. Cambridge: Editora Martins Fontes.

\_\_\_\_\_. English Grammar in use. 3ª ed. Ed. Cambridge University (Brasil).

**ZAMARIN, Laura; MASCHERPE, Mario.** Os Falsos Cognatos. 7ª Edição. BERTRAND BRASIL: 2000.

## 8. INTRODUÇÃO À ENOLOGIA

**Carga horária total: 40h/a – 33h**

EMENTA: Histórico da Enologia. As variedades de uvas, países produtores, Níveis de Qualidade dos vinhos, Vitivinicultura realidades e perspectivas. Serviços e degustação de vinhos. Harmonização.

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

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E  
BAR

CONTEÚDOS:

- Histórico mundial e brasileiro da enologia
- Mapa do vinho no mundo e no Brasil
- Classificação das uvas e do vinho
- Fatores que contribuem para a qualidade do vinho
- Técnicas de elaboração de vinho tinto, branco, rosado espumantes, verde, porto
- Compra e armazenamento de vinhos (Adega); rolhas; produtos derivados do vinho, combinação com alimentos
- Fundamentos da correta degustação
- Uso das taças apropriadas para cada tipo de vinho
- Leituras de rótulo
- Identificação das características olfativas e gustativas (análise sensorial)
- Avaliar e compor a carta de vinhos de um restaurante
- Serviço à mesa do vinho e seus rituais
- Vinhos da carta de vinhos nas diversas fases da refeição
- Orientação do trabalho da equipe responsável

**BIBLIOGRAFIA**

**AMARANTE, J. O. A. do.** Vinhos do Brasil e do mundo para conhecer e beber. **São Paulo: Summus, 1983.**

**GALVÃO, S.** Tintos e brancos. **São Paulo: Ática, 1997.**

**JOHNSON, Hugh.** A história do vinho. **São Paulo: Companhia das letras, 1999.**

**LONA, A. A.** Vinhos: **degustação, elaboração e serviço.** Porto Alegre: Age, 1996.

**Manual do bar.** São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

**MARICATO, P.** Manual do restaurante: **técnicas e tecnologia de serviço.** São Paulo.

\_\_\_\_\_. Como montar e administrar bares e restaurantes. **São Paulo: TQC, 1997.**

**PACHECO, A. O.** Iniciação à enologia. **São Paulo: SENAC, 1995.**

**SANTOS, S. de P.** Vinho e história. **São Paulo: 1998.**

**SIMON, J.** Vinho e Comida: **Um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida.** São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

**SOUSA, S. I.** Vinho: **aprenda a degustar.** São Paulo: Market Press, 2000.

**Tecnologia culinária.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

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

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E  
BAR

9. PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO

Carga horária total: 80 h/a – 67 h

EMENTA: Objeto e correntes da Psicologia Social e do Trabalho. A comunicação humana e os grupos. Os grupos nas organizações e instituições. Relações interpessoais: percepção, grupos, papéis, processos grupais, cooperação, coesão e liderança. Motivação humana.

CONTEÚDOS:

- Comportamento humano no ambiente do trabalho
- Correntes da Psicologia: Behaviorismo, psicanálise e psicologia dialética
- Processo de comunicação humana: códigos verbais e não verbais, determinantes culturais e sociais
- Comportamento humano nas organizações formais e informais
- Papéis sociais e formação da identidade, da autoimagem e autoestima
- Percepção grupal e autopercepção
- Processos grupais: fenômeno da liderança, modalidade de liderança para a coesão, cooperação e competição grupal
- Motivação humana: modelos explicativos

**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.**

**MOSCOVICI, F.** Equipes Dão Certo: **A Multiplicação do Talento Humano.** **Rio de Janeiro: José Olympio, 1996.**

**TAIFEL, H.** **Grupos humanos e categorias sociais** (Vol. I e Vol. II). Lisboa: Horizonte, 1983.

**VIGNERON, J.** Comunicação Interpessoal e Formação Permanente – **Série Saber. Coleção Formação permanente.** **São Paulo: Angellara Editora, 1997.**

10. SERVIÇOS DE BAR

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E  
BAR**

Carga horária total: 120 h/a – 100 h

EMENTA: Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. “Mise-en-place” do bar.

**CONTEÚDOS:**

- Bebidas alcoólicas
- Bebidas não alcoólicas
- História da coquetelaria e das bebidas
- Tipos de bares
- Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados)
- Categoria e decoração dos coquetéis
- Coquetelaria internacional (IBA - International Bartender Association)
- Conhecimento dos equipamentos e utensílios do bar
- Divisão dos coquetéis
- Apresentação e manuseio dos utensílios do bar
- Práticas de elaboração de coquetéis (sugestão: Short drinks, Long drinks e tropicais, Coquetéis médios, Groggs e coquetéis sem álcool entre outros)
- Elaboração de cardápio de um bar
- Criação de coquetéis
- Sommelier
- Fitação e controles do bar
- Como bebe o mundo
- Teor alcoólico das bebidas
- Pré-requisitos, vocabulário e atitudes para o “bartender”
- Características e tipologia dos bares
- Vendas, promoções e sugestões para bares
- Regras sobre a venda de bebidas alcoólicas
- Técnicas de baristas

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

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

**BIBLIOGRAFIA**

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

**FREUND, F. T.** Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial.

**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. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

11. SERVIÇOS DE SALA E COPA

**Carga horária total: 160h/a – 133h**

EMENTA: Tipos de serviços à mesa, serviços de bebidas, regras de etiquetas à mesa, “mise-en-place” de salão e de mesa. Organização operacional, atendimento, seleção, combinação dos alimentos. Denominações culinárias e terminologia dos pratos.

CONTEÚDOS:

- Organização operacional: divisão das praças, tipos de fluxos dos documentos administrativos
- "Mise-en-place" de restaurante e mesas
- Atendimento ao cliente
- Abordagem ao cliente e etiqueta à mesa
- Fechamento do serviço de restaurante
- Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos
- Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações
- Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas
- Elaboração de cardápios
- Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios
- Elementos para produzir um prato
- Arrumação de espaços para eventos especiais
- Montagem e ornamentação de mesas para buffet

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

- Dominar e utilizar utensílios e equipamentos de serviços
- Requisitos comportamentais e atribuições do garçom
- Terminologia técnica utilizada
- Regras de etiqueta à mesa
- Técnicas de vendas e promoções aplicadas
- Dobraduras de guardanapos
- 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: Educs, 1999.**

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

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

Manual de serviço de garçom. **São Paulo: SENAC, 1996.**

Manual do Maitre. **SENAC Nacional, 2000.**

**PACHECO, A. de O.** 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 : **EDUCS, 2000.**

12. TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA

Carga horária total: 80 h/a – 67 h

EMENTA: Temas relevantes e atuais para a área de bares e restaurantes.

CONTEÚDOS:

- Ética no trabalho
- Culinária internacional e regional
- Desenvolvimento de projetos e organização de seminários
- Preparação de palestras, cursos, workshops, mesas redondas e eventos

BIBLIOGRAFIA

**KOCH, I.** Tradicionalismo e Folclore na Cultura Alimentar Paranaense. **Curitiba: I. Koch, 2004.**

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

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

**NARVOS, NICK.** Multissabores: a formação da gastronomia brasileira.

**PACHECO, Aristides de Oliveira.** Manual do Maitre d'hôtel. **SENAC, 1999.**

**PACHECO, Aristides de Oliveira.** Manual de Organização de Banquetes, **1999.**

**RIAL, Moraes Carmem Silva.** Turistas sonhos pelo Mac Donald. **Teatro publicado na Revista Antropologia em 1ª mão. Diferenças Culturais. Vol. 5 pag. 140/180. julho 97.**

**SGANZERLA, E. e STRASBURGER, J.:** Culinária Paranaense. **Curitiba: Editora Esplendor, 2004.**

**SOUSA, Luziana da Silva.** O Turismo Rural: instrumento para o desenvolvimento sustentável, **2006.**