

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	
Código:	TGAS 109
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	Nenhum
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Layout e operação de cozinhas, bares, salas, confeitarias; Inovações tecnológicas para área de eventos; Tipologia e características dos eventos gastronômicos.	
OBJETIVOS	
• Identificar a importância dos recursos físicos necessários ao setor de produção de um serviço de alimentação; • Identificar e listar as variáveis que influenciam no planejamento físico-funcional; • Identificar os fatores que influenciam na aquisição de equipamentos; • Interpretar relações entre a economia e o comportamento do mercado da gastronomia, de forma a se posicionar estrategicamente; • Planejar um serviço de alimentação adotando uma visão estratégica nos processos administrativos, montagem de cardápio, controle de custos, gestão de pessoas e negócios; • Planejar e distribuir adequadamente as áreas físicas de um serviço de alimentação; • Planejar um serviço de alimentação adotando uma visão estratégica nos processos administrativos, montagem de cardápio, controle de custos, gestão de pessoas e negócios; • Reconhecer a relevância da atual gestão de Serviços de Alimentação por meio dos principais aspectos abordados na Teoria Geral da Administração (TGA); • Reconhecer conceitos na gestão de serviços de alimentação; • Discutir os critérios para se implantar e gerenciar um serviço de alimentação, quanto ao planejamento físico-funcional, recursos materiais e humanos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I • Teorias administrativas aplicadas a um serviço de alimentação- Conceitos da Administração; • Gestão de pessoas: liderança e motivação; • Gestão de pessoas: previsão numérica de pessoal.	

UNIDADE II

- Planejamento físico funcional: recursos físicos;
- Planejamento físico funcional: dimensionamento de área;
- Planejamento físico funcional: setorização e dimensionamento de área de um serviço de alimentação.
- Planejamento físico funcional: planejamento da área do projeto de implantação.

UNIDADE III

- Equipamentos - Uso e aplicação em um serviço de alimentação;
- Equipamentos- Inovações tecnológicas em equipamentos para Unidades de Alimentação;
- Equipamentos- Dimensionamento de equipamentos.

UNIDADE IV

- Tipologia e características dos eventos gastronômicos;
- Inovações tecnológicas para área de eventos.

AULAS PRÁTICAS [10h]

Organização e planejamento de um evento gastronômico, onde os alunos terão que:

- Aplicação de *check list* em alguns eventos institucionais para compreender e ajudar no planejamento do evento, acompanhando as necessidades do contratante;
- Planejar cardápios e expor preparações elaboradas para um tipo de evento, (conforme instruções dadas na disciplina Planejamento de Cardápio e Composição de Custos), aproveitando os ingredientes, convencionais e tradicionais em sua totalidade;
- Realização do mapa de riscos dos eventos, conforme disciplina Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação;
- Organização de um evento com a temática: africana, indígena e/ou afro-brasileira;
- Dentre outras.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Planejamento e execução de um evento gastronômico simulado, com organização de serviço e avaliação técnica e operacional.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Segurança do Trabalho, Habilidades e Técnicas Culinárias, História da

Alimentação, dentre outras).
Atividades não presenciais: • Participação em atividades gamificadas (quizzes, plataformas de jogo educativo); • Desenvolvimento de planos de ação ou propostas de intervenção; • Elaboração de relatórios de experimentos ou práticas simuladas.
RECURSOS
• Quadro branco e pincel; • Projetor de slides; • Plataforma para aulas virtuais; • Audiovisuais; • Livros, revistas e textos diversos; • Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos.
AValiação
A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras. <u>Instrumentos de avaliação:</u> exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros. O aproveitamento acadêmico pode ser aferido também por meio de atividades não presenciais, que, no entanto, não se aplicam ao controle de frequência.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DUTRA, J. S. Gestão de pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas. São Paulo: Atlas, 2012. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 189 p. PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 132 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7ª ed. Editora Metha, 2019. 416p. BRITTO, J.; FONTES, N. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. e atual. 2. reimp. São Paulo: Aleph, 2011. 379 p.

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 256 p.

POWERS, T.; BARROWS, C. W. **Administração no setor de hospitalidade:** turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.

TEIXEIRA, S.et al. **Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Atheneu, 2010. 230p.

Coordenador do Curso	Coordenador do Curso