

COMPONENTE CURRICULAR: Serviços de Alimentos e Bebidas	
Código:	TGAS 203
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:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Surgimento, desenvolvimento e tipologia dos restaurantes e bares no mundo e no Brasil.. Estrutura organizacional em restaurante e bar. Móveis, equipamentos, utensílios para o serviço de alimentos e bebidas. <i>Mise en place</i> do salão. Tipos de serviços de alimentação e tipos de serviços de bebidas. Cardápio. Utilização da bandeja, comanda e retirada da mesa. Atendimento ao cliente. <u>Inovações tecnológica no setor.</u>	
OBJETIVOS	
• Estudar o desenvolvimento dos restaurantes e dos bares; • Conhecer os tipos de clientes para atendê-los com excelência; • Identificar e compreender a função dos profissionais de restaurantes e bares; • Conhecer, utilizar e cuidar dos móveis, equipamentos e utensílios; • Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento; • Atender o cliente com excelência; • Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas; • Mostrar as inovações tecnológica e as últimas mudanças ocorridas no setor.	
PROGRAMA	
UNIDADE I- ANÁLISE • História do surgimento dos restaurantes e bares; • Tipos de restaurantes e bares; • Tipos de clientes; • Fatores que levam as pessoas a um determinado restaurante. UNIDADE II- ESTRUTURA ORGANIZACIONAL NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES • Gerente de alimentos e bebidas; • Demais profissionais da administração; • Brigada do salão; • Brigada da cozinha.	

UNIDADE III- MÓVEIS E EQUIPAMENTOS NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES

- Escolha de acordo com o tipo de restaurante;
- Utilização;
- Cuidados;
- Check-list e *mise en place*;
- Preparo da mesa.

UNIDADE IV- UTENSÍLIOS NOS SERVIÇOS DE RESTAURANTES E BARES

- Surgimento;
- Itens (louça, talheres, taça, guardanapo, centro de mesa);
- Montagem da mesa (banquetes, mesa posta, café da manhã, dentre outros).

UNIDADE V- TIPOLOGIAS DE SERVIÇOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS

- Surgimento;
- Tipos de serviços de alimentos e bebidas;
- Bandeja;
- Comanda;
- Retirada da mesa;
- Atendimento ao cliente;
- Cardápio ferramenta de venda;
- Abertura e fechamento do estabelecimento.

UNIDADE VI- SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS NA ATUALIDADE

- Contextualização;
- Inovações tecnológicas;
- Mudanças.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Organizar o *mise en place* do salão e bar;
- Simulação do atendimento ao cliente nos serviços de alimentos e bebidas;
- Casos de sucesso: pesquisa e apresentação de Software que podem ajudar no gerenciamento de alimentos e bebidas;
- Dentre outras.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Atendimento prático simulado, com operação de comandas e avaliação de atendimento, etiqueta e postura profissional.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas.
- Dinâmica de grupo
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Debates usando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, Informática Aplicada, Habilidades e Técnicas Culinárias, Confeitaria, Panificação, História da Alimentação, dentre outras).
- Dentre outras.

Atividades não presenciais:

- Webquests (pesquisa orientada na internet com roteiro definido);
- Elaboração de glossários colaborativos;
- Criação de roteiros de aula ou miniaulas digitais pelos estudantes.

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.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outras.

Mesmo que façam parte da avaliação, as atividades não presenciais não interferem no controle de frequência discente. Este é feito somente em relação às aulas presenciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C.A. **Alimentos e Bebidas**. 1ª Edição, Editora Educ. 2010.

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac

Nacional. 207 p.

SANTI, L.U. **Serviço de sala e bar**. Editora Pearson. São Paulo: Pearson Education. Edição 1. 2017. ISBN: 9788543025490 (Biblioteca virtual universitária).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, A.R. **Cachaça ciência, tecnologia e arte** - 2ª Edição. Editora Blucher. 2017. 97p. (Biblioteca virtual universitária).

FERREIRA, M. R. **Turismo e Gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Editora Intersaberes. 2016. (Biblioteca virtual universitária).

FILHO VENTURINI, W. G. **Bebidas alcoólicas**: ciência e tecnologia. 1ª Edição digital. Editora Edgard Blücher Ltda. 2018. (Biblioteca virtual universitária).

HINDY, S. **A revolução da cerveja artesanal**: Como um grupo de microcervejeiros está transformando a bebida mais apreciada do mundo. Edições Tapioca. 2007. 352p. (Biblioteca virtual universitária).

LIPORONE, L.B. **Bordeaux e seus grands crus classés**: a história dos melhores vinhos do mundo. Editora Labrador. (Biblioteca virtual universitária).

RABACHINO, R. **Manual didático para o sommelier internacional**: para saber os sabores do vinho. 1ª Edição. Editora Educ. 2008. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso

Coordenador do Curso