



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 053, DE 22 DE MAIO DE 2017

Aprova a alteração da nomenclatura do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar do *campus* de Acaraú.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso no uso de suas atribuições legais e estatutárias e considerando a deliberação do Conselho Superior na 44^a reunião ordinária realizada nesta data;

R E S O L V E:

Art. 1º - Aprovar a alteração da nomenclatura do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar do *campus* de Acaraú, para Técnico em Restaurante e Bar, conforme anexo a esta Resolução.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Virgílio Augusto Sales Araripe
Presidente do Conselho Superior

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS



Perfil profissional de conclusão

Desempenha atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Realiza inventários de estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. Recepciona clientes. Oferece produtos e serviços. Coordena e supervisiona os serviços de mesa e coquetelaria. Aplica técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas.

Infraestrutura mínima requerida

Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado.
Laboratório de informática com programas específicos.
Laboratório de restaurante e bar.

Campo de atuação

Bares, restaurantes, lanchonetes, bufês, meios de hospedagem e outros espaços de alimentação.

Ocupações CBO associadas

510130-Chefe de bar. 510135-Maître.

Normas associadas ao exercício profissional

Possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo

Barista. Bartender. Garçom. Sommelier. Atendente de Lanchonete.

Possibilidades de formação continuada em cursos de especialização técnica no itinerário formativo

Possibilidades de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo

Curso superior de tecnologia em eventos. Curso superior de tecnologia em gastronomia. Curso superior de tecnologia em hotelaria. Bacharelado em hotelaria.

TABELA DE CONVERGÊNCIA

<p>GUIA DE TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guiamento/guia de turismo nacional • Operação e agenciamento de serviços turísticos: guia de turismo – classe regional • Serviços de turismo • Turismo/guia turístico • Turismo e guia de turismo e excursão nacional • Turismo
<p>HOSPEDAGEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração em meios de hospedagem • Gestão de hospedagem • Hospitalidade – ênfase em hotéis e pousadas • Hospitalidade • Hotelaria com ênfase em serviços • Hotelaria • Meios de hospedagem • Serviços de hotelaria e turismo • Serviços hoteleiros • Serviços turísticos de eventos, hospedagem e agenciamento • Turismo e hospitalidade • Turismo e hotelaria • Turismo em serviços de hospedagem, alimentação e bebidas • Turismo para gestão de negócios e hotelaria
<p>LAZER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Animação sociocultural • Animação • Atividade física, recreação e desporto • Atividades físicas, recreação e desporto na área de desenvolvimento social • Auxiliar de recreação • Coordenação de lazer e recreação • Esporte terrestre • Lazer e desenvolvimento social • Lazer e esportes • Lazer e qualidade de vida • Lazer e recreação da criança e idoso • Lazer e recreação • Monitor de lazer e recreação • Monitoria de lazer e recreação • Organizador de lazer e recreação • Recreação • Recreacionista infantil
<p>RESTAURANTE E BAR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração de restaurantes • Alimentos e bebidas • Serviços de Restaurante e Bar • Serviços de sala e bar

Matriz do Curso Técnico em Restaurante Bar

* Mantida a mesma matriz conforme a matriz 5929

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred
SEMESTRE I					
	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	40	40	00	02
	Segurança do Trabalho	40	40	00	02
	Espanhol I	40	40	00	02
	Inglês I	40	40	00	02
	Ética e Etiqueta Profissional	40	40	00	02
	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	00	02
	Ciência de Alimentos	40	40	00	02
	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	40	00	02
	Fundamentos de Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
	Matemática Aplicada	40	40	00	02
		400	400	00	20
SEMESTRE II					
	Contabilidade Aplicada	40	40	00	02
	Habilidades e Técnicas Culinárias	40	40	00	02
	Prática de Eventos	40	40	00	02
	Informática Básica	40	40	00	02
	Inglês II	40	40	00	02
	Empreendedorismo	40	40	00	02
	Estudo de Bebidas	40	40	00	02
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
	Relações Interpessoais	40	40	00	02
	Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
		400	400	00	20
CARGA HORÁRIA TOTAL		800			

Matriz do Curso Técnico em Serviços de Restaurante Bar

* Cod. Sist. Acadêmico 5929

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred
SEMESTRE I					
	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	40	40	00	02
	Segurança do Trabalho	40	40	00	02
	Espanhol I	40	40	00	02
	Inglês I	40	40	00	02
	Ética e Etiqueta Profissional	40	40	00	02
	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	00	02
	Ciência de Alimentos	40	40	00	02
	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	40	00	02
	Fundamentos de Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
	Matemática Aplicada	40	40	00	02
		400	400	00	20
SEMESTRE II					
	Contabilidade Aplicada	40	40	00	02
	Habilidades e Técnicas Culinárias	40	40	00	02
	Prática de Eventos	40	40	00	02
	Informática Básica	40	40	00	02
	Inglês II	40	40	00	02
	Empreendedorismo	40	40	00	02
	Estudo de Bebidas	40	40	00	02
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
	Relações Interpessoais	40	40	00	02
	Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
		400	400	00	20
CARGA HORÁRIA TOTAL		800			