



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Sítio Guaramiranga, S/N - Bairro Centro - CEP 62766-000 - Guaramiranga - CE - www.ifce.edu.br

PROJETO

Processo: 23255.002792/2024-46

Interessado: Norlia Nabuco Parente

PROPOSTA DE ALINHAMENTO DE MATRIZ

CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE

1. Apresentação da proposta

Esta proposta trata do alinhamento da matriz curricular dos cursos técnicos subsequentes em Serviços de Restaurante e Bar do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, tendo por base a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27 /PROEN/REITORIA, Processo SEI Nº 23255.007099/2024-60.

Seguindo as orientações da referida Instrução e levando-se em consideração a carga horária mínima de 800 horas para os cursos técnicos subsequentes em Serviços de Restaurante e Bar, prevista no/nas Catálogo Nacional de Cursos/Diretrizes Curriculares, convencionou-se alinhar o total de 600 h (hora-aula), perfazendo 75% de alinhamento, entre todos os cursos técnicos subsequentes em Serviços de Restaurante e Bar ofertados no IFCE, onde uma hora-aula corresponde a 60 minutos.

A carga horária da prática profissional supervisionada (PPS) dos cursos técnicos será desenvolvida dentro das disciplinas obrigatórias alinhadas, constantes no Quadro I.

2. Matriz Alinhada

A seguir, apresenta-se a matriz mínima alinhada de 600 horas, a ser ofertada em todos os *campi* do IFCE:

QUADRO 1: Matriz alinhada

COMPONENTES CURRICULARES ALINHADOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CARGA HORÁRIA DE PPS*
---	----------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Gestão e Controle em Custos de Serviços	40	40	0	0
Inglês I	40	40	0	0
Comunicação Oral e Escrita	40	40	0	0
Inglês II	40	40	0	0
Serviço de Alimentos e Bebidas	40	20	10	10
Informática Básica	40	40	0	0
Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	40	30	10	0
História da Alimentação	40	40	0	0
Ética e Relações Interpessoais	40	40	0	0
Segurança do Trabalho	40	40	0	0
Habilidades e Técnicas Culinárias	80	40	20	20
Empreendedorismo	40	40	0	0
Organização de Eventos	40	20	10	10
Fundamentos do turismo e da hospitalidade	40	40	0	0
TOTAL	600h			40h

* Apenas nos casos de definição de carga horária de PPS nas disciplinas alinhadas.

3. Ementário das disciplinas da matriz alinhada

O Programa de Unidade Didática das disciplinas acima listadas deverá conter em suas ementas o conteúdo proposto no quadro tabela a seguir:

QUADRO 2: Ementário das disciplinas da matriz alinhada

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA TOTAL	EMENTA
---------------------------------	----------------------------	---------------

Gestão e Controle em Custos de Serviços	40	Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda; Projeto de Gestão de Custos(simulação).
Inglês I	40	Inglês pelo mundo; interlíngua; introduções; cumprimentos; informações pessoais; alfabeto; como oferecer e pedir bebidas; números de telefone; números; como dizer as horas; países e nacionalidades; comprar comida; plurais em inglês.
Comunicação Oral e Escrita	40	A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão; Elementos da língua portuguesa falada no Brasil: influências indígenas e Africanas. Elementos da Teoria da comunicação; Gêneros e tipos textuais; Resumo, resenha, caracterização de artigo acadêmico e de relatório; Noções metodológicas de leitura e interpretação de textos; Habilidades básicas de produção textual; Noções linguístico-gramaticais aplicadas a textos de natureza diversa.

Inglês II	40	Falar sobre a rotina diária; como encontrar amigos; there + be; preposições; tomar direções; verbo “to be” no passado, passado simples (verbos regulares e irregulares); pedidos e oferecimentos (can/can’t); linguagem utilizada em um café; quantificadores; adjetivos; como atender ao telefone; expressões do comer fora e preparando refeições; comidas americanas e anglófonas; tipos de restaurantes; como fazer compras (alimentos).
Serviço de Alimentos e Bebidas	40	Tipologias de empresas de alimentação. Qualidade do atendimento. Funções da brigada de atendimento e salão. Operacionalização do serviço. Tipos de serviços. Mise-en-place. Técnicas de serviço. Modelos e funcionalidade dos cardápios. Etapas de preparação do ambiente e do material de serviço. Técnicas de atendimento e serviços de restaurante. Acessibilidade e diversidade no atendimento.
Informática Básica	40	Histórico. Componentes básicos do computador, entrada e saída. Uso do computador pessoal, Sistemas Operacionais, Ferramentas para Internet, Aplicativos de escritório. Tecnologias e Aplicações de Computadores.
Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	40	Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC No 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.

<p>História da Alimentação</p>	<p>40</p>	<p>História da alimentação no mundo: a comida e seus aspectos históricos, culturais e sociais. As civilizações egípcias, gregas e romanas. O Oriente Médio. As contribuições e intercâmbios: as grandes navegações. A formação da cozinha brasileira e as contribuições europeias indígenas. A cozinha africana e seus relacionamentos. A formação da cozinha brasileira. A cozinha cearense: influências, aspectos históricos e culturais, processo de globalização e seus efeitos sobre a cultura alimentar. Alimentação e pertencimentos identitários. Formação do hábito alimentar; Comportamento social e cultural da alimentação; Evolução dos restaurantes ao longo da história.</p>
<p>Ética e Relações Interpessoais</p>	<p>40</p>	<p>Ética na sociedade e nas organizações. Ética profissional. Ética e humanismo. Relações Interpessoais. Competência interpessoal. Feedback. Motivação. Interação de grupo. Conflito. Técnicas de atendimento. Debate sobre diversidade, acessibilidade, minorias e direitos humanos. Normas de Conduta e Comportamento Social.</p>

<p>Segurança do Trabalho</p>	<p>40</p>	<p>Histórico da Segurança no Trabalho. Definição de segurança e acidente de trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Noções de Primeiros Socorros. O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência. Procedimentos gerais e cuidados especiais. Mapa de riscos. Brigada de Incêndio. Demais Normas Regulamentares e Legislação de Segurança do Trabalho pertinentes ao universo do Restaurante e Bar.</p>
<p>Habilidades e Técnicas Culinárias</p>	<p>80</p>	<p>Brigada de cozinha, funções e responsabilidades. Condutas e procedimentos importantes. Vestimentas, equipamentos e utensílios. Bases de Cozinha; Métodos de Cocção; Transferência de Calor; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha e terminologia profissional. Ingredientes de origem animal. Ingredientes de origem vegetal. Acompanhamentos aromáticos, elaboração de caldos, fundos e molhos. Mise-en-place. Montagem, apresentação e decoração de pratos.</p>

<p>Empreendedorismo</p>	<p>40</p>	<p>Conceitos de Empreendedorismo. Relação entre empreendedorismo e desenvolvimento econômico e social. Inovação e o processo de empreender, o intraempreendedor. Características do empreendedor (Comportamento e Personalidade): Habilidades; Competências; Conhecimentos; Criatividade; Visão de negócio; Motivação para inovação; Estratégias para Gestão. Conceitos básicos de administração de empresas e economia; Ciclo de Vida do Produto; Empreendedorismo; Negócio em serviço de alimentos e bebidas; Plano de Negócios.</p>
<p>Organização de Eventos</p>	<p>40</p>	<p>Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos locais e regionais. Festivais Gastronômicos do Ceará.</p>
<p>Fundamentos do turismo e da hospitalidade</p>	<p>40</p>	<p>Evolução histórica do turismo. Tipologia do Turismo. Mercado turístico. Política de turismo. Planejamento turístico. Hospitalidade. Motivações turísticas. Equipamentos Turísticos. Sistemas de turismo: econômico, cultural, social e ecológico. As Tendências contemporâneas do turismo. Cultura, identidade e patrimônio cultural local. Evolução histórica e potencial turístico local e regional.</p>

4. Abordagem metodológica das temáticas obrigatórias

A proposta de alinhamento deverá apresentar os componentes curriculares nos quais serão abordados os conteúdos sobre educação ambiental, educação em direitos humanos, educação das relações étnico-raciais e história e cultura afro-brasileira e indígena. Nesse sentido, as disciplinas de *Comunicação Oral e Escrita*, *Serviço de Alimentos e Bebidas*, *História da Gastronomia*, *Ética e Relacionamentos Interpessoais* e *Fundamentos do turismo e da hospitalidade*, comuns aos cursos do IFCE segundo este presente alinhamento, convergem para o estudo e o desenvolvimento de discussões sobre herança africana e indígena, sobre defesa de direitos humanos, do meio ambiente, promovendo debate sobre a diversidade cultural e sexual, além de contemplar as questões de acessibilidade e inclusão. Nesse sentido, a matriz está atualizada com as normativas e orientada no sentido da promoção de uma formação cidadã.



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Helena Peixoto Brandao, Coordenador(a) de Curso**, em 20/02/2025, às 09:09, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Monica do Vale Paiva, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico**, em 20/02/2025, às 09:44, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jaciara de Barros Brasil, Coordenadora de Ensino**, em 20/02/2025, às 09:54, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cicera da Silva Araujo Lima, Pedagoga**, em 20/02/2025, às 10:22, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fabiana Moraes de Carvalho, Chefe do Departamento de Ensino**, em 28/02/2025, às 17:40, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **7081014** e o código CRC **C5DF4AD9**.