



RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 135 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2018.

Aprova a alteração de Projeto Pedagógico de Curso e dá outras providências.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 18/2013/CONSUP, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da RESOLUÇÃO Nº 17/2012/CONSUP, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a alteração de PPC do Curso Técnico em Restaurante e Bar – Câmpus Garopaba, conforme anexos, e revogar a Resolução 33/2016/CEPE/IFSC que trata do referido curso:

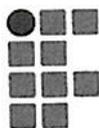
Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Garopaba	Médio (Técnico Subsequente)	Presencial	Alteração	Técnico em Restaurante e Bar	800 horas	40	40	Vespertino

Florianópolis, 22 de novembro de 2018.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

Presidente do CEPE no IFSC

(Autorizado conforme despacho no processo nº 23292.036695/2018-33)



ALTERAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

DADOS DO CAMPUS

- 1 Campus: Garopaba
- 2 Departamento: DEPE
- 3 Contatos/Telefone do campus: (48) 3254-7372

DADOS DO CURSO

- 4 Nome do curso: Técnico em Restaurante e Bar
- 5 Número da Resolução do Curso: Resolução Nº 33/2016
- 6 Forma de oferta: Anual/sorteio público

ITEM A SER ALTERADO NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

Unidades Curriculares
Inclusão do Laboratório de Alimentos e Bebidas no item 39 Instalações e Equipamentos

DESCREVER E JUSTIFICAR A ALTERAÇÃO PROPOSTA:

Foram excluídas as unidades curriculares:

- Sistemas e Técnicas de Sala e Bar
- Serviços de Coquetelaria e Vinhos
- Gestão de Empresas no Setor de Alimentos e Bebidas
- Empreendedorismo no Setor de Alimentos e Bebidas
- História da Civilização Aplicada à Gastronomia
- Introdução ao Estudo de Alimentos e Bebidas

Em substituição, foram incluídas as seguintes unidades curriculares:

- Alimentação e Sustentabilidade
- Arte e Cultura à Mesa
- Introdução ao Empreendedorismo
- Estudo de Bebidas
- Serviços de Alimentos e Bebidas
- Gestão de Estoques e Custos em Restaurante e Bar.
- Empreendedorismo e Inovação.
- Atividades Complementares

As alterações se deram em virtude de necessidade de criação, atualização e modificação de conteúdos de disciplinas identificadas e analisadas pelo corpo docente.

Ademais, o curso passa a contar com Laboratório próprio de Alimentos e Bebidas, em estruturação.

Garopaba, 04 de setembro de 2018.

ANDRÉ LUIZ SILVA DE MORAES
Assinatura da Direção do Campus

André Luiz Silva de Moraes
Chefe do Departamento de E. J. Inc.
Pesquisa e Extensão
Portaria nº 472, XI
D.O.U. de 01/02/15
IFSC Campus Garopaba



Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil –
CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

Garopaba

2. Endereço e Telefone do Campus:

Rua Maria Aparecida Barbosa, 153, Campo D'Una, Garopaba - tel: (48) 32547330

2.1. Complemento:

3. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE).

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Chefe DEPE:

André Luiz Silva de Moraes

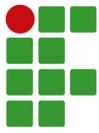
5. Contatos:

E-mail: andré.moraes@ifsc.edu.br, telefone: (48) 9836-8644.

6. Nome do Coordenador/proponente do curso:

Ícaro Coriolano Honório, e-mail: icaro.coriolano@ifsc.edu.br, telefone: (48) 991301674

7. Aprovação no Campus:

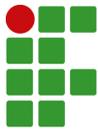


INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60



Parte 2 – PPC

IV – DADOS DO CURSO

8. Nome do curso:

Técnico em Restaurante e Bar

9. Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer.

10. Forma de oferta:

Técnico Subsequente

11. Modalidade:

Presencial

12. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800h
Carga horária de Estágio: não se aplica.
Carga horária Total: 800h

13. Vagas por Turma:

40

14. Vagas Totais Anuais:

40

15. Turno de Oferta:

Vespertino

16. Início da Oferta:

2017.1

17. Local de Oferta do Curso:

IFSC Câmpus Garopaba

18. Integralização:

2 semestres

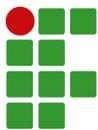
19. Regime de Matrícula:

() Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)
(X) Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

20. Periodicidade da Oferta:

Anual

21. Forma de Ingresso:



- Análise socioeconômica
 Sorteio
 Prova

22. Requisitos de acesso:

Técnico Subsequente – Ensino Médio Completo

23. Objetivos do curso:

23.1 Objetivo geral:

- Formar profissionais aptos a desenvolver e efetuar o serviço de alimentos e bebidas, à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restaurantes, bares e similares, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

23.2 Objetivos específicos:

- Fomentar a capacitação de profissionais como mecanismo de desenvolvimento dos serviços turísticos da região.
- Aperfeiçoar a qualidade dos serviços ofertados na área de alimentos e bebidas na região.
- Estimular nos discentes a capacidade de gestão e o empreendedorismo voltados aos serviços de restaurante e bar.
- Capacitar profissionais para o atendimento às normas e regulamentos ligados à manipulação de alimentos na área de restaurante e bar, de forma a operacionalizar os serviços prestados com segurança.

24. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

24.1 Legislação educacional:

A educação profissional deve assegurar a formação técnico-científica do aluno, associada a uma formação humanística integral, de modo a preparar não apenas recursos humanos para atuar em um mercado competitivo e globalizado, mas também cidadãos críticos e participantes para o mundo do trabalho.

Segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), NR. 9394/96 (artigo 40), “a educação profissional é aquela modalidade a ser desenvolvida em articulação com o ensino regular ou por diferentes estratégias de educação continuada, em instituições especializadas ou no ambiente de trabalho”. Conforme essa mesma lei, o aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio e superior, bem como o trabalhador em geral, jovem ou adulto, contará com a possibilidade de acesso à educação profissional.

Conforme o artigo 26 da resolução NR. 6 do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica, de 21 de setembro de 2012, até 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso poderão ser realizadas por meio de atividades pedagógicas não presenciais, desde que haja suporte tecnológico.

24.2 Legislação Profissional - Títulos conforme Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

5134-05 - Garçom

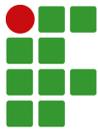
Atendente de buffet, Atendente de mesa, Auxiliar de maitre, Garçom de bar, Garção, Passador de guarnição

5134-10 - Garçom (serviços de vinhos)

Degustador de vinho, Escanção, Especialista em vinho, Sommelier

5134-15 - Cumim

Auxiliar de garçom, Auxiliar de mesa em restaurantes, hotéis e outros, Carregador de utensílios de cozinha



5134-20 - Barman

Atendente de bar, Auxiliar de barman, Balconista de bar, Preparador de drinks e bebidas

5134-25 - Copeiro

Auxiliar de serviço de copa, Chefe da copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante

5134-35 - Atendente de lanchonete

Ajudante, auxiliar de bar, Ajudante, auxiliar de lanchonete, Atendente de balcão de café, Balconista de lanchonete, Cafeteiro, Cantineiro (escola), Chapista de lanchonete, Servente de lanche

5134-40 - Barista

Atendente barista, Atendente de cafeteria

24.2.1 Descrição Sumária conforme CBO:

Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés. Realizam serviços de vinho e de café.

24.3 Decreto no 4.898, de 26 de novembro de 2003. Define que foram transferidas da Embratur (Instituto Brasileiro de Turismo) para o Ministério do Turismo as competências relacionadas ao cadastramento de empresas turísticas. Além disso, ficam transferidas as obrigações e os acervos técnico e patrimonial utilizados no desempenho das atividades.

24.4 Lei 11.771 de 28 de setembro de 2008. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei no 6.505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei no 2.294, de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei no 8.181, de 28 de março de 1991; e dá outras providências.

24.5 Portaria n.º 183, de 27 de julho de 2006. Aprovar o Regulamento de Avaliação da Conformidade para Competência de Pessoas na Área de Turismo.

24.5.1 ABNT NBR 15033 Turismo – Manipulador que atua em estabelecimento de serviço de alimentação no setor de turismo – Segurança de alimentos.

24.5.2 ABNT NBR 15048 Turismo – Supervisor que atua em estabelecimento de serviços de alimentação no setor de turismo – Segurança de alimentos.

24.5.3 ABNT NBR 150018 Turismo – Garçom em função polivalente

24.5.4 ABNT NBR 150019 Turismo – Garçom em função especializada

24.5.5 ABNT NBR 150020 Turismo – Maître

24.5.6 ABNT NBR 150024 Turismo – Bartender

24.5.7 ABNT NBR 150025 Turismo – Commis

25. Perfil Profissional do Egresso:

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.



26. Competências Gerais do Egresso:

- Interpretar e aplicar normas e procedimentos de higiene e segurança dos alimentos e bebidas.
- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.
- Conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços na área de Alimentos e Bebidas, adequando-se aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela.
- Organizar espaços físicos de atendimento para serviços de alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxos de trabalho e de pessoas.
- Operacionalizar política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços de acordo com sua tipologia, direcionando ações de venda.
- Aplicar técnicas de planejamento, gestão, operação, avaliação e controle, na contextualização dos serviços oferecidos em restaurantes e bares.
- Dominar a etiqueta social e profissional para exercer as funções atribuídas.
- Agir de forma ética utilizando-se dos princípios de relacionamento humano, cidadania e linguagem adequada na comunicação.
- Aplicar os princípios e recursos da responsabilidade socioeconômico e ambiental.
- Compreender e transmitir com clareza a fundamentação histórica do turismo, hospitalidade e gastronomia.

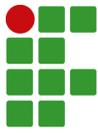
27. Áreas/campo de Atuação do Egresso

O técnico em Restaurante e Bar poderá atuar em restaurantes, bares, buffets, cafeterias, lanchonetes, empresas organizadoras de eventos, meios de hospedagem, supermercados, importadoras de bebidas, embarcações, hospitais e demais empresas que atuam no mercado de Alimentos e Bebidas.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

28. Matriz Curricular:

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	35	05	00	40
Arte e Cultura à Mesa	40	20	00	60
Alimentação e Sustentabilidade	30	10	00	40
Estudo de Bebidas	30	30	00	60
Higiene e Manipulação de Alimentos	30	10	00	40
Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	35	05	00	40
Espanhol aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	35	05	00	40
Introdução ao Empreendedorismo	35	05	00	40
Linguagem e Comunicação	35	05	00	40
Relações Interpessoais	40	00	00	40
Serviços de Alimentos e Bebidas	30	30	00	60
Processamento de Alimentos e Bebidas	30	30	00	60
Empreendedorismo e Inovação	35	05	00	40
Gestão de Estoques e Custos em Restaurante e Bar	35	05	00	40
Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar	35	05	00	40



II				
Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	35	05	00	40
Organização de Eventos	30	10	00	40
Atividades Complementares	00	40	00	40
Carga Horária	575	225		
Estágio				
Carga Horária Total	800h			

29. Certificações Intermediárias:

Após a conclusão da Unidade Curricular Higiene e Manipulação de Alimentos, o aluno receberá a Certificação de Manipulador de Alimentos, cuja competência consiste em aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

30. Atividade em EaD

Não se aplica.

31. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Arte e Cultura à Mesa	CH*: 60h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Conhecer os fatores históricos e culturais que influenciam o serviço à mesa, aplicando-os nos diferentes contextos.- Conhecer aspectos conceituais do setor de Alimentos e Bebidas.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Contextos históricos, artísticos e culturais relacionados à gastronomia: Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea;- Tipologias de restaurantes;- Alimentos e Bebidas: Importância do serviço de A&B para a sociedade e para o turismo;- Organização dos serviços de A&B: Organograma geral de A&B, Organograma de Sala/Bar e Organograma de cozinha;- Organização dos serviços de A&B: Estrutura física, equipamentos e utensílios de cozinha- Tendências atuais e movimentos na gastronomia;- Noções de decoração e ambientação de restaurantes;		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação e o serviço no setor de Alimentos e Bebidas.- Identificar as características, tendências e preferências do consumidor no setor de A&B.		



Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;
- Leitura, análise e síntese de textos;
- Resolução de exercícios e avaliações em sala e em casa;
- Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de restaurante e bar;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Realização de Seminários.
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
ELEUTÉRIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Érica, 2014.
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.
SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade.	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Sistematizar informações sobre a oferta turística da região.- Compreender os conteúdos básicos do fenômeno da hospitalidade, atendendo e recebendo as pessoas de maneira agradável.		



Conhecimentos:

- Aspectos históricos, conceituais e abrangência do turismo e da hospitalidade.

Terminologias do turismo do setor e do segmento de alimentos e bebidas.

- Sistema de turismo e cadeia produtiva

- Produto turístico

- Tipologia e segmentação turística.

- Políticas Públicas do turismo, órgãos oficiais e de classe.

Habilidades:

- Analisar a organização do espaço turístico e seu papel no desenvolvimento local e regional.

- Utilizar termos técnicos adequados.

- Reconhecer legislação e organismos afins do segmento de alimentos e bebidas

- Receber o visitante respeitando os princípios da hospitalidade.

- Identificar os elementos constitutivos do Turismo e da Hospitalidade.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.

- Respeitar as diferentes manifestações culturais.

- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.

- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).

- Ser assíduo e pontual.

- Participar nas atividades propostas.

- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;

- Leitura, análise e síntese de textos;

- Resolução de exercícios em sala e em casa;

- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);

- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007.

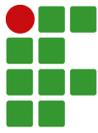
CAMPOS, J. R. V. C. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas: Papyrus, 2005.

COOPER, C.; HALL, C. M.; TRIGO, L. G. G. T. **Turismo contemporâneo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar:

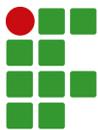
LASHELEY, C.; MORRISON, C. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2003.

RUSCHMANN, D. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente**. 14. ed. Campinas: Papyrus, 2008.



(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Alimentação e Sustentabilidade	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Princípios de sustentabilidade;- Consumismo e meio ambiente;- Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;- Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B;- Eficiência energética ligada ao setor de A & B;- Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B;- Impactos da cadeia produtiva de alimentos;- Alimentos transgênicos;- Ética e bem-estar animal;- Regionalidade e biodiversidade local em gastronomia;- Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias-primas;- Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;- Separar e destinar adequadamente os resíduos;- Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva;- Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		



Metodologia de Abordagem:

- Aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- Visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B;
- Desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor;
- Realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

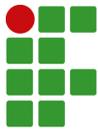
- BALDISSARELLI, A. et al. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009.
- GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. (Meio Ambiente, 8).

Bibliografia Complementar:

- GONÇALVES, P. **A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: Fase, 2003. (Economia Solidária, 5).
- RODRIGUES, F. L. **Lixo: de onde vem para onde vai?** São Paulo: Moderna, 2003.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação	CH*: 40h	Semestre: I
Competências:		
<ul style="list-style-type: none">- Comunicar-se e relacionar-se com os diferentes públicos apresentando desenvoltura, ética e profissionalismo.- Compreender e utilizar a linguagem verbal e não verbal como meio de expressão, comunicação e informação.		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none">- Elementos da comunicação- Formalidade x informalidade- Variação linguística: regional, histórica e cultural- Preconceito linguístico- Linguagem verbal e não verbal- Aspectos da oratória (segurança, preparação, informação, entonação e ritmo de voz, linguagem corporal)- Dicção		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none">- Perceber as diferentes variedades linguísticas existentes na língua portuguesa e os níveis de formalidade do contexto situacional.- Adequar o uso da linguagem ao contexto situacional levando em consideração os elementos da comunicação.- Aprimorar a utilização da linguagem corporal no trabalho, considerando o perfil do público.		



- Reconhecer a importância da boa articulação dos fonemas para a compreensão dos enunciados orais.
- Comunicar-se com desenvoltura, cordialidade e liderança, utilizando-se de clareza e cordialidade.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia será baseada na interação entre professora e estudantes, com aulas expositivas e dialogadas. Também serão realizadas dinâmicas e práticas que promovam o desenvolvimento das habilidades definidas para a unidade curricular. Durante as exposições, os alunos serão estimulados a refletir sobre a prática profissional e a forma como a linguagem auxilia o profissional em Restaurante e Bar. A avaliação é contínua e diagnóstica, permitindo ao docente verificar os conhecimentos adquiridos e planejar as futuras ações a serem realizadas.

Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo. Também estão previstas atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

PEASE, A.; PEASE, B. **Desvendando os segredos da linguagem corporal**. Rio de Janeiro: Sextante, 2005.

WEIL, P.; TOMPAKOW, R. **O Corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal**. 68. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

Bibliografia Complementar:

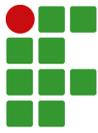
ARREDONDO, Lani. **Aprenda a se comunicar com habilidade e clareza: 24 técnicas para tornar sua comunicação mais eficiente e seu dia-a-dia mais produtivo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2007. (Desenvolvimento profissional, 10).

PEASE, A.; PEASE, B. **A linguagem corporal no trabalho: como causar uma boa impressão e se destacar na carreira**. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.

POLITO, Reinaldo. **Como falar corretamente e sem inibições**. 111. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Estudo de Bebidas	CH*: 60h	Semestre: I
Competências: Reconhecer os diversos tipos de bebidas, sua classificação, origem histórica, processo de produção e		



forma de consumo;

Conhecimentos:

- Bebidas na história: Breve abordagem sobre a história e a importância das bebidas nas diversas culturas do mundo.
- Tipos de Bebidas: Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas refrescantes, bebidas fermentadas e destiladas.
- Fermentação e Destilação: Processo de formação de álcool na fermentação e de concentração do álcool na destilação.
- Principais bebidas fermentadas: Cerveja, Saké, Vinho.
- Principais bebidas destiladas: Cachaça, Whisky, Gin, Vodka, Conheque, Brandy, Tequila
- Bebidas compostas: Licor, Vermute, Bitter.
- Coquetelaria: Técnicas de bar, preparação de sucos e drinques.
- Fundamentos de Enologia: A história e origem da enologia, tipos de uvas, regiões produtoras no mundo e no Brasil, tipos de vinhos.

Habilidades:

- Trabalhar as técnicas e operações de bar e seus tipos de serviços em restaurante e bar.
- Iniciar o estudo do conhecimento da Enologia.

Atitudes:

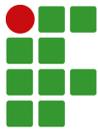
- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Aulas práticas em laboratório experimental;
- Visitas técnicas a estabelecimentos específicos;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Elaboração de Seminário.
- Avaliação escrita.
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

LUCAS, Brian. **Coquetéis**: o grande livro de receitas. São Paulo: Publifolha, 2012.



PUCKETTE, Madeline; HAMMACK, Justin. **O guia essencial do vinho: wine folly**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

ELEUTÉRIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Érica: 2014.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2006.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos	CH*: 40	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Noções de responsabilidade ambiental na produção de alimentos.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Compreender os principais microrganismos de importância em alimentos, bem como os riscos químicos e físicos;- Executar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;- Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor;- Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha;- Aplicar os conhecimentos na elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		
Metodologia de Abordagem: <p>A metodologia será expositiva-dialogada, mas também com aulas práticas, de forma que permitam o</p>		



desenvolvimento das competências e habilidades delineadas para a formação bem como promovam a interdisciplinaridade, a articulação teórico-prática e a flexibilidade curricular. Ainda, deverá evidenciar o desenvolvimento do espírito científico e a formação de sujeitos autônomos e cidadãos.

Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo.

Inclui atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, de 23 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos. **Portal da Anvisa**. Disponível em:

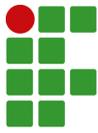
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0>. Acesso em: 14 fev. 2006.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SANTA CATARINA. **Decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em: <<https://vigilanciasanitariajoinville.blogspot.com/2018/02/decreto-estadual-n-31455-de-20-de.html>>. Acesso em : 04 de abril de 2007.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: - Compreender e produzir gêneros orais e escritos em língua inglesa no âmbito das atividades de atendimento ao cliente em restaurantes e bares em nível básico.		
Conhecimentos: - Apresentações, saudações de cortesia; - Atendimento ao telefone; - Recepção, acomodação e despedida de clientes; - Utensílios e objetos dos serviços de restaurante e bar; - Falsos cognatos; - Descrição de cardápios;		



- Receitas e vocabulário gastronômico;
- Diversidade cultural.

Habilidades:

- Atender às demandas/ expectativas/queixas dos clientes e da empresa no âmbito dos serviços de restaurante;
- Oferecer serviços de acordo com a nacionalidade e hábitos alimentares dos clientes;
- Fazer reservas;
- Dar informações detalhadas sobre o cardápio;
- Realizar cobrança;
- Dar informações de localização turística.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e interativas com o uso de diferentes recursos audiovisuais.
- Avaliação processual.
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior**. 4. ed. São Paulo: Aleph, 1998.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005.

Bibliografia Complementar:

O'HARA, Francis. **Be my guest: english for the hotel industry**. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

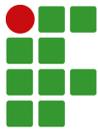
OLIVEIRA, Luciano Amaral. **Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001.

POLONIA, Eunice. **English for hotel personnel**. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 1990.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar I	CH*: 40h	Semestre: I
--	-----------------	--------------------

Competências:



- Compreender e produzir expressões e frases simples, de modo a satisfazer as necessidades imediatas quanto ao atendimento ao cliente no setor.
- Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, ética e profissionalismo com os diferentes públicos.

Conhecimentos:

- Saudação e apresentação pessoal.
- Saudações formais e informais.
- Atendimento ao telefone.
- Termos técnicos utilizados na restauração.
- Práticas de conversação para atendimento ao público em recepção formal e informal.

Habilidades:

- Dominar enunciados básicos da Língua Espanhola em situações comunicativas específicas de restaurantes e bares.
- Entender e produzir estruturas básicas do sistema linguístico da Língua Espanhola.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;
- Leitura, análise e síntese de textos;
- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD);
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

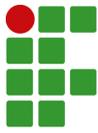
BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda; SOTO BALBÁS, Marcial. **Minidicionário:** espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: FTD, 2007.

HERMOSO, A. G. **Conjugar es fácil en español:** de Espana y de america. Madrid: Edelsa, 1997.

Bibliografia Complementar:

COTO BAUTISTA, Vanessa; TURZA FERRÉ, Anna. **Tema a tema B1:** español lengua extranjera: curso de conversación. Madrid: Edelsa, 2011.

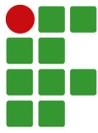
_____. Tema a tema B2: español lengua extranjera: curso de conversación. Madrid: Edelsa, 2011.



FANJUL, A. **Gramática y práctica de español para brasileños**. São Paulo: Moderna, 2005.
MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrellas: español para el turismo**. 2. ed. Madrid: SGEL, 2011.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Introdução ao Empreendedorismo	CH*: 40h	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços na área de Alimentos e Bebidas, adequando-se aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela;- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Empreendedorismo: conceito, importância; panorama no Brasil e no mundo, intraempreendedorismo;- O empreendedorismo como resposta as novas formas de empregabilidade;- Atitudes e habilidades empreendedoras;- Tipos de empreendedorismo: empreendedorismo individual, social e coletivo.- Ideia, oportunidade, visão e tendências de negócios.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver e/ou aprimorar as características comportamentais próprias para o desenvolvimento da capacidade empreendedora;- Identificar novas formas de atuação profissional e oportunidades de negócios.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		
Metodologia de Abordagem: <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, entrevistas, análise de documentos, resolução de exercícios, análise de cases e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo. Inclui atividades não-presenciais.</p>		



Bibliografia Básica:

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

SALIM, S. C., SILVA, N. C. **Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora**. São Paulo: Campus, 2009.

Bibliografia Complementar:

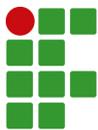
ABREU, G.; NETO, J. P. B. **Manual do empreendedor de micro a pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.

ANDREASSI, Tales. **Práticas de empreendedorismo: casos e planos de negócios**. São Paulo: Campus, 2012.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Relações Interpessoais	CH*: 40h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Dominar a etiqueta social e profissional para exercer as funções atribuídas.- Agir de forma ética utilizando-se dos princípios de relacionamento humano, cidadania e linguagem adequada na comunicação.- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Princípios das relações humanas- Competências interpessoais- Imagem pessoal e organizacional- Etiqueta profissional- Motivação- Resolução de conflitos- Liderança- Trabalho em equipe, cooperação e autonomia- Ética e cidadania- Código de defesa do consumidor e código de ética de bares e restaurantes		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Utilizar técnicas de relações profissionais adequadas às diferentes interações sociais relacionadas ao contexto do trabalho;- Trabalhar em equipe com ética, postura profissional e liderança.- Ser pró-ativo na resolução de conflitos.- Participar e/ou coordenar as equipes de trabalho.		
Atitudes:		



- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular privilegiará a interação entre os discentes, de modo a estimular a capacidade crítica-reflexiva, o autoconhecimento, a valorização de características pessoais e o desenvolvimento da empatia. Será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em atividades vivenciais e estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, análise de documentos, resolução de exercícios e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo. Inclui atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

CARVALHO, M. C. N. **Relacionamento interpessoal**: como preservar o sujeito coletivo. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. **Psicologia das relações interpessoais e habilidades sociais**: vivências para o trabalho em grupo. Petrópolis: Vozes, 2008.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Código de ética**. Belo Horizonte, 200(?).

BRASIL. Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 12 out. 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078.htm>. Acesso em: 17 abr. 2016.

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. T. **Dinâmica das relações interpessoais**. São Paulo: Alinea, 2005.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Serviços de Alimentos e Bebidas	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: - Reconhecer a estrutura e organização operacional do setor de Sala/Bar;		
Conhecimentos: - Qualidade e inovação: Serviço profissional; - Serviços: Tipos de serviço; - Serviços: Mise-en-place geral; - Serviços: Mise-en-place de mesa;		



- Serviços: Práticas de serviço;
- Serviços: Serviço de bebidas;
- Ficha técnica;
- Elaboração e interpretação de cardápios;
- Regras de etiqueta à mesa;
- Tecnologia da informação no setor de Alimentos e Bebidas.

Habilidades:

- Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento;
- Desenvolver habilidades e técnicas de serviço de alimentos;
- Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Resolução de exercícios;
- Atividades experimentais em laboratório de Restaurante e Bar;
- Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de restaurante e bar;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Realização de Seminário.
- Avaliação escrita.
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

ELEUTÉRIO, Helio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Érica: 2014.
WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. **O restaurante: conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

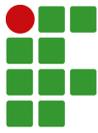
Bibliografia Complementar:

BECK, Heinz. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.



Unidade Curricular: Processamento de Alimentos e Bebidas	CH*: 60h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Princípios básicos do processamento de alimentos e bebidas.- Processamento de frutas e hortaliças.- Processamento de carnes e produtos cárneos.- Processamento de leite e derivados.- Processamento de cereais e panificação.- Processamento de óleos e gorduras.- Processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Legislação vigente.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Compreender as principais etapas do processamento de alimentos e bebidas;- Executar corretamente os princípios de processamento de frutas, hortaliças, carnes, leite, cereais, óleos, gorduras e bebidas;- Aplicar os conhecimentos referentes à legislação vigente de alimentos e bebidas.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		
Metodologia de Abordagem: <p>A metodologia será aulas teórico-práticas, de forma que permitam o desenvolvimento das competências e habilidades delineadas para a formação bem como promovam a interdisciplinaridade, a articulação teórico-prática e a flexibilidade curricular. Ainda, deverá evidenciar o desenvolvimento do espírito científico e a formação de sujeitos autônomos e cidadãos.</p> <p>Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais, relatórios de aula prática e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo. Inclui atividades não-presenciais.</p>		
Bibliografia Básica: <p>GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>OETTERER, M. et al. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006.</p>		
Bibliografia Complementar:		



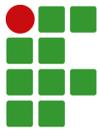
CHITARRA, M.I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.

ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Empreendedorismo e Inovação	CH*: 40h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Operacionalizar política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços de acordo com sua tipologia, direcionando ações de venda;- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Criatividade e inovação;- O processo empreendedor;- Ideia, oportunidade, visão e tendências de mercado;- Modelo de negócios;- Plano de negócios: definição, importância e estruturação;- Processos de abertura de empresas;- Aspectos da gestão da micro e pequena empresa. A gestão familiar.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver os aspectos básicos de um plano de negócios;- Analisar ideias e oportunidades de negócios por meio de estudos de viabilidade econômico-financeira.- Identificar novas formas de atuação profissional;		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		
Metodologia de Abordagem: <p>Desenvolve-se atividades que incluem leitura dirigida de textos, estudos de caso, promove-se a participação em debates, utiliza-se slides e quadro branco para exposição dialogada, promove-se a elaboração de sínteses e textos com posicionamento pessoal a partir de exibição fílmica selecionada e</p>		



direcionada ao conteúdo de formação, realiza-se simulação por meio de jogos de empresa, exercita-se sobre ferramentas de apoio técnico. Inclui atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

_____. **Plano de negócios: seu guia definitivo: o passo a passo para você planejar e criar um negócio de sucesso**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

SOUZA, Antônio de. **Gerência financeira para micro e pequenas empresas: um manual simplificado**. Rio de Janeiro: Campus, 2006.

Bibliografia Complementar:

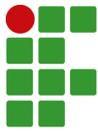
ABREU, G.; NETO, J. P. B. **Manual do empreendedor de micro a pequenas empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2012.

ANDREASSI, Tales. **Práticas de empreendedorismo: casos e planos de negócios**. São Paulo: Campus, 2012.

SALIM, S. C., SILVA, N. C. **Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora**. São Paulo: Campus, 2009.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Gestão de Estoques e Custos em Restaurante e Bar	CH*: 40h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria estoque de bebidas e utensílios de salão e bar.- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços- Aplicar técnicas de planejamento, gestão, operação, avaliação e controle, na contextualização dos serviços oferecidos em restaurantes e bares.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Gestão de Compras e suprimentos: conceito e importância das compras; princípio da alavancagem; centralização e descentralização das compras; variáveis-chave de compras; seleção, qualificação e avaliação do fornecedor.- Gestão de estoques: conceito e importância dos estoques, demanda e previsão, níveis de estoques; lote econômico de compra e tempo de reposição, classificação ABC, indicadores da gestão de estoques.- Custos: conceito e importância dos custos, tipos de custos, formação de preço.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Efetuar controles de estoques, distinguir e escolher entre os diferentes sistemas, compreendendo suas particularidades e classificando-os conforme sua ordem de importância;- Auxiliar nos processos de compras incluindo a negociação de insumos e avaliação de fornecedores;		



- Identificar os custos operacionais;
- Organizar informações sobre os custos para apoio ao planejamento.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas dialogadas e pela participação dos alunos em estudos dirigidos, leituras de obras de referência, debates, entrevistas, análise de documentos, resolução de exercícios, análise de cases e interações com os profissionais da área. Na avaliação, serão consideradas atividades capazes de incluir as diferentes formas de aprendizagem, incluindo avaliações escritas, orais e de atitudes em sala de aula, trabalhos individuais ou em grupo. Inclui atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

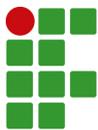
DIAS, M. A. P. **Administração de materiais**: uma abordagem logística. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais**: uma abordagem logística. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

Bibliografia Complementar:

ARBACHE, Fernando Saba et al. **Gestão de logística, distribuição e trade marketing**. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2011.
BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos**: planejamento, organização e logística empresarial. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.
NOVAES, Antônio Galvão. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**: estratégia, operação e avaliação. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Inglês Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	CH*: 40h	Semestre: II
Competências: - Compreender e produzir gêneros orais e escritos em língua inglesa no âmbito das atividades de atendimento ao cliente em restaurantes e bares em nível básico.		
Conhecimentos: - Horários de atendimento do estabelecimento;		



- Reservas;
- Localização espacial e geográfica;
- Análise de folders;
- Informações detalhadas sobre a(s) oferta(s) gastronômica(s);
- Faturação e sistema de cobrança;
- Hábitos alimentares de países estrangeiros;
- Resolução de queixas e reclamações.

Habilidades:

- Atender às demandas/ expectativas/queixas dos clientes e da empresa no âmbito dos serviços de restaurante;
- Oferecer serviços de acordo com a nacionalidade e hábitos alimentares dos clientes;
- Fazer reservas;
- Dar informações detalhadas sobre o cardápio;
- Realizar cobrança;
- Dar informações de localização turística.

Atitudes:

- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.
- Respeitar as diferentes manifestações culturais.
- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.
- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).
- Ser assíduo e pontual.
- Participar nas atividades propostas.
- Cumprir as tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e interativas com o uso de diferentes recursos audiovisuais;
- Avaliação processual.
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior**. 4. ed. São Paulo: Aleph, 1998.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005.

Bibliografia Complementar:

O'HARA, Francis. **Be my guest: english for the hotel industry**. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

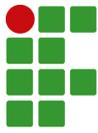
OLIVEIRA, Luciano Amaral. **Inglês para estudantes de turismo: english for tourism students**. São Paulo: Roca, 2001.



POLONIA, Eunice. **English for hotel personnel**. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 1990.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Espanhol Aplicado aos Serviços de Restaurante e Bar II	CH*: 40h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Compreender e produzir enunciados em Língua Espanhola.- Comunicar-se e relacionar-se com desenvoltura, ética e profissionalismo com os diferentes públicos.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia.- Comunicação oral.- Termos técnicos utilizados em receitas e cardápios.- Vocabulário básico para aplicação em atividades do cotidiano profissional.- Diferenças culturais e gastronômicas entre países hispanofalante. Interculturalidade.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Ler, ouvir e discutir textos orais (diálogos, vídeos e músicas) e escritos.- Analisar aspectos históricos e culturais relacionados a gastronomia e cultura em países hispânicos, relacionando-os ao contexto regional de SC e do Brasil em geral.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		
Metodologia de Abordagem: <ul style="list-style-type: none">- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;- Leitura, análise e síntese de textos;- Resolução de exercícios em sala;- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);- Atividades não-presenciais.		
Bibliografia Básica: <p>BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda; SOTO BALBÁS, Marcial. Minidicionário: espanhol-português, português-espanhol. São Paulo: FTD, 2007.</p> <p>FANJUL, A. Gramática y práctica de español para brasileños. São Paulo: Moderna, 2005.</p>		



Bibliografia Complementar:

COTO BAUTISTA, Vanessa; TURZA FERRÉ, Anna. **Tema a tema B1:** español lengua extranjera: curso de conversación. Madrid: Edelsa, 2011.

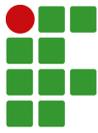
_____. Tema a tema B2: español lengua extranjera: curso de conversación. Madrid: Edelsa, 2011.

HERMOSO, A. G. **Conjugar es fácil en español:** de Espana y de america. Madrid: Edelsa, 1997.

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrellas:** español para el turismo. 2. ed. Madrid: SGEL, 2011.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Organização de Eventos	CH*: 40h	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">- Planejar e executar procedimentos operacionais para atendimento, montagem, estruturação e controle dos espaços de eventos.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Tipos e categorização de eventos- Eventos gastronômicos- Montagem de espaços e estruturas para eventos- Projeto de eventos- Logística dos eventos- Captação de recursos para eventos		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">- Utilizar termos técnicos adequados- Reconhecer legislação e organismos afins para eventos gastronômicos- Receber o visitante respeitando os princípios da hospitalidade.- Identificar os elementos constitutivos do Turismo e da Hospitalidade		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">- Ser hospitaleiro no atendimento ao cliente.- Respeitar as diferentes manifestações culturais.- Atuar com ética em todas as dimensões no percurso de sua formação profissional.- Relacionar-se com cordialidade, flexibilidade e respeito com os diversos públicos de interação (professores, colegas, profissionais do trade).- Ser assíduo e pontual.- Participar nas atividades propostas.- Cumprir as tarefas solicitadas.		
Metodologia de Abordagem: <ul style="list-style-type: none">- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada;		



- Leitura, análise e síntese de textos;
- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Aulas práticas em laboratório;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Atividades não-presenciais.

Bibliografia Básica:

ALLEN, Jonny et al. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar:

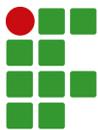
BRITO, Janaína. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2002.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. 5. ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Senac - DF, 2013.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Atividades Complementares	CH*: 40h	Semestre: II
--	-----------------	---------------------



O componente curricular Atividades Complementares deve proporcionar ao estudante complementação à formação profissional, atendendo ao perfil do egresso, promovendo a interface entre teoria e prática, estimulando a participação discente em atividades de pesquisa, extensão e eventos promovidos pelo IFSC ou por outras instituições. É um espaço de diálogo entre estudantes, servidores e comunidade externa, numa articulação entre os conhecimentos socialmente produzidos.

Conforme o Parecer do Conselho Nacional de Educação, a inclusão de atividades complementares no currículo é motivada pela necessidade de estimular a prática de estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho (CNE, 2008).

A competência que contempla este componente curricular é aplicar os conhecimentos construídos nas Unidades Curriculares do Módulos I e II na vivência prática do setor de Restaurante e Bar, refletindo e tornando-os mais significativos.

Podem ser consideradas atividades complementares, desde que relacionadas a atuação profissional e devidamente comprovadas:

- Participação na execução de eventos no IFSC, orientado por servidores;
- Realização de visitas técnicas;
- Participação em cursos, palestras, oficinas, seminários, simpósios, congressos, conferências e eventos acadêmicos;
- Participação em projetos de pesquisa, monitoria, entrevistas, iniciação científica, projetos ou ações de extensão;
- Realização de disciplinas cursadas em outras instituições;
- Demais participações podem ser consideradas atividades complementares desde que avaliadas pelo professor responsável pelo componente curricular.

A integralização das Atividades Complementares deverá ocorrer durante o período em que o aluno estiver regularmente matriculado no curso. Compete ao aluno acompanhar e apresentar o número de horas necessárias para integralização da carga horária de atividades complementares.

Somente será considerado apto o aluno que comprovar 40 horas de atividades complementares.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

32. Estágio curricular supervisionado:

A realização de estágio não é uma exigência legal para a formação do técnico em Restaurante e Bar.



VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

33. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem será realizada de forma contínua e embasada em competências. A avaliação da competência considera a capacidade do educando articular conhecimentos, habilidades e atitudes; tem caráter diagnóstico e formativo permitindo que a recuperação aconteça durante o processo de ensino e aprendizagem. Suas funções primordiais são evidenciar o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências. Também serve para que o professor tenha subsídios que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem, a progressão dos alunos e sobre seu papel educativo.

34. Atendimento ao Discente:

As aulas extraclasse são oferecidas aos alunos por meio de atendimento individualizado ou coletivo programadas com cada professor. Desse modo, cada docente deverá disponibilizar duas horas semanais para atendimento aos discentes, com horário determinado e publicado aos alunos pela coordenadoria de curso do câmpus. Durante esse período, o professor ficará à disposição para o atendimento de questões pertinentes ao trabalho em sala com seus componentes curriculares, inclusive nos casos de pendências com número inferior a cinco alunos.

Além desse procedimento, no intuito de realizar ação específicas para a permanência e o êxito, os alunos são assistidos continuamente pela coordenadoria pedagógica do campus em relação ao seu desempenho acadêmico e frequência, considerando as especificidades de cada aluno buscando estratégias para possibilitar a conclusão com êxito do curso.

Para acompanhar o processo de ensino e aprendizagem, a coordenadoria pedagógica mantém contato frequente com o corpo docente, no intuito de verificar a assiduidade e possíveis dificuldades apresentadas pelos alunos.

Partindo do pressuposto que a instituição contribui para o desenvolvimento humano, social, cultural e econômico do aluno, o IFSC também atende seus alunos por meio de programas e ações envolvidas com a Assistência Estudantil, como o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e a Programa de Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social (PAEVS), que promovem a ampla inserção da população aos cursos, contribuindo para o acesso, permanência e êxito nos cursos.

35. Metodologia:

A organização curricular dos cursos do Campus Garopaba fundamenta-se na concepção de competências. O fundamento do currículo por competências é a redefinição do sentido dos conteúdos de ensino, atribuindo práticas aos saberes escolares. Essas competências são definidas como referência às situações que os alunos deverão ser capazes de compreender e agir com eficiência.

Nessa construção de novos saberes, o instituto constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora, na qual as unidades curriculares conversam entre si, buscando sintonizar as diferentes áreas do conhecimento e enriquecendo a prática pedagógica. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade..

O fazer pedagógico se dá por meio de atividades em sala de aula e também outros espaços apropriados com aulas teóricas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnico-pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades extraclasse que, complementam e dinamizam o processo. Dessa forma, a comunidade externa torna-se o espaço privilegiado em que o instituto deve se inserir para publicizar, compartilhar e articular os saberes.

Parte 3 – Autorização da Oferta

VII – OFERTA NO CAMPUS

36. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

O turismo na contemporaneidade representa uma nova forma de se pensar no capital. Com o passar do tempo ele se renova, agrega novas tecnologias, expande-se no espaço, impondo-se como uma atividade que desponta como uma das que mais se desenvolve na economia mundial. No olhar do consumidor representa outro estado de ser, uma transposição para uma vida de prazeres e experiências únicas, um bem intangível guardado em memórias e fotografias.

Leite (2004, p. 22) conceitua o turismo como “uma atividade econômica resultante da prestação de serviços conjuntos e integrados, característica que interfere na qualidade da própria atividade, visando à satisfação dos desejos e necessidades dos turistas”.

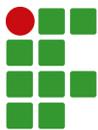
O Brasil está se inserindo nesse contexto, mesmo que de forma acanhada, alcançando posições nos rankings de países visitados que ainda não condizem com toda a sua potencialidade turística. O extenso litoral brasileiro é ofertado internacionalmente e bastante valorizado, comercializando o imaginário do sol, mar e brisa no intuito de seduzir e mostrar o seu diferencial competitivo. Todavia, os próprios brasileiros estão fortalecendo o turismo, o aumento do poder de compra da classe média baixa permite que as viagens realizadas no país, turismo doméstico, ganhem um impulso gerador de divisas que contribuem significativamente para o desenvolvimento econômico do país.

O estado de Santa Catarina tem no turismo uma de suas principais atividades econômicas. De acordo com a última pesquisa de demanda realizada pela Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte de Santa Catarina (SANTUR) na alta temporada de 2014, o Estado teve um movimento estimado de turistas de 1.894.405, com uma receita média em reais de R\$ 1.812.149.572,27. Especificamente em Garopaba, região de abrangência do câmpus, somente no mês de fevereiro de 2014, o fluxo médio de turistas foi de 21.415 e a receita estimada em reais foi de R\$ 17.020.094,41 (SANTUR, 2014).

O Câmpus Garopaba do Instituto Federal de Santa Catarina encontra-se situado no município de Garopaba, próximo à BR 101. Sua região de atuação compreende os municípios de Garopaba, Imaruí, Ibituba, Laguna e Paulo Lopes, totalizando a população de 128.234 pessoas e uma área de 440,7 Km² (IBGE 2010), municípios localizados a uma distância de até 50 km do Câmpus.

Observa-se que a economia da região apresenta suas bases fundamentadas em atividades do setor terciário (comércio, serviços e atividades vinculadas ao turismo), o que corresponde a uma parcela de 55,49% do PIB total do setor. Com exceção do município de Imaruí, o setor terciário da economia é responsável por mais de 50% do PIB dos municípios, com destaque para Laguna, onde esta participação supera o índice de 65% do PIB total. Pode-se afirmar, neste caso, que o turismo e lazer constituem-se em fatores de grande importância para o sucesso das atividades relacionadas ao setor terciário da economia, a exemplo do que ocorre na grande maioria das regiões costeiras do mundo.

Considerando a relevância do turismo para a região, os primeiros cursos de qualificação e técnico ofertados pelo IFSC Câmpus Garopaba voltaram-se ao eixo tecnológico turismo, hospitalidade e lazer. O câmpus oferece os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Empreendedorismo no Setor Turístico, Conductor Ambiental Local de Ibituba, Conductor Ambiental Local de Garopaba, Gestão Sustentável de Empreendimentos Turísticos, Organização de Eventos, Espanhol Aplicado ao Turismo, Inglês para o Turismo, Operações Básicas em Hospedagem, Excelência no Atendimento ao Cliente, Técnico em Guia de Turismo e Técnico em Hospedagem.



O setor de restaurantes e bares é um dos segmentos mais representativos para o desenvolvimento do turismo no Estado, tanto que entre o final de 2015 e o início de 2016, mesmo com o início da crise econômica nacional, 82% dos proprietários de bares e restaurantes do Estado consideraram o movimento excelente ou muito bom, de acordo com pesquisa feita com 100 estabelecimentos de todo o litoral catarinense (ABRASEL, 2016).

A cultura gastronômica de uma localidade não se resume apenas em alimentar. Walker (2002, p. 196) afirma que “os restaurantes desempenham um importante papel na sociedade. Comer fora, em um restaurante, satisfaz uma necessidade sociológica fundamental”. Bares e similares, por sua vez, muitas vezes são referenciais e dão fama às localidades onde se instalam, contribuindo para o marketing turístico; exemplo disso é o bairro Lagoa da Conceição, localizado na cidade de Florianópolis, conhecido pela ampla oferta de serviços nesse ramo.

A gestão e operacionalização no ramo de Alimentos e Bebidas depende de uma série de fatores para que se alcance sucesso no negócio, um desses fatores está ligado à qualificação profissional nos serviços de restaurante e bar, a qual é fundamental para se garantir a qualidade nos serviços ofertados. Conforme Serra (2005, p. 07), “ao investir em qualidade a empresa produz: (a) menos defeitos, (b) produtos melhores, (c) posição financeira melhor, (d) maior bem-estar, (e) menor giro de pessoal, (f) menos absenteísmo, (g) clientes satisfeitos, (h) uma imagem melhor”.

Em pesquisa de demanda (formulário em anexo) realizada entre os meses de janeiro e fevereiro de 2016 por docentes e técnicos administrativos do IFSC Câmpus Garopaba com 115 colaboradores de bares e restaurantes da região, constatou-se que 91,3% dos entrevistados teriam interesse em ingressar em um curso técnico gratuito na área de restaurante e bar. A pesquisa também revelou que 65% dos entrevistados possuíam ensino médio completo, possibilitando, então, a abertura de um curso técnico subsequente na área.

De modo a complementar a pesquisa, foi realizada entrevista (formulário em anexo) com representante da principal entidade associativa do setor de restaurantes e bares do país, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), seção Santa Catarina.

O presidente da associação, Fábio de Paula Queiroz, relatou na entrevista o cenário dos estabelecimentos da área de Alimentos e Bebidas em Santa Catarina, destacando que o setor de restaurantes e bares contribui de forma substancial para a economia do Estado, juntamente aos demais setores ligados ao turismo, e manifestou total apoio à criação de um curso técnico em Restaurante e Bar no IFSC Câmpus Garopaba (carta de apoio em anexo), considerando que o curso será essencial para o desenvolvimento do turismo na região, uma de suas principais atividades econômicas.

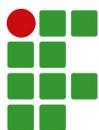
A região de Garopaba possui atualmente 287 estabelecimentos na área de restauração, porém, não existem cursos gratuitos para a qualificação e aperfeiçoamento profissional dos colaboradores desses estabelecimentos na região ou para os futuros profissionais que desejem ingressar nesse ramo, justificando-se, pois, diante dos dados apresentados, a criação de um curso técnico em Restaurante e Bar no IFSC Câmpus Garopaba.

O Curso Técnico em Restaurante e Bar está previsto no PDI e POCV do câmpus, considerando as demandas e particularidades da região.

A oferta do Curso Técnico em Restaurante e Bar no câmpus IFSC Garopaba busca, então, contribuir para o desenvolvimento regional, formando profissionais aptos a executar tarefas no setor de Alimentos e Bebidas com qualidade e segurança, agregando valor aos serviços prestados.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Pesquisa de avaliação da temporada em restaurantes e bares**. Belo Horizonte, 2016. Disponível em: <<http://sc.abrasel.com.br>>. Acesso em: 01 mar. 2016.



LEITE, Carlos Alberto Gonçalves. **Ecoturismo, terceira idade e tecnologia: estudos de acessibilidade em unidades de conservação**. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Ambiental), Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo (IPT), São Paulo, 2004. Disponível em: <<http://goo.gl/yU2uJO>>. Acesso em: 08 fev. 2014.

SANTUR. **Estudo de demanda turística 2014**. Florianópolis, 2016. Disponível em: <<http://www.santur.sc.gov.br>>. Acesso em: 10 fev. 2016.

SERRA, Farah Azenha. **Fator humano da qualidade em empresas hoteleiras**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2002.

37. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Níveis de formação	Cursos do eixo diretamente relacionados ao Curso Técnico em Restaurante e Bar
Formação Inicial e Continuada	Gestão Sustentável de Empreendimentos Turísticos Empreendedorismo no Setor Turístico Organização de Eventos Espanhol Aplicado ao Turismo Inglês Aplicado ao Turismo Excelência no Atendimento ao Cliente Operações Básicas em Hospedagem Operações Básicas em Restaurante e Bar (último curso da lista a ser ofertado em 2016.2)
Técnico	Técnico em Hospedagem

38. Público-alvo na Cidade ou Região:

Cidadãos de Garopaba e região que possuam ensino médio completo com idade mínima de 18 anos e que tenham interesse em atuar profissionalmente na área do curso.

39. Instalações e Equipamentos:

39.1 Ambientes físicos de ensino:

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula 1	57m ²	Quadro branco, data show, aparelho de som, DVD e computador.
Laboratório de Informática I	37m ²	18 Computadores Completos
Laboratório de Informática II	37m ²	18 computadores completos
Biblioteca	48m ²	990 títulos 1975 exemplares

39.2 Ambientes Administrativos

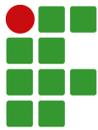


Ambiente	Metragem
Secretaria	48m2
Sala dos Docentes	48m2
Sala Direção	48m2

39.3 3 Laboratório de Alimentos e Bebidas (114m2):

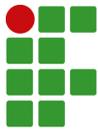
Equipamentos e utensílios disponíveis e/ou em processo de aquisição:

Quantidade	Descrição
01 un	Forno microondas doméstico.
01 un	Fogão tipo convencional, com 4 bocas.
01 un	Liquidificador doméstico.
01 un	Refrigerador doméstico; <i>duplex frost-free</i> ; com capacidade líquida de no mínimo 400 litros.
01 un	Mesa com estrutura de inox, oval com abas móveis.
01 un	Mesa cozinha tampo inox, retangular.
01 un	Arquivo de Aço, cinza-claro.
01 un	Balança digital.
01 un	Espremedor de frutas.
04 un	Abridores de lata e garrafas.
02 un	Abridores de garrafa de vinho.
02 un	Armário em aço com portas.
06 un	Canecas de plástico graduadas.
24 un	Colheres de mesa.
24 un	Colheres de sobremesa.
08 un	Conchas inox.
08 un	Escumadeiras inox.
04 un	Espátulas para bolos/ tortas.
24 un	Facas de mesa.
24 un	Facas de sobremesa.
06 un	Facas de pão.
05 un	Frigideiras teflon para crepes.
02 un	Funis plásticos P/M.
24 un	Garfos de sobremesa.
24 un	Garfos de mesa.
02 un	Garfos inox para assados.
04 un	Jarras para água e suco.



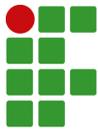
02 un	Leiteiras de <i>teflon</i> média.
04 un	Luvras térmicas atalhadas longas.
01 un	Medidores inox (jogos).
06 un	Pegadores inox multiuso.
03 un	Pinças inox multiuso.
24 un	Pratos de mesa.

24 un	Pratos de sobremesa.
02 un	Raladores inox quatro faces.
06 un	Saladeiras de vidro para apresentação.
03 un	Tesouras trinchantes.
04 un	Utensílios para mexer alimentos (polipropileno).
02 un	Balde para gelo.
02 un	Balde para vinho.
05 un	Bandeja inox.
02 un	Coador de bar.
06 un	Colher bailarina.
03 un	Copo misturador – <i>mixing glass</i> .
06 un	Copo Baloon.
06 un	Copos para água.
06 un	Copos para cerveja – tulipa ou caneca.
06 un	Copos para <i>long drinks</i> .
06 un	Copos para <i>short drinks</i> .
06un	Copos para vodka.
06 un	Copos para whisky.
06 un	Coqueteleira – <i>shaker</i> .
06 un	Dosador de bebida.
03 un	Espremedor de frutas.
06 un	Faca pequena de serra.
06 un	Jarra pequena de vidro para sucos e água.
01 un	Lata de lixo.
03 un	Lixeira pequena de pia.
03 un	Paliteiro.
02 un	Pegador de gelo.
03 un	Pimenteiro.
06 un	Porta copos.



02 un	Réchaud.
06 un	Recipientes em vidro para guarda de açúcar, sal, frutas.
03 un	Saca-rolhas.
03 un	Saleiro.
06 un	Socador.
03 un	Suporte para garrafa.
12 un	Tábua para corte.
06 un	Taças flûte.
06 un	Taça Hurricane.
06 un	Taças para licor.
06 un	Taças para Martini.
06 un	Taças para vinho branco.
06 un	Taças para vinho tinto.
03 un	Termômetro para vinho.
24 un	Sousplat.
02 un	Assadeira de alumínio, med (40,0x27,0)cm.
12 un	Açucareiro aço inox, capacidade 350gr.
04 un	Balde p/mesa aço inox, para gelo, capacidade 1 litro.
12 un	Bandeja aço inox, (450mm) de diam. Redondo.
24 un	Colher café aço inox, (91) mm, espes.(0,80)mm.

06 un	Concha feijão em aço inox, medi. (16x50)cm.
24 un	Copo vidro, capac. 350ml, para cerveja.
24 un	Copo vidro, capac. 261ml, whisky.
24 un	Copo vidro, capac. 300ml, para vinho.
04 un	Faqueiro em aço inox, com 42 peças.
04 un	Conjunto de facas para cozinha em aço inox com 6 peças, 1 tábua para corte.
06 un	Coqueteleiras.
04 un	Colher p/ cozinha em polietileno.
01 un	Cortador de legumes em alum. Lâminas inox med. 6,8,10,12mm, com tripé 70cm.
03 un	Dosadores de bebidas.
02 un	Espátula para fritura, de aço inox, medindo 4x5", modelo raspador.
02 un	Escumadeira alumínio, (10x36)cm, espes.(2)mm, sem decoração.
02 un	Forma de vidro, para microondas, cap. 2,4l, redonda, transparente, com tampa.
01 un	Fritadeira alumínio.
01 un	Garfo para cozinha, em aço inox, med. (55) cm, espes. (2,6) cm, sem decoração.



06 un	Galheteiro em aço inox, com 5 recipientes, para acondic. sal, vinagre, azeite.
04 un	Garrafa térmica, pressão, 1,8l, poliprop, ampola vidro, com alça, lisa.
06 un	Jarra de aço inox, capac. (1,5l), diam. (120cm), alt. (48cm), com tampa.
02 un	Jogo de panela aço inox convencional, 6 peças.
04 un	Luva térmica de cozinha 100% algodão e forro de poliéster.
01 un	Panela de pressão alumínio, capac. (3)l, diam. (20)cm, (9)cm, asa baquelite.
24 un	Prato de porcelana, (300mm), com borda raso, branca.
24 un	Prato de porcelana, (235mm), com borda, fundo, branca.
24 un	Prato de porcelana, (180mm), sem borda, raso, branca.
04 un	Sopeira de aço inox com capacidade para 3,0 litros com tampa.
24 un	Taça para sobremesa, aço inox, capac. 150ml, diam.9cm, com pedestal.
06 un	Tábua para manipulação, polipr.(comp. 304 x larg.220) mm, alt. (7)mm, retangular.
06 un	Toalha de mesa, (50%alg., 50%poli.), 160x270cm, retangular, estampada.

40. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Micheline Sartori	Turismo	DE
Ícaro Coriolano Honório	Hotelaria	DE
Fabiana de Agapito Kangerski	Administração	DE
Sandra Beatriz Koelling	Português	DE
Júlio César Bragaglia	Alimentos	DE
Félix Lozano Medina	Espanhol	DE
Maria Rosa da Silva Costa	Inglês	DE
Fabiana Besen dos Santos	Administração	DE
Cristine Ferreira Costa	Espanhol	DE
Telma Pires Pacheco Amorim	Inglês	DE
Jaciara Zarpellon Mazo	Alimentos	DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
Sabrina Moro Villela Pacheco	Diretora
André Luiz Silva de Moraes	Chefe Departamento Ensino, Pesquisa e Extensão



Silvia Maria da Silva	Pedagoga/Coordenadora Pedagógica
Mauro Lorençatto	Técnico em Assuntos Educacionais
Jacqueline Narciso Bastos	Técnico em Assuntos Educacionais
Ariane Noeremberg Guimarães	Psicóloga
Priscilla de Oliveira	Assistente de Alunos
Leonardo Antônio Radaik	Assistente de Alunos
Alessandra Oriente	Assistente de Alunos
Carolina Corrêa	Assistente de Alunos

41. Anexos:

Bibliografia para Funcionamento do Curso:

2º FAÇA: Festival Audiovisual Catarinense: sessão especial. Realização de Funcultural, Cultura e Esporte do Estado de Santa Catarina Secretaria de Turismo. Santa Catarina: Funcultural, 2013. 1 DVD, NTSC, son., color.

AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **Servicios turísticos**. 8. ed. Madrid: SGEL, 2007.

ALDRIGUI, Mariana. **Meios de hospedagem**. São Paulo: Aleph, 2007.

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões**. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004.

BARRETTO, Margarita. **Cultura e turismo: discussões contemporâneas**. 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2007.

BEHR, Miguel von. **Costa dos corais**. São José dos Campos: Somos Editora, 2010.

BENI, Mario Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 12. ed., rev e atual. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2007.

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002.

BUCKINGHAM, Angela; STOTT, Trish. **At your service: english for the travel and tourist industry**. New York: Oxford University, 2009.

CAFFAGNI, Carla Wanessa do Amarall; MORAES, America Jacintha de; MATHEUS, Carlos Eduardo. **Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas**. São Carlos: RiMa, 2005.

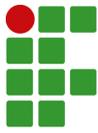
CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas, SP: Papirus, 2005.

CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de hotel**. 3. ed. Canoas: Ed. ULBRA, 2004.

CASSAR, Maurício; DIAS, Reinaldo. **Fundamentos do marketing turístico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior**. 4. ed., ampl. e atual. São Paulo: Aleph, 2004.

CENTENO, Rogelio Rocha. **Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo: casos práticos**. São Paulo: Roca, 2003.



CIRCUITO turismo com atitude. Direção de Antônio Barbosa. [Florianópolis]: Federação Catarinense de Municípios, [2008?]. 7 DVDs, son., color.

COBRA, Marcos. **Marketing de turismo**. São Paulo: Cobra, 2005.

COSTA, Francisco da; SCHUMACHER, Cristina. **Inglês para turismo e hotelaria: a comunicação essencial para o dia-a-dia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

CRUZ, Décio Torres. **Inglês para turismo e hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. **Introdução à geografia do turismo**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2003.

DESENVOLVIMENTO sustentável do turismo: uma compilação de boas práticas. São Paulo: Roca, 2005.

DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2003.

DIAS, Reinaldo; VIEIRA FILHO, Nelson A. Quadros (Org.). **Hotelaria e turismo: elementos de gestão e competitividade**. Campinas, SP: Alínea, 2006.

FONTES, Nena; BRITTO, Janaina. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed., ampl. e atual. São Paulo: Aleph, 2002.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu; PINSKY, Jaime (Org.). **Turismo e patrimônio cultural**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

GESTÃO ambiental e sustentabilidade no turismo. Barueri: Manole, 2010.

GLADSTON, Mamede. **Agências, viagens e excursões: regras jurídicas, problemas e soluções**. Barueri: Manole, 2003.

GUIMARÃES, Paulo Jorge Scartezzini. **Dos contratos de hospedagem, de transporte de passageiros e de turismo**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

HALL, Colin Michael; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi; COOPER, Chris. **Turismo contemporâneo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

HAYLLAR, Bruce. **Turismo em cidades: espaços urbanos, lugares turísticos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

HINTZE, Helio. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.

JERÔNIMO, Rosa Nadir Teixeira. **Cultura e natureza em Ibiraguera: poesia e conflitos numa comunidade tradicional**. Criciúma: Ed. UNESCO, 2012.

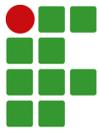
KIRSTEN, José Tiacci; RABAHY, Wilson Abrahão. **Estatística aplicada às ciências humanas e ao turismo**. São Paulo: Saraiva, 2006.

KLIE, Virginia. **Glossário de gastronomia: português-inglês/inglês-português**. São Paulo: Disal, 2010.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Aleph, 2009.

KUAZAQUI, Edmir; SANTOS, Célia Maria dos. **Consolidadores de turismo: serviços e distribuição**. São Paulo: Thomson, 2004.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison J. (Org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.



MARTIN, Vanessa; ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercado.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Camareira: mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

OLIVEIRA, Leandra Cristina de; SOBOTTKA, Mary Anne Warken; WILDNER, Ana Kaciara. **Espanhol para o turismo.** Florianópolis: Publicações do IFSC, 2014. Disponível em: <www.ifsc.edu.br/pesquisa/menu-inst-livros-do-ifsc>. Acesso em: 18 abr. 2016.

OLIVEIRA, Leandra Cristina de; WILDNER, Ana Kaciara; HAEMING, Waléria Kùlkamp (Org.). **A língua espanhola no contexto turismo, hospitalidade e lazer.** Florianópolis: Publicações do IFSC, 2011.

PAGE, Stephen J.; ALMEIDA, Marcelo Vilela de; ATELJEVIC, Jovo. **Turismo e empreendedorismo.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

PIMENTA, Maria Alzira; DIAS, Reinaldo (Org.). **Gestão de hotelaria e turismo.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

POMILIO, Rúbia A. Santos; DORTA, Lurdes. **As leis e o turismo: uma visão panorâmica.** São Paulo: Textonovo, 2003.

PORTUGUEZ, Anderson Pereira. **Consumo e espaço: turismo, lazer e outros temas.** São Paulo: Roca, 2001.

ROCHA, Fernando Goulart (Org.). **Câmpus Florianópolis-Continente: educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental.** Florianópolis: Ed. do IFSC, 2013.

RUSCHMANN, Doris van de Meene. **Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente.** 16. ed. Campinas, SP: Papirus, 2010. 1(Coleção Turismo).

SANTANA, Agustín. **Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações.** São Paulo: Aleph, 2009. (Turismo).

SILVA, Adriano Larentes da; MIYASHIRO, Rosana (orgs.). **Turismo e hospitalidade: coletânea de textos para educandos.** São Paulo: CUT, 2007.

SOLON, Ana Paula; LASHLEY, Conrad. **Administração de pequenos negócios de hospitalidade.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo).

STAVALE, Emeri De Biaggi. **Glossário de turismo: português-inglês/inglês-português.** São Paulo: Disal, 2004. 1(Easy Way).

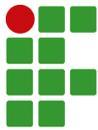
STAVALE, Emeri De Biaggi; DE BIAGGI, Enaura T. Kriek. **Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo.** São Paulo: Disal, 2004.

TAKAMORI, Jorge Yukio; CRIVELARO, Rafael. **Dinâmica das relações interpessoais.** 2 ed. rev. Campinas, SP: Alínea, 2010. (Administração & Sociedade).

TAVARES, Adriana de Menezes. **City tour.** São Paulo: Aleph, 2002. (ABC do Turismo).

TAVARES, Adriana de Menezes; CHIMENTI, Sílvia. **Guia de turismo: o profissional e a profissão.** 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2013.

TEIXEIRA, Elder Lins. **Gestão da qualidade em destinos turísticos.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.



TELES, Reinaldo Miranda de Sá (Org.). **Turismo e meio ambiente**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo).

TELES, Reinaldo Miranda de Sá. **Fundamentos geográficos do turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

THOMAZI, Sílvia Maria. **Cluster de turismo**: introdução ao estudo de arranjo produtivo local. São Paulo: Aleph, 2006. (Turismo).

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

TURISMO: reflexões e desafios de um fenômeno contemporâneo. Coordenação de Kerlei Eliele Sonaglio, Cristine Fabbris. São Paulo: Livros, 2010.

TUTS, Martina; MORENO, Concha. **Cinco estrellas**: español para el turismo. 2. ed. Madrid: SGEL, 2011. 223 p., il., + 1 CD-ROM.

TUTS, Martina; MORENO, Concha. **Hotel.es**: nuevo español en el hotel. Madrid: SGEL, 2011. 159 p., il., + 1 CDROM.

URRY, Jonh. **O olhar do turista**: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. 2. ed. São Paulo: Studio Nobel: SESC, 1999. (Coleção megalópolis).

UVINHA, Ricardo Ricci; BUCKLEY, Ralf. **Turismo de aventura**: gestão e atuação profissional. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. (Coleção Eduardo Sanovicz de turismo).

VALLS, Josep-Francesc et al. **Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis**. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006.

VALLS, Josep-Francesc. **Gestión de destinos turísticos sostenibles**. Barcelona: Gestión 2000, 2004.

Parecer da Coordenação Pedagógica do Campus:

A Coordenadoria Pedagógica do Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus Garopaba, aqui representada pela Pedagoga Sílvia Maria da Silva, considerando os aspectos educativos do currículo apresentado, concede parecer favorável ao projeto de Criação do Curso Técnico em Restaurante e Bar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA CÂMPUS GAROPABA
--

**LEVANTAMENTO SITUACIONAL DOS COLABORADORES DA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS
DA REGIÃO DE GAROPABA**

1) Qual é seu gênero:

a. Masculino b. Feminino

2) Você se enquadra em qual faixa etária:

Até 18 anos 19 a 29 anos 30 a 39 anos 40 a 49 anos 50 a 59 anos mais de 60 anos

3) Qual é o seu grau de escolaridade?

Ensino Fundamental Incompleto

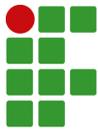
Ensino Fundamental Completo

Ensino Médio Incompleto

Ensino Médio Completo

Ensino Superior Incompleto

Ensino Superior Completo



() Pós-Graduação

4) Atualmente, você exerce que função no Restaurante/Bar em que trabalha?

- a. () Garçom – responsável pelo atendimento e serviço de alimentos e bebidas ao cliente.
- b. () Maitrê – supervisor de garçom.
- c. () Cumim – auxiliar de garçom.
- d. () Copeiro – prepara pequenas refeições, sucos, organização da limpeza, dentre outras funções.
- e. () Barista – profissional especializado em bebidas à base de café.
- f. () Bartender – profissional responsável pelo preparo de bebidas e atendimento no bar.
- g. () Sommelier – profissional especializado em vinhos.

Outros: _____

5) Você é trabalhador fixo ou temporário?

- a) trabalhador da área () b) trabalhador temporário

6) Se o IFSC ofertasse um curso gratuito para qualificação técnica e aumento da escolaridade, na área de Restaurante e Bar, você teria interesse em cursar?

- a. () Sim b. () Não

7) Caso positivo, assinale as duas áreas técnicas que você tem maior interesse:

- a.) Garçom – responsável pelo atendimento e serviço de alimentos e bebidas ao cliente.
- b. () Maitrê – supervisor de garçom.
- c. () Cumim – auxiliar de garçom.
- d. () Copeiro – prepara pequenas refeições, sucos, organização da limpeza, dentre outras funções.
- e. () Barista – profissional especializado em bebidas à base de café.
- f. () Bartender – profissional responsável pelo preparo de bebidas e atendimento no bar.
- g. () Sommelier – profissional especializado em vinhos.

Outros: _____

8) Qual é o melhor período para você estudar?

- () manhã () tarde () noite

9) Você é morador de Garopaba/Imbituba na baixa temporada?

- a. () Sim. b. () Não



10) Caso negativo, onde você reside na baixa temporada

NOME DO ENTREVISTADOR IFSC:

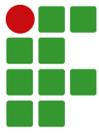
DATA/HORÁRIO DA ENTREVISTA:

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA CÂMPUS GAROPABA
--

ENTREVISTA

Nome:

- 1- Qual o cenário atual do Estado de Santa Catarina em relação à mão-de-obra qualificada na área de alimentos e bebidas?
- 2- Quais as tendências de mercado que você consegue identificar no setor de bares e restaurantes?
- 3- Que sugestões você daria para a composição curricular de um curso Técnico em Restaurante e Bar?
- 4- Existem incentivos profissionais dados pelos empregadores aos profissionais técnicos na área? Se sim, cite-os. Se não, que incentivos poderiam ser criados?



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60



Florianópolis, 18 de abril de 2016.

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Santa Catarina - ABRASEL SC apresenta seu apoio e parceria ao Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) Câmpus Garopaba para a oferta do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar por ter o entendimento da importância do Curso para a profissionalização do setor, principalmente na região Sul do Estado, área de abrangência da Instituição.

Atenciosamente,

Fábio de Paula Queiroz

Presidente Conselho de Administração da ABRASEL SC