

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - SUPROF
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – DIRDEP**

EIXO TECNOLÓGICO: HOSPITALIDADE E LAZER

EMENTÁRIO: CURSO TÉCNICO EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR

Disciplinas da Formação Técnica Específica - FTE

CATEGORIA CURRICULAR: Contextualização:

➤ **História e Patrimônio Cultural**

Estudos fundamentais da história e da cultura local/regional/territorial. Definições dos conceitos de patrimônio e patrimônio cultural. Identificação e reconhecimento do patrimônio cultural no contexto local, territorial e regional. Normas e conceitos sobre a proteção do patrimônio cultural. A cultura local/regional/territorial observada nos serviços em bares, restaurantes e similares. Destaque da culinária local e regional enquanto patrimônio cultural. Estudo da cultura alimentar do brasileiro e do baiano: alimentos do cotidiano, cardápios tradicionais, alimentos e bebidas de épocas festivas. Harmonização entre alimentos e bebidas.

➤ **Arte e Cultura na Gastronomia**

A gastronomia internacional, brasileira, regional e territorial. A cultura expressa na alimentação. Processos de aculturação em gastronomia. O processo histórico da gastronomia: especificidades no contexto mundial, nacional, regional, estadual e territorial/local. Ritos e rituais à mesa. Composição dos serviços em bares e restaurantes integrando aspectos artísticos e culturais.

➤ **Empreendedorismo (Individual e Coletivo)**

Compreensão do conceito de empreendedorismo, seus fundamentos sociohistóricos e filosóficos e sua relevância para o desenvolvimento socioeconômico local, territorial e regional. O empreendedorismo como aquisição de novos conhecimentos e experiências; estratégia de transformação da realidade social dos sujeitos de forma individual e coletiva. Compreensão acerca do Cooperativismo e do Associativismo: possibilidades de oportunidades empreendedoras, estímulo à criatividade e à inovação para o mundo do trabalho. Empreendedorismo individual e coletivo e as tecnologias sociais.

CATEGORIA CURRICULAR: Fundamento:

➤ Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade

Estudos introdutórios sobre o histórico do turismo e da hospedagem no Brasil e no mundo. O conceito de hospitalidade e hospedagem. Recepção e atendimento em bares, coquetelarias e espaços de alimentação dos meios de hospedagem. Características e estrutura organizacional dos meios de hospedagem: de pequeno, médio e grande porte. Eventos em meios de hospedagem: operações e coordenação nos bares, restaurantes e espaços de alimentação. A hospedagem e os produtos culinários para atendimento aos turistas. Comunicação, relações interpessoais e etiqueta. Tipos de serviços à mesa, bares e similares. O perfil de turistas e demais clientes.

➤ Nutrição Dietética

Estudos introdutórios da nutrição. Cálculo de calorias. Conhecimentos técnicos do preparo e do servir pratos e bebidas. Armazenagem dos diversos tipos de gêneros alimentícios. Controle de estoque, consumo e custos de bebidas. Conhecimento e utilização das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Articulação entre os conhecimentos em química e a criação de coquetéis inovadores e saborosos. Alimentos dietéticos. Elaboração da harmonia entre alimentos e bebidas.

➤ Legislação Aplicada a Bares e Restaurantes

Introdução ao estudo do Direito, seus fundamentos teóricos e conceituais. Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira. Legislação sanitária. Uso de EPI (Equipamentos de Proteção Individual). Código de Defesa do Consumidor. Direito ambiental. Normatização sobre comercialização e consumo de bebidas alcoólicas. Utilização de equipamentos de som: limite sonoro e horários permitidos por lei.

CATEGORIA CURRICULAR: Tecnológico:

➤ Gestão Organizacional e Logística

Estudos fundamentais de logística. Organização e planejamento das atividades logísticas. Coordenação, operação e logística em serviços de restaurantes, bares e similares, buffets, importadoras de bebidas, embarcações, hospitais e outros espaços de alimentação. Distribuição, transportes, armazenagem e movimentação de materiais. Controle e inventário do estoque de bebidas e utensílios de salão e bar. Logística integrada e serviços aos clientes: qualidade e satisfação no atendimento.

➤ Higiene e Manipulação dos Alimentos

Reconhecimento dos cuidados na manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Higiene, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Inspeção de alimentos industrializados.

➤ Planejamento de Cardápios e Custos

Aquisição, inspeção e estoque da matériaprima para utilização nas receitas. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Informações sobre matériaprima e produtos regionais utilizados no cardápio.

➤ Marketing e Qualidade no Atendimento

Estudos fundamentais do Marketing. O gerenciamento de Marketing nas empresas de alimentos e bebidas e nas organizadoras de eventos. Estratégias para orientação de mercado: estudos das demandas, ofertas e satisfação dos clientes. O perfil/comportamento do consumidor nativo e do turista. Gerenciamento de produto, serviços e preços. O Planejamento Estratégico para qualidade no atendimento. Abrangência da atuação no mundo do trabalho: restaurantes, bares, buffets, cafeterias, importadoras de bebidas, supermercados, meios de hospedagem, embarcações, hospitais, empresas e cooperativas de produção e/ou distribuição de alimentos e bebidas.

➤ Contabilidade Aplicada

Estudos introdutórios dos princípios e objetivos da contabilidade. Compreensão do Ativo e do Passivo e seus componentes. Conceitos e tipos de custeio e suas formas mais adequadas. Custos, obrigações, demonstrações contábeis exigidos às entidades. Balanço. Contabilidade aplicada: controle e movimentação de caixa. Relatórios gerenciais e financeiros. Controle e inventário do estoque de alimentos, bebidas e utensílios de salão e bar.

CATEGORIA CURRICULAR: Instrumentais:

➤ Alimentos e Bebidas

Estudos introdutórios dos alimentos: grupos, preparo e arrumação. Interpretação e combinações dos tipos, características, especialidades alimentares para desenvolvimento de cardápios. Tipos, característica e serviços de bares, buffets e similares e regras aplicadas à área. Conhecimento e utilização das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Planejamento de cardápios e banquetes para eventos diversos. Higiene, conservação, estoque e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Estudo da cultura alimentar do brasileiro e do baiano: alimentos do cotidiano, cardápios tradicionais e alimentos e bebidas de épocas festivas. Organização da alimentação em meios de hospedagem e demais espaços da atuação.

➤ Organização e Práticas de Eventos

Estudos fundamentais de eventos: turísticos, empresariais, culturais. A adequação dos serviços em restaurantes, bares e outros espaços de alimentação. Reconhecimento da cultura local, regional e territorial para organização e logística de alimentos e bebidas. O planejamento, a organização e a execução de eventos. O direcionamento aos públicos: temáticas, recepção, cerimonial, protocolos e etiquetas. A importância dos serviços de mesa e coquetelaria no mercado de eventos. Serviços, equipes e parcerias necessárias à organização de eventos. O perfil do profissional técnico para atuação na área.

➤ Postura Profissional e Etiqueta

Postura profissional nos serviços de restaurantes e similares. Recepção e atendimento ao cliente. Regras de etiqueta à mesa. *Mise-en-place* de mesa e de salão. Denominações culinárias, terminologia dos pratos e combinação entre pratos e bebidas para atendimento aos clientes. Domínio e utilização dos utensílios e equipamentos. Tipos de serviços à mesa: entradas, pratos quentes e frios, sobremesas e bebidas. Perfil profissional e requisitos comportamentais do profissional.

➤ Francês Instrumental

Estudos introdutórios de francês. Termos técnicos utilizados em receitas e cardápios. Vocabulário básico para aplicação em atividades do cotidiano profissional. Práticas de conversação para atendimento ao público em recepção formal e informal.

➤ Espanhol Instrumental

Estudos introdutórios de espanhol. Termos técnicos utilizados em receitas e cardápios. Vocabulário básico para aplicação em atividades do cotidiano profissional. Práticas de conversação para atendimento ao público em recepção formal e informal.

➤ Primeiros Socorros

Estudos fundamentais de primeiros socorros. Técnicas e procedimentos legais de Primeiros Socorros em caso de emergências: incêndios, queimaduras, acidentes causados por eletricidade, envenenamentos, intoxicações, gás de cozinha, movimentação e transporte de pessoas acidentadas. Montagem do Kit básico de primeiros socorros para atuação nos espaços de alimentação.