

# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

## CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA CELSO SUCKOW DA FONSECA

### CURSO BACHARELADO EM TURISMO - CAMPUS PETRÓPOLIS

COORDENAÇÃO	PROGRAMA DA DISCIPLINA
<b>BTURPET</b>	<b>GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES</b>

CÓDIGO	PERÍODO	ANO	SEMESTRE	PRÉ-REQUISITOS
<b>BTURPE5122</b>	<b>7</b>	<b>2018</b>	<b>2</b>	--
CRÉDITOS	AULAS/SEMANA			
<b>3</b>	TEÓRICA	PRÁTICA	ESTÁGIO	
	<b>2</b>	<b>1</b>		
			TOTAL DE AULAS NO SEMESTRE	
			<b>54</b>	

### EMENTA

História da alimentação e gastronomia. Gestão, operacionalidade, estrutura organizacional, equipamentos, *lay out* de restaurantes, bares e cozinha.

### BIBLIOGRAFIA

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
2. CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
3. DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASCUDO, Luis da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
2. FONSECA, Marcelo Traldi **Tecnologias gerenciais de restaurantes / 5ªed.** São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.
3. TEICHMANN, Ione Mendes **Tecnologia culinária** Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
4. ZANELLA, Luiz Carlos. **Auditoria interna**: rotinas e processos práticos para hotéis, restaurantes e empresas em geral Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002.
5. TORRE, Francisco de La. **Administração hoteleira**: parte II- Alimentos e Bebidas. São Paulo: Roca, 2002.

### OBJETIVOS GERAIS

Possibilitar o conhecimento sobre a estrutura e organização geral dos bares e restaurantes: a equipe, os serviços, os setores, os produtos que oferecem; assim como possibilitar a compreensão dos principais aspectos da gestão dos setores.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas, interativas e práticas que acontecem no laboratório de Alimentos e Bebidas  
Estudo e discussão de textos  
Visitas técnicas  
Recursos audiovisuais

--

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO
-----------------------

Avaliações individuais, em grupo e relatórios de visitas técnicas.
--

COORDENADOR DO CURSO	
----------------------	--

NOME	ASSINATURA
Alexandra Rocha	

PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA	
---------------------------------------	--

NOME	ASSINATURA
Lélian Silveira	

<b>APROVADO PELO CONSELHO DO CAMPUS:</b> ____/____/____
---

PROGRAMA
----------

<b>UNIDADE I ó Histórico da Alimentação e Gastronomia</b>
---

- |  |
|--|
| 1.1. História da alimentação e gastronomia<br>1.2. Alimentação no Brasil |
|--|

<b>UNIDADE II ó Restaurantes</b>
----------------------------------

- |  |
|--|
| 2.1. Tipologias<br>2.2. Tendências e inovações<br>2.3. Estrutura Organizacional<br>2.4. <i>Menu</i> , Cardápio e Carta de vinho<br>2.5. <i>Mise en place</i><br>2.6. Sistemas de trabalho e serviços<br>2.7. Equipamentos e utensílios |
|--|

<b>UNIDADE III ó Bares</b>
----------------------------

- |   |
|---|
| 3.1. Cargos e funções<br>3.2. Serviços de bebidas |
|---|

<b>UNIDADE IV ó Cozinha</b>
-----------------------------

- |  |
|--|
| 4.1. Organograma e funções<br>4.2. <i>Lay Out</i> , equipamentos e utensílios<br>4.3. Planejamento e operacionalidade<br>4.3.1. Compras<br>4.3.2. Recebimento<br>4.3.3. Estocagem<br>4.3.4. Produção<br>4.3.5. Vendas<br>4.3.6. Contabilização |
|--|