

## **PRONATEC / MEDIOTEC**

**Eixo Tecnológico:** Produção Cultural e Design

**Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

### **Conteúdo Programático dos Componentes Curriculares**

#### **Componentes Comuns a todos os Cursos:**

##### **Empreendedorismo e Intervenção social**

Fundamentos sociais, históricos e filosóficos do empreendedorismo e sua relevância para o desenvolvimento socioeconômico local e regional. Empreendedorismo Individual e Coletivo, Qualidade e Produtividade - Conceitos básicos, processos e ferramentas para a gestão de um empreendimento. Compreensão de Empresa e dos processos de negócios na área de informática. O controle e a tomada de decisão gerencial. O desenvolvimento de estratégias eficazes em negociação. O empreendedorismo coletivo como possibilidade de construção de tecnologias sociais e da cidadania plena. Compreensões acerca do Cooperativismo e do Associativismo: possibilidades de oportunidades empreendedoras, estímulo à criatividade e à inovação para a transformação social no mundo do trabalho.

##### **Metodologia do Trabalho Científico**

Fundamentos da Metodologia Científica. A Comunicação Científica. Métodos e técnicas de pesquisa. A organização de texto científico (Normas ABNT). Ciência: senso comum e ciência, tipos de conhecimento, método científico, ciência e espírito científico. Introdução ao planejamento da pesquisa científica (finalidades, tipos, etapas, projeto e relatório). Orientação para apresentação pública de trabalhos de pesquisa. Introdução ao estudo da elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e textos científicos.

##### **Estágio**

O estágio é um ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes educandos/as que estejam frequentando os Cursos de Educação Profissional ofertados pela Rede Estadual de Educação Profissional da Bahia, é componente curricular obrigatório, integra o projeto pedagógico do curso e como tal está submetido à lei 11.788/08 e Resolução CNE nº 1/2004. § 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de certificado ou diploma.

##### **Trabalho de Conclusão de Curso – TCC**

## **PRONATEC / MEDIOTECH**

**Eixo Tecnológico:** Produção Cultural e Design

**Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) dos cursos técnicos de nível médio no âmbito da rede de Educação Profissional do Estado da Bahia como requisito obrigatório para conclusão dos cursos, opcional ao estágio curricular. TCC tem como finalidade estabelecer a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão na elaboração de um trabalho técnico-científico, cuja temática esteja contextualizada e em estreita relação com a realidade local, territorial ou de relevante interesse para o Estado da Bahia.

Este deverá ser realizado pelo aluno concluinte, acerca de uma realidade problematizada de estudo, relacionado à sua formação técnico-científico, cujos temas deverão estar atrelados ao curso, seu eixo tecnológico, suas áreas afins, ou áreas relacionadas às suas aplicações e de caráter interdisciplinar. As áreas de pesquisa e extensão serão definidas pelos professores orientadores em conjunto com os estudantes orientandos.

### **Estudos Complementares**

Componente Curricular destinado a complementação da formação do profissional, reforçando competências técnicas abordadas no semestre/ano, priorizando atividades diretamente ligadas ao Curso Técnico.

### **Componentes da Formação Técnica Específica – FTE**

#### **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.

#### **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

## **PRONATEC / MEDIOTEC**

**Eixo Tecnológico:** Produção Cultural e Design

**Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

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.

### **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.

### **Planejamento de Cardápios e Custos**

Aquisição, inspeção e estoque da matéria prima 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 matéria prima e produtos regionais utilizados no cardápio.

## **PRONATEC / MEDIOTEC**

**Eixo Tecnológico:** Produção Cultural e Design

**Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

### **Português instrumental**

Estudos básicos da Língua Portuguesa para leitura, compreensão e interpretação de textos de modo a possibilitar a boa comunicação e a organização das idéias para a vida social. Utilização de diferentes linguagens verbais e não verbais articuladas ao contexto do mundo do trabalho, permitindo também uma interação oral, formal e qualificada do profissional. Práticas de leitura, compreensão, interpretação e construção de textos.

### **Inglês Instrumental**

Leitura, compreensão e conversação na língua inglesa. Compreensão de expressões aplicadas às atividades de agência de turismo, de viagens, hotelaria, eventos e outras instituições correlatas. Práticas de conversação na língua inglesa aplicadas ao contexto turístico sociocultural local/regional/territorial.

### **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.

## **PRONATEC / MEDIOTEC**

**Eixo Tecnológico:** Produção Cultural e Design

**Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

### **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.

### **Saúde e Segurança do Trabalho**

A história da Segurança do Trabalho; Estudo das Normas Regulamentadoras nºs 01/ 02 / 03, 04, 05 e 06; Definição das atribuições do Técnico de Segurança do Trabalho; Acidentes e doenças ocupacionais: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos. NR, EPI, EPC e Ergonomia.