

**Disciplina:** Gestão de Alimentos e Bebidas para Eventos

**Carga horária:** 50 horas

**Período:** 5º

**Curso:** Curso Técnico em Eventos Integrado com o ensino médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos

## **PLANO DE ENSINO**

### **1) Ementa:**

Identificar a necessidade e importância da gastronomia nos diversos tipos de eventos. Os principais cargos e funções dentro do universo gastronômico, o mise-en-place dos salões e bares, os materiais necessários e a montagem das mesas e decorações.

### **2) Objetivo e Justificativa:**

Introduzir os alunos nas diversas atividades da área de alimentos e bebidas, analisando sua importância dentro do segmento da hospitalidade e eventos, como também a sua postura profissional.

### **3) Conteúdo Programático:**

- Gastronomia em eventos: conceituação, sua importância em eventos.
- Tipos de serviços de alimentos e bebida para eventos.
- Técnicas de planejamento de cardápio aplicadas a eventos
- Organização funcional em alimentos e bebidas - principais cargos, atribuições e responsabilidades;
- Mise-en-place de sala e mesa e montagem de arranjos.
- Serviços de bebidas em eventos.
- Bar: tipologia e utensílios; classificação das bebidas, mise-en-place de bar;
- Vinhos: histórico, conhecimento de rótulos e tipos de uva e degustação para conhecimento.
- Material para festas e eventos gastronômicos
- Cardápios finos para eventos.

### **4) Procedimento Metodológico:**

Aulas expositivas, vídeos, participação em aula, grupos de trabalho, seminários, estudos de caso e leituras.

#### **5) Recursos Didáticos:**

Quadro branco e Caneta para Quadro Branco, TV, Vídeo, Projetor Multimídia, Retroprojeto e Computador.

#### **6) Avaliação:**

Provas Escritas; Seminários; Estudo de caso; Estudo Dirigido e Trabalho em Equipe.

#### **7) Bibliografia Básica**

FREUND, T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: SENAC, 2002.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir. São Paulo: Roca, 2004.

PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. 3ª edição. São Paulo: SENAC, 2004.

#### **8) Bibliografia Complementar**

ALLEN, Johnny e outros. Organização e Gestão de Eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

FREUND, T. Técnicas de Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.