

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE BAR

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 2º Módulo

Carga Horária: 67 h (80 aulas)

Docente Responsável: Fabiana Gomes

EMENTA

Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. “Mise-en-place” do bar.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender saberes técnicos de forma a efetuar o serviço de bar, à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições.

ESPECÍFICOS

- Sistematizar informações conceituais e históricas de bares
- Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais;
- Efetivar a produção, a apresentação e a venda de produtos de maneira adequada;
- Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos aos clientes;
- Incentivar a capacidade de pesquisa de novas técnicas e tendências em bar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
Unidade I	Bebidas alcoólicas; - Bebidas não alcoólicas; - História da coquetelaria e das bebidas; Tipos de bares; - Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos,	20

	mexidos, montados); Categoria e decoração dos coquetéis;	
Unidade II	Coquetelaria internacional (IBA-International Bartender Association); - Conhecimento dos equipamentos e utensílios do bar; Divisão dos coquetéis; - Apresentação e manuseio dos utensílios do bar;	20
Unidade III	Práticas de elaboração de coquetéis (sugestão: Short drinks, Long drinks e tropicais, Coquetéis médios, Groggs e coquetéis sem álcool entre outros); - Elaboração de carta de Bebidas; - Criação de coquetéis; - Sommelier; - Fitação e controles do bar; -	20
Unidade IV	Pré-requisitos, vocabulário e atitudes para o “bartender“; - Vendas, promoções e sugestões para bares; - Regras sobre a venda de bebidas alcoólicas; - Técnicas de baristas.	20

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; Resolução de exercícios; Atividades experimentais; Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de bar; seminários.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será contínua, tendo em conta as características desta disciplina, portanto, serão desenvolvidas três avaliações de atividades práticas, sendo possível a apreciação individual ou em grupo, que reflitam as competências desenvolvidas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Datashow, quadro branco, tv, dvd, caixa de som, computador.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BRIAN, K. J. Manual de bebidas. Portugal: Cetop, 1994.

FREUND, D. F. T. Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980.

LOBO, L. Coquetéis: Monet Gastronomia. São Paulo: Globo, 2005.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

SABINO, J. Cocktails e técnicas de bar. Portugal: Diagonal, 1995.

VIEIRA, S. M. Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

QUINTAS, M. I., Organização e Gestão Hoteleira. Lisboa: Edições CETOP, 2006.

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

CRACKNELL H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.

FERREIRA, M., Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.

JANEIRO, J. A., Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.

KINTON, R.; Ceserani, V.; Foskett, D., Teoría del Catering. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.

LUISE, F. et al., Emília e o Food Cost. [s.l.]: Edições do Gosto, 2004.

MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. Lisboa, (s.n.), 1945.

MARTINS, A. Rota dos Vinhos. Matosinhos: Editora Contemporânea, 2001.

PIMICERI, A., Le Grand Livre de Cocktails. Paris: Editions de Vecchi, 2003.

SABINO, J., Cocktails e técnicas de bar. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.

SHOCK, P. J.; Bowen, J. T., Stefanelli, J., Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes. Lisboa: Edições CETOP, 2005.

UND.ISHOR, Hotelaria e Restauração: Manual de Prevenção. Lisboa: ISHST, 2005.