

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: Planejamento e Elaboração de Cardápio
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Semestre
Carga Horária: 40 h.a 33 h.r
Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira
EMENTA
Planejamento e elaboração de cardápio. Conceito de restaurante. Bases do planejamento de cardápio: engenharia de cardápio, distribuição proporcional das refeições. O produto cardápio, conceito, layout, design. Comportamento de cliente e reflexos do planejamento de cardápio.
OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>Compreender o planejamento de cardápios e suas implicações no conceito e no serviço de bares e restaurantes.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificar as etapas de elaboração de cardápios; ● Classificar fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios; ● Fazer o planejamento, organização, execução e avaliação de cardápios; ● Conhecer os principais comportamentos atuais de clientes e o reflexo no serviço; ● Identificar a influência da tipologia do serviço no cardápio; ● Aprender técnicas de elaboração de cardápios; ● Conhecer plataformas que auxiliam a elaboração e design de um cardápio.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
I	Conceito de cardápio e restaurante; Comportamento de compra; Controles gerenciais em restaurantes; Função dos cardápios; Etapas para o planejamento, organização, execução e avaliação dos cardápios.	10
II	Comportamento de cliente; Diferentes modelos de restaurante e seus cardápios; Elaboração da carta: estética de cardápio, tamanho, fonte, cor.	10
III	Engenharia de cardápio: conceito; Demanda; Análise do mix de vendas; Margem de contribuição; Método SMITH-KASAVANAS, Método MILLER, Método PAVESIC, Método HAYESHUFFMAN.	10
IV	Plataformas para elaboração de cardápio (canva); Atividades práticas de planejamento e elaboração de cardápio.	10
METODOLOGIA DE ENSINO		
Sistematização do saber dos alunos/as a respeito dos temas e ampliação dos referenciais teóricos por meio de: Aulas expositivas dialogadas; Discussões com base na problematização; Exercícios; Aulas práticas no Laboratório de Restaurante e Bar.		

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação processual e contínua. Trabalhos e avaliações relacionados às Fichas Técnicas de Preparo. Planejar, executar e avaliar cardápios e para coquetel. Festival de cardápios. Caderno de receitas sofisticadas. Condução em laboratório.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Projektor de slides, quadro branco e pincel atômico, atividades impressas, computador, caixa de som, folhetos e apostilas. Ambiente de um restaurante-escola para as técnicas a serem desenvolvidas.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor** - tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2010.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.

SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio** - Guia prático para a elaboração. 3ª edição. Editora: Roca, 2014.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3. reimp. São Paulo: Atheneu, 2004