

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

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	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
<b>II</b>	Comportamento de cliente; Diferentes modelos de restaurante e seus cardápios; Elaboração da carta: estética de cardápio, tamanho, fonte, cor.	10
<b>III</b>	Engenharia de cardápio: conceito; Demanda; Análise do mix de vendas; Margem de contribuição; Método SMITH-KASAVANAS, Método MILLER, Método PAVESIC, Método HAYESHUFFMAN.	10
<b>IV</b>	Plataformas para elaboração de cardápio (canva); Atividades práticas de planejamento e elaboração de cardápio.	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
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. Conduta 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.; SPINELI, 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