

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE COPA

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 2º Período

Carga Horária: 50h (60 aulas)

Docente Responsável: Fabiana Gomes

EMENTA

Tipos de serviços à mesa, serviços de bebidas, regras de etiquetas à mesa, “mise-enplace” de salão e de mesa. Organização operacional, atendimento, seleção, combinação dos alimentos. Denominações culinárias e terminologia dos pratos.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender saberes técnicos de forma a instrumentalizar as atividades referentes aos serviços de copa para restaurantes, bares e similares.

ESPECÍFICOS

- Executar os serviços de copa, em empreendimentos de hospitalidade.
- Executar as operações básicas de café da manhã, eventos e room service.
- Aplicar técnicas de operação dos serviços de alimentos e bebidas, bar e sala de restaurantes, considerando os aspectos higiênicos sanitários e a responsabilidade profissional e socioeconômico e ambiental.
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar e restaurante;
- Analisar as relações culturais e de trabalho na área de alimentos e bebidas.
- Servir vinhos; Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente;
- Atender ao cliente;
- Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas;

- Executar preparações básicas de cambuza;
- Comercializar cardápios em sintonia com a produção;
- Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente;
- Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
Unidade I	Organização operacional: divisão das praças, tipos de fluxos dos documentos administrativos; - "Mise-en-place" de restaurante e mesas; - Atendimento ao cliente; - Abordagem ao cliente e etiqueta à mesa; - Fechamento do serviço de restaurante; - -	15
Unidade II	Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos; - Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações; Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas; - Elaboração de cardápios.	15
Unidade III	Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios; Elementos para produzir um prato; Arrumação de espaços para eventos especiais; Montagem e ornamentação de mesas para buffet; Dominar e utilizar utensílios e equipamentos de serviços;	15
Unidade IV	Requisitos comportamentais e atribuições do garçom; Terminologia técnica utilizada; Regras de etiqueta à mesa; Técnicas de vendas e promoções aplicadas; Dobraduras de guardanapos; Denominações culinárias e terminologia dos pratos.	15

METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais; ▪ Aulas práticas; ▪ Recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; <i>data show/ slides</i>). 	

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Provas individuais e/ou em grupo;
- Avaliação de práticas sobre o serviço de copa em restaurantes e bares da cidade;
- Atividades (trabalhos individuais e grupais);
- Seminários em grupos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Materiais: recursos audiovisuais (*data show/ slides/ apresentador óptico*).

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

- BERNARDES, S. M. et al. Cardápio: Guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001.
- DAVIES, C. A. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: Educs, 1999.
- FREUND.D, T. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.
- GUERRIER, Y. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo, 2000.
- Manual de serviço de garçom. São Paulo: SENAC, 1996.
- Manual do Maitre. SENAC Nacional, 2000.
- PACHECO, A. de O. Manual de Serviço do Garçom. São Paulo: SENAC, 2005. Planejamento e organização de buffet. São Paulo: SENAC, 1989.
- TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul : EDUCS, 2000.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

- WALKER, John R. LUND.DBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.
- INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004 (Biblioteca do Campus).
- LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: Educs, 1990