

PLANO DE ENSINO		
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR		
DISCIPLINA: Serviços de Bar		
Curso Técnico em Restaurante e Bar		
Período: 2º Semestre		
Carga Horária: 80 h.a 67 h.r		
Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira		
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		
<p>GERAL</p> <p>Compreender saberes técnicos de forma a efetuar o serviço de bar, à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sistematizar informações conceituais e históricas de bares; ● Fazer 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; ● Compreender as noções básicas de enologia e práticas de sommelier. 		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
I	Bebidas alcoólicas;	20

<p>Introdução conceitual</p>	<p>Bebidas não alcoólicas;</p> <p>História da coquetelaria e das bebidas;</p> <p>Tipos de bares;</p> <p>Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados);</p> <p>Categoria e decoração dos coquetéis.</p>	
<p>II</p>	<p>Coquetelaria internacional (IBA-International Bartender Association);</p> <p>Conhecimento dos equipamentos e utensílios do bar;</p> <p>Divisão dos coquetéis;</p> <p>Apresentação e manuseio dos utensílios do bar.</p>	<p>20</p>
<p>III</p>	<p>Práticas de elaboração de coquetéis (sugestão: Short drinks, Long drinks e tropicais, Coquetéis médios, Grogs e coquetéis sem álcool entre outros);</p> <p>Elaboração de cardápio de um bar;</p> <p>Criação de coquetéis;</p> <p>Sommelier;</p> <p>Fitação e controles do bar;</p> <p>Como bebe o mundo;</p> <p>Teor alcoólico das bebidas.</p>	<p>20</p>
<p>IV</p>	<p>Introdução a enologia;</p> <p>Conceitos de vinificação e viticultura;</p> <p>Tipologia dos vinhos;</p>	<p>20</p>

	Classificações; Serviço de vinhos; Harmonização; Cozinhar com vinho.	
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>A avaliação será contínua, tendo em conta as características peculiares à disciplina. Portanto, serão desenvolvidas três avaliações de atividades práticas, sendo possível a apreciação individual ou em grupo, que reflitam as competências desenvolvidas.</p>		
RECURSOS NECESSÁRIOS		
<p>Datashow, quadro branco, tv, dvd, caixa de som, computador.</p>		
BIBLIOGRAFIA		
<p style="text-align: center;">REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA</p> <p>BRIAN, K. J. Manual de bebidas. Portugal: Cetop, 1994.</p> <p>FREUND, D, F. T. Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980.</p>		

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.

WALKER, John R. LUND.DBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação - 3ª edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.