



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
PRÓ-REITORIA DE ENSINO – PROEN
PROGRAMA QUALIFICA MAIS ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL
CAMPUS MARECHAL DEODORO

PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

PROGRAMA QUALIFICA MAIS
ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL

Qualifica 

**MARECHAL DEODORO-AL
2023**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
PRÓ-REITORIA DE ENSINO –PROEN
PROGRAMA QUALIFICA MAIS ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL
CAMPUS MARECHAL DEODORO**

**PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE
INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE
RESTAURANTE E BAR**

MODALIDADE PRESENCIAL

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

MARECHAL DEODORO-AL

2023



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
PRÓ-REITORIA DE ENSINO –PROEN
PROGRAMA QUALIFICA MAIS ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL
CAMPUS MARECHAL DEODORO

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL

REITOR

Carlos Guedes de Lacerda

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO (PROAD)

Heverton Lima de Andrade

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO (PROEX)

Elisabete Duarte de Oliveira

PRÓ-REITOR DE ENSINO (PROEN)

Maria Cledilma Ferreira da Silva Costa

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO (PRPPI)

Eunice Palmeira da Silva

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PRDI)

Edja Laurindo de Lima

**EQUIPE SISTÊMICA DO PROGRAMA QUALIFICA MAIS ITINERÁRIO DA
FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL**

Roland dos Santos Gonçalves - Coordenador Geral do Bolsa-formação

Angeline Santos Castro – Coordenadora Pedagógica

Kleberson Santos da Silva - Coordenador Financeiro

Max Paulo Giacheto Manhas - Coordenador de Curso

Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspary- Apoio do Campus Marechal Deodoro

Bruno Castro Batista- Apoio Acadêmico Administrativo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALAGOAS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
PRÓ-REITORIA DE ENSINO –PROEN
PROGRAMA QUALIFICA MAIS ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL
CAMPUS MARECHAL DEODORO

CORPO DIRIGENTE DO CAMPUS MARECHAL DEODORO

DIRETOR-GERAL

Éder Júnior Cruz de Souza

**SUPERVISÃO LOCAL DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE
INTERCOMPLEMENTAR EM EM ADMINISTRAÇÃO DO PROGRAMA
QUALIFICA MAIS**

Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspary

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO PLANO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO
CONCOMITANTE INTERCOMPLEMENTAR AO ENSINO MÉDIO EM SERVIÇOS DE
RESTAURANTE E BAR**

Max Paulo Giacheto Manhas

Angeline Santos Castro

Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspary

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	5
2	JUSTIFICATIVA 53 11	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO
4	125 12	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR
5.1	DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	12
5.1.1	Atendimento aos estudantes com necessidades específicas	15
5.2	ESTRUTURA CURRICULAR	15
5.2.1	Certificações Intermediárias	17
5.3	PRÁTICA PROFISSIONAL	17
6	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	18
7	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE 198 EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS	BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, 22
9	PERFIL DE PESSOAL DOCENTE E TÉCNICOS	25
10	CERTIFICADOS E DIPLOMAS 26	
10.1	CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA	26
10.2	DIPLOMA EXPEDIDO AOS CONCLUINTES	27
11	PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES	27
	REFERÊNCIAS	33

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

QUADRO 1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Serviços de Restaurante e Bar
Habilitação: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Tipo de Curso: Concomitante Intercomplementar
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Oferta: Presencial
Local de Oferta: Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca - Município de Marechal Deodoro e Instituto Federal de Alagoas – Campus Marechal Deodoro
Turno: Diurno
Carga Horária: 800h
Requisito de Escolaridade: cursando o Ensino Médio
Periodicidade: Oferta única em formato modular
Duração: 2023-2024
Oferta de Vagas: 40
Forma de ingresso: seleção pela Secretaria estadual de educação - AL

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Campo de atuação: Bares; Restaurantes e demais estabelecimentos de serviços do setor de alimentos e bebidas; Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas; Meios de hospedagem.

Ocupações CBO associadas: 5101-30 – Chefe de Bar; 5101-35 – Maître (concluintes do curso); 5134-15 – Cumim (certificação intermediária); e 5134-05 – Garçom (certificação intermediária).

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

O Plano Pedagógico do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar faz parte das ofertas do Programa Qualifica Mais Itinerário da Formação Técnica e Profissional, promovido pelo Ministério da Educação, em parceria com as Secretarias Estaduais de Educação e o Instituto Federal de Alagoas (Ifal), no âmbito da educação básica. E está ancorado nos normativos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996), as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de

2021), as Normas de Organização Didática do Ifal (Resolução 03/CS/2017), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) e o Guia de Cursos Técnicos.

Nessa perspectiva a Lei nº 13.415/2017, conhecida como Lei do Novo Ensino Médio, alterou o art. 36 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9.394/1996), indicando que o currículo do Ensino Médio passou a ser composto pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e por Itinerários Formativos. Um dos cinco itinerários previstos é o da Formação Técnica e Profissional (FTP). O Itinerário da FTP apresentado na reforma do Ensino Médio é uma possibilidade para estudantes dessa etapa de ensino e se organiza a partir da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O Ministério da Educação (MEC), por meio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec), lançou a linha de fomento Qualifica Mais Itinerário da Formação Técnica e Profissional. A iniciativa visa formalizar parcerias entre as instituições para proporcionar aos estudantes do ensino médio mais oportunidades de cursar o Itinerário da Formação Técnica e Profissional.

Em um contexto de grandes transformações, notadamente no âmbito tecnológico, a educação profissional não pode se restringir a uma compreensão linear que apenas treina o cidadão para a empregabilidade, e nem a uma visão reducionista, que objetiva simplesmente preparar o trabalhador para executar tarefas instrumentais. Essa constatação, admitida pelo MEC/SETEC, ainda enseja, em função das demandas da atual conjuntura social, política, econômica, cultural e tecnológica, uma formação profissional que apresente uma visão de formação integral do cidadão trabalhador. Nesse contexto a Educação Profissional e Tecnológica “perpassa todos os níveis da educação nacional, integrada às demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência, da cultura e da tecnologia, organizada por eixos tecnológicos, em consonância com a estrutura sócio-ocupacional do trabalho e as exigências da formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento, observadas as leis e normas vigentes”. (BRASIL, 2021).

As últimas décadas foram marcadas por um avanço tecnológico e científico jamais imaginado, repercutindo na qualificação profissional e, conseqüentemente, na educação, trazendo significativas alterações no sistema de produção e no processo

de trabalho. Mesmo tendo a clareza que as circunstâncias atuais exigem um trabalhador preparado para atuar com competência, criatividade e ousadia, diante do atual cenário econômico, não devemos subordinar a educação apenas às exigências do mercado de trabalho.

Nesse sentido, é papel da Educação, fundamentada numa perspectiva humanista, formar cidadãos trabalhadores e conhecedores de seus direitos e obrigações que, a partir da apreensão do conhecimento, da instrumentalização e da compreensão crítica desta sociedade, sejam capazes de empreender uma inserção participativa, em condições de atuar qualitativamente no processo de desenvolvimento econômico e de transformação da realidade.

Dessa forma, o Programa Qualifica Mais Itinerário da Formação Técnica e Profissional, além de reafirmar a educação profissional e tecnológica como direito e bem público essencial para a promoção do desenvolvimento humano, econômico e social, compromete-se com a redução das desigualdades sociais e regionais; vincula-se ao projeto de nação soberana e desenvolvimento sustentável, incorporando a educação básica como requisito mínimo e direito de todos, mediados por uma escola pública com qualidade social e tecnológica. Ressalta-se que a intencionalidade aqui exposta, aponta para um modelo de nação cujas bases sejam a inclusão social, o desenvolvimento sustentável e a redução das vulnerabilidades sociais, econômicas, culturais, científicas e tecnológicas.

A conjuntura brasileira, marcada pelos efeitos da globalização, pelo avanço da ciência, da tecnologia e pelo processo de modernização e reestruturação produtiva, tem trazido novos debates sobre a educação. Das discussões em torno do tema, tem surgido o consenso de que há necessidade de estabelecer uma adequação mais harmoniosa entre as exigências qualitativas dos setores produtivos e da sociedade em geral e os resultados da ação educativa desenvolvida nas instituições de ensino.

Outrossim, a proposta de educação de qualidade também converge para entender, assimilar e respeitar as necessidades e características locais e regionais, sejam elas de caráter cultural, social ou econômico. Neste sentido, o presente Plano Pedagógico busca acolher a demanda circunscrita a tal contexto.

O Nordeste brasileiro tornou-se um dos destinos turísticos em permanente crescimento, proporcionando a realização de grandes investimentos de redes

hoteleiras e de empreendimentos voltados à prestação de serviços turísticos, o que implica na melhor qualificação dos profissionais desta área. Junto ao aparato necessário ao desenvolvimento turístico, está a gastronomia, que é vista hoje como um produto, ou um atrativo voltado para as características gastronômicas da região. A demanda de qualificação técnica voltada a atender as necessidades do setor turístico é nítida, contudo, também, é emergente avanços socioeconômicos locais.

No que se refere ao Estado de Alagoas, em virtude da prevalência da monocultura da cana-de-açúcar, é um dos estados mais pobres da Federação, o que impõe a sua população graves consequências, traduzidas na carência de indústrias, de um setor de serviços pulsante, assim como na figura do Estado, enquanto Poder Público constituir-se no maior empregador de mão de obra, o que por si, já representa um forte indício de atraso econômico e de desenvolvimento. Os dados obtidos em pesquisas do IBGE (2013) apontam o Estado com o pior IDH – 0,631; pior expectativa de vida; a segunda pior renda, um dos piores índices do IDEB além de um dos mais altos índices de mortalidade infantil e a terceira pior renda per capita, indicam a situação de pobreza do Estado de Alagoas.

Em relação à taxa de desemprego, segundo dados do IBGE/2015, Alagoas apresenta 11% ficando com a terceira maior taxa do Brasil. Segundo Carvalho (2012), 21% da população alagoana não possuía instrução alguma e 34% tinha o ensino fundamental incompleto. Apenas 6% dessa população, com 15 anos ou mais de escolaridade, atendiam aos requisitos do competitivo mercado de trabalho. Esses desfavoráveis índices apontam o quão é emergente ações em educação e qualificação que coadjuvem com as características econômicas locais e assim possibilite melhores oportunidades de renda e emprego para seus habitantes.

O município de Marechal Deodoro localiza-se na região metropolitana do Estado de Alagoas e na microrregião de Maceió, capital de Alagoas. Possui limites com Pilar, São Miguel dos Campos, Satuba, Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco e Oceano Atlântico. Está localizado a 9 metros acima do nível do mar, possui área total de 363,3 km² e tem uma população estimada de 52.848 habitantes, segundo o censo de 2021.

Segundo estatísticas do IBGE (2020), Marechal Deodoro apresenta PIB per capita de 54.137,07, o terceiro maior do Estado de Alagoas, proveniente, sobretudo,

do setor industrial. Contudo esse dado pouco reflete na realidade social da maioria da população, observado pela incidência de pobreza em 64,32% da população (IBGE, 2003) e pelo Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,642 (IBGE, 2001). No que concerne ao emprego e renda, do montante da população residente, em Marechal Deodoro, apenas 23,2% possui ocupação, 12.176 pessoas, enquanto 46,9% dos domicílios apresentam rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa (IBGE, 2020).

Os índices em educação em Marechal Deodoro também merecem atenção. Segundo o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), o Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (Ideb), ao final de 2022, de Marechal Deodoro - com relação aos anos finais do Ensino Fundamental - apresentou nota 4,8, igual a nota estadual e inferior à média nacional, de 5,1. Referente aos anos finais do Ensino Médio, a média de Marechal Deodoro, de 3,5, foi ainda pior, inferior tanto à média nacional, de 4,2, como a nota de Alagoas, de 3,6 (INEP, 2022).

Contudo, esse contexto social contrasta com o apanágio paisagístico, arquitetônico, artístico e cultural da primeira capital do Estado de Alagoas. Marechal Deodoro foi fundada em 05 de agosto de 159, sob a denominação de Sesmaria de Santa Madalena do Sumaúma, e deve sua atual denominação a Marechal Deodoro da Fonseca, munícipe que foi o primeiro presidente da república do Brasil.

O município é banhado pelo oceano atlântico e as lagoas Mundaú e Manguaba e concentra nesse panorama a maior ilha lacustre do Brasil, Ilha de Santa Rita, que situa o Polo gastronômico da Massagueira e Barra Nova; e o Francês, uma das mais famosas praias brasileiras. Cabe ainda destacar que a cidade de Marechal Deodoro está inserida na Região Lagoas, Mares e Rios do Sul juntamente com mais dez municípios alagoanos. Essa região caracteriza-se pela paisagem natural, que contempla praias, lagoas, manguezais, rios, estuários e falésias.

Além disso, desde 2009, o conjunto arquitetônico e urbanístico de Marechal Deodoro foi tombado pelo Iphan. A área definida para proteção envolve três locais descontinuados - o Centro, a área do Carmo e a área de Taperagua - todos com elementos de interesse, devido à sua importância histórica e relevância paisagística. Nesse patrimônio destacam-se os aspectos originais dos edifícios e, principalmente, o Convento Franciscano de Santa Maria Madalena, datado de 1659.

Soma-se a isso, o talento de seus munícipes a arte e a música, traduzidas em figuras históricas e artísticas como Nelson da Rabeca, e membros de bandas de pífanos e orquestras filarmônicas presentes no município. Sem esquecer o artesanato feito de pontos de filé, labirinto e singeleza.

A presença dos atributos acima citados tem sido propícia para o desenvolvimento do turismo e expansão de serviços voltados à gastronomia e entretenimento. Esse cenário vem exigindo cada vez mais mão de obra qualificada a prestação de serviços, específicos, voltados ao lazer e ao turismo, a exemplo de profissões que atuam em restaurantes, bares e hotéis.

Segundo estudos apontados pela Fundação Getúlio Vargas, SEBRAE e Ministério do Turismo,

Assim como os meios de hospedagem, os estabelecimentos de alimentação, bebidas e similares têm papel fundamental na composição da cadeia produtiva do turismo. [...] A quantidade e a variedade de restaurantes são tão importantes quanto a conduta dos estabelecimentos diante de aspectos como higiene e apresentação. A gastronomia pode ser, em muitos casos, o motivo da extensão da permanência do turista ou, ainda, um fator motivacional da escolha do destino. (MTUR/FGV/SEBRAE, 2015, p.17).

Neste sentido, a necessidade de qualificação em Serviços de Restaurante e Bar se exhibe latente para atender uma demanda presente, real, e também futura, em expansão. Segundo dados da Secretaria de estado de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEDETUR), os municípios litorâneos da Região Lagoas, Mares e Rios do Sul são responsáveis por 19,7% dos meios de hospedagem do estado e estes, juntos, disponibilizam 12,4% dos leitos de Alagoas, destacando-se os municípios de Marechal Deodoro e Barra de São Miguel. Ainda, de acordo com a SEDETUR (2016), existem hoje cerca de 600 bares e restaurantes no estado, sendo os mais representativos localizados na capital. É também Maceió que recebe o maior fluxo turístico, com uma média de 500 mil turistas por ano durante a alta temporada. No que concerne a dados específicos de Marechal Deodoro, em uma pesquisa no site de avaliações Tripadvisor, foi possível identificar somente neste município, 144 estabelecimentos, distribuídos entre restaurantes, bares, lanchonetes, docerias e cafeterias; e 93 meios de hospedagens.

Reconhecendo essa demanda, o Ifal - Campus Marechal Deodoro vem ofertando diversos cursos do eixo tecnológico do turismo, hospitalidade e lazer: tais como, o

Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Guia de Turismo, Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Hospedagem e Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha, os dois últimos na modalidade EJA. Agora, a oferta do Curso Técnico concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, ampliará e consolidará a oferta de cursos nesse eixo de tamanha demanda, além de se dirigir aos jovens que necessitam de formação e qualificação voltadas aos seus interesses e especificidades.

A escolha do Curso Técnico concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar também se justifica porque se sabe que com o crescimento do turismo e as conseqüentes alterações sociais, econômicas e culturais, alteram-se também os hábitos alimentares, demandando inovações e um atendimento cada vez mais qualificado para o setor de alimentos. Com isso, o setor de serviços, em especial àqueles diretamente impactados pelo fluxo turístico, incluindo os serviços de hotéis, bares, restaurantes e similares vem exigindo mão de obra qualificada para que todo esse processo de expansão oportunize trabalho e renda, de forma satisfatória, para a população ingressante no mercado de trabalho.

Do ponto de vista local, como dito, o Curso Técnico concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar representa uma forma de atender as demandas aqui indicadas, obtendo-se uma formação profissional conectada com as necessidades e tendências do atual mundo do trabalho. Isso porque este Curso tem como objetivo: possibilitar a formação profissional técnica aos cidadãos ingressantes no mundo trabalho, promovendo a qualificação profissional destes, por meio do acesso a uma sólida base humanista, científica e tecnológica, que lhes permita atuar pessoal e profissionalmente, conforme o perfil adiante traçado.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade presencial, é destinado aos estudantes da Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca, que estejam cursando a 2ª série do Ensino Médio na Secretaria Estadual de Educação.

O curso está organizado em regime modular, onde serão ofertadas 40 vagas no

turno diurno. E o acesso dar-se-á a partir de seleção realizada pela Secretaria estadual de educação – AL.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Concluídas todas as etapas formativas, espera-se que o jovem egresso do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, tenha ampliado os conhecimentos de sua formação básica, podendo dar continuidade na verticalização dos estudos acadêmicos. Do ponto de vista profissional, espera-se que ele tenha avançado nos conhecimentos técnicos desejados, podendo atuar com competência e autonomia no mundo do trabalho. Dessa forma, projeta-se que o egresso apresente um perfil que lhe possibilite:

- Integrar os conhecimentos da formação geral e profissional, agindo com ética e cidadania na sociedade, no mundo do trabalho e na busca pessoal por uma contínua e necessária construção de saberes;
- Utilizar os princípios de relacionamento humano, cidadania e linguagem adequados à convivência humana e ao mundo do trabalho;
- Agir com competência, criatividade, liderança, consciência socioambiental, proatividade e flexibilidade;
- Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos;
- Coordenar o atendimento ao cliente no estabelecimento e em eventos;
- Coordenar equipes de serviço de salão e bar;
- Aplicar controles operacionais em relação a vendas, equipamentos, utensílios e manutenção da infraestrutura;
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

Cabe ressaltar ainda que o profissional Técnico em Serviços de Restaurante e Bar poderá atuar, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, em: “Bares, Restaurantes e demais estabelecimentos de serviços do setor de alimentos e bebidas, Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas, Meios de hospedagem”. (BRASIL, 2021a, p. 463).

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS

O Ifal, na perspectiva de cumprimento de sua missão, requer que a estrutura curricular dos seus cursos tome o trabalho como princípio geral da ação educativa. Desse modo, adota princípios fundamentais como a formação integral, a permanência com êxito, a integração das atividades e a formação cidadã (IFAL, 2019). Para tanto, tem fundamentado o currículo teorias críticas e na “liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o conhecimento científico, na perspectiva de uma formação cidadã, constituindo-se, dessa forma, como um dos elementos balizadores da efetiva participação crítica na sociedade”. (IFAL, 2019, p. 67-68).

Nesse sentido as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021) orienta que o curso na forma concomitante intercomplementar deve assegurar ao estudante:

O desenvolvimento de conhecimentos, expressos em termos de conceitos e procedimentos, de habilidades, expressas em práticas cognitivas, profissionais e socioemocionais, bem como de atitudes, valores e emoções, que os coloquem em condições efetivas de propiciar que esses saberes sejam continuamente mobilizados, articulados e integrados, expressando-se em competências profissionais essenciais para resolver demandas complexas da vida cotidiana, do pleno exercício da cidadania no mundo do trabalho e na prática social.

Além disso, a organização curricular e didático-pedagógica do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar é pautada nos princípios apresentados no Projeto Político Pedagógico Institucional do Ifal, que orienta a formação omnilateral e a formação de cidadãos éticos e atuantes socialmente, e atende ao disposto da Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional Nº 9.394/1996, em seu art. 2º, quando apresenta como finalidade “o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”. E ainda reconhece e compartilha com os as orientações dispostas no PPP da Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca.

Mediante o exposto, os procedimentos metodológicos utilizados no referido curso, deverão tomar como base o princípio do pluralismo de ideias e concepções pedagógicas, assegurando, assim, a elaboração de aprendizagens significativas.

Nesse sentido, orientamos que a prática pedagógica docente contemple:

- Abordagem dos conteúdos de ensino de modo contextualizado, devendo expressar a pluralidade cultural existente na sociedade, valorizando as experiências dos estudantes, sem perder de vista a construção de novos saberes;
- Elaboração de materiais didáticos adequados aos estudantes. Esse material deverá contemplar a síntese das teorias e a referência para buscas bibliográficas aprofundadas, além de trazer exemplos, estudos de casos, exercícios, entre outros.
- Comunicação efetiva entre docentes e estudantes e estudantes e estudantes, seguindo os princípios da cooperação, do respeito e da autonomia, de modo a alcançar os objetivos pedagógicos propostos;
- Utilização de recursos tecnológicos disponíveis, adequando-os ao público, auxiliando, assim, as atividades pedagógicas;
- Acompanhamento pedagógico individualizado aos estudantes que apresentarem dificuldades, visando à permanência e à conclusão com êxito;
- Produção coletiva do conhecimento, adotando estratégias de ensino diversificadas, que favoreçam a interação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem: aulas expositivas dialogadas e interativas; desenvolvimento de projetos; aulas experimentais (em laboratórios); visitas técnicas; seminários; jogos; debates; exposição de filmes; grupos de estudos; desenvolvimento de pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos do campo de atuação do técnico em Serviços de Restaurante e Bar; estudos de caso; relato de experiências dos estudantes, entre outros;
- Organização de um ambiente educativo instigador, de modo a articular múltiplas atividades, beneficiando a transformação de informações em conhecimentos necessários a formação profissional dos jovens matriculados no curso;
- Realização do planejamento, do registro e da análise das aulas e atividades realizadas;
- Utilização de estratégias educacionais que permitam a contextualização, a flexibilização e a interdisciplinaridade, favoráveis à compreensão de significados, garantindo a indissociabilidade entre a teoria e a prática profissional em todo o processo de ensino e aprendizagem.

Nessa perspectiva, o Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, deverá privilegiar no planejamento das

atividades a interdisciplinaridade, com vistas a garantir, à superação da fragmentação de conhecimentos e da segmentação e descontextualização curricular.

Cabe destacar que o Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar será ofertado na modalidade presencial, no entanto, respeitados os mínimos previstos de duração (2 anos) e a carga horária total (800 horas), este curso, poderá ter até 20% de sua carga (vinte por cento) em atividades não presenciais, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por cada docente responsável pela oferta do componente curricular com carga horária não presencial. Por suporte tecnológico entende-se a garantia das condições a estudantes e docentes para o desenvolvimento das atividades não presenciais, quanto aos aspectos de suprimento de infraestrutura e equipamentos tecnológicos.

A carga horária não presencial, nos componentes curriculares, poderá ser distribuída de forma parcial. Sendo assim, a equipe gestora do Programa Qualifica Mais, poderá deliberar sobre quais componentes curriculares serão realizados incluindo atividades não presenciais, as metodologias utilizadas, o registro e as avaliações dessas atividades.

5.1.1 Atendimento aos estudantes com necessidades específicas

O Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar atuará no sentido de cumprir os dispositivos que regulamentam a Resolução nº 17/CS, de 11 de junho de 2019, do Instituto Federal de Alagoas, garantindo o atendimento aos estudantes com necessidades específicas, assegurando a igualdade de oportunidades e o fortalecimento das políticas de Educação Inclusiva.

Isso posto, deverá assegurar as condições adequadas para que ocorra a qualificação profissional desses jovens e desses adultos, a fim de que possam concorrer às oportunidades concedidas pelo mundo do trabalho.

5.2 ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao

Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares, com uma carga horária total de 800 horas, distribuídas em 11 módulos formativos organizados, que estão previstos ocorrer de maneira concomitantemente, e em paralelo aos componentes curriculares da formação propedêutica ofertada pela Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca. A oferta do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar será ofertado no contraturno, diuturnamente, em dias e horários estabelecidos, em comum acordo, com a Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca. A oferta dos componentes curriculares está organizada para que ocorra em blocos respeitando uma sequência lógica conforme quadro 2, a seguir:

Quadro 2: Matriz Curricular do Curso	
Componente Curricular/módulos	Carga Horária¹
SAÚDE E SEGURANÇA EM A & B	40
FUNDAMENTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	80
HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	80
ORGANIZAÇÃO DE ESPAÇOS E SERVIÇOS EM RESTAURANTES E BARES	60
RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA NO TRABALHO	60
SERVIÇO OPERACIONAL EM RESTAURANTES E BARES	80
TÉCNICAS DE VENDAS E ATENDIMENTO	80
SERVIÇOS DE COPA, CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE	80
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	80
SERVIÇOS DE BAR E CAFETERIA	80
SERVIÇOS EM EVENTOS	80

¹ A hora/aula, considerada na organização da matriz curricular, possui 60 minutos.

CARGA HORÁRIA TOTAL	800
----------------------------	------------

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Cabe destacar que, por se tratar de uma oferta única, os componentes curriculares serão ofertados em blocos, de acordo com a sequência apresentada na matriz curricular e com a disponibilidade de carga horária semanal apresentada pela Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca, respeitando o período letivo da escola nos anos letivos de 2023 e 2024.

5.2.1 Certificações Intermediárias

Aos estudantes que concluírem os componentes curriculares *Saúde e Segurança em A & B; Higiene e Manipulação em Alimentos e Bebidas; Serviço Operacional em Restaurantes e Bares; e Serviços de Copa, Café da manhã e Room Service* será concedida a certificação intermediária em Auxiliar de Garçom (Cumim); Aos estudantes que concluírem além desses últimos, os componentes curriculares *Relações Humanas e Ética no Trabalho; Técnicas de Vendas e Atendimento; e Serviços em Eventos* será concedida a certificação intermediária de Garçom.

5.3 PRÁTICA PROFISSIONAL

Em consonância com o que propõe o Projeto Político Pedagógico Institucional do Ifal, o Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, no intuito de alcançar o perfil de formação delineado, compreende que a prática profissional se configura no espaço, por excelência, de conjugação teoria/prática, visto que se caracteriza como um procedimento didático-pedagógico que contextualiza, articula e inter-relaciona os saberes apreendidos a partir da atitude de desconstrução e (re)construção do conhecimento.

De acordo com Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021) a prática profissional poderá ser organizada de forma intrínseca ao currículo, desenvolvida nos diversos ambientes de aprendizagem. Sendo assim, o Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio Serviços de Restaurante e Bar, terá sua prática profissional organizada de forma integrada.

A Prática Profissional Integrada (PPI) deve revelar o entrelaçamento entre experiências vivenciais e conteúdos/saberes necessários para fazer frente às situações nos âmbitos das relações de trabalho, sociais, históricas e políticas, incidindo também essa compreensão na consolidação da aquisição de conhecimentos gerais e conhecimentos operacionais de forma interativa, devendo ter coerência com o perfil profissional do egresso e com o itinerário formativo.

Como propostas para o desenvolvimento das atividades de PPI, é basilar que sejam realizadas a definição clara dos conteúdos, conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidos na elaboração da atividade, bem como a apresentação de metodologia utilizada em atividades, a saber: visitas técnicas; oficinas; estudos de casos; experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, a exemplo de laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, produção artística, desenvolvimento de instrumentos ou equipamentos e outros; investigação sobre atividades profissionais; projetos de intervenção; simulações; entre outras formas de integração previstas no plano de curso, baseados na criticidade e na criatividade.

Para realização prática profissional será apontada nos planos de ensino dos componentes curriculares, de cada módulo, as atividades PPI que serão realizadas de forma interdisciplinar, envolvendo todos os componentes curriculares do curso.

6 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas, anteriormente, podem ser realizados a partir de avaliação e certificação, mediante exames, elaborados em concordância com as características do componente curricular. Podem ser aproveitados:

- a) componentes curriculares concluídos em outros cursos técnicos de nível médio;
- b) cursos de qualificação profissional;
- c) atividades desenvolvidas no trabalho formal e/ou alguma modalidade de atividades não formais, devidamente comprovada.

7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar foi construída a partir dos pressupostos legais provenientes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LEI N° 9.394, de 20 de dezembro de 1996), no Projeto Político Pedagógico Institucional e nas Normas de Organização Didática do Ifal (Resolução 03/CS/2017).

Por conseguinte, cabe ressaltar que a avaliação necessária à prática escolar almejada pelo PPPI (2019-2023) do Ifal concebe a atividade educativa como um processo de crescimento da visão de mundo, da compreensão da realidade, de abertura intelectual, de desenvolvimento da capacidade de interpretação e de produção do novo, de avaliação das condições de uma determinada realidade. Deve-se avaliar, verificando como o conhecimento está se incorporando aos sujeitos, como modifica a sua compreensão de mundo, bem como eleva a sua capacidade de participar da realidade onde está vivendo. Essa avaliação não pode acontecer de forma individualizada, tampouco segmentada. Deve ser empreendida como uma tarefa coletiva e não como uma obrigação formal, burocrática e isolada no processo pedagógico. Desta forma, deve acontecer continuamente ao longo do processo educacional, construindo aprendizagens significativas, precisa ter como norte a investigação dos avanços e dificuldades dos estudantes e suas causas, oferecendo subsídios para a reflexão pelo docente, (re)orientando assim a sua prática pedagógica.

Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem no Ifal, de acordo com seu Projeto Político Pedagógico Institucional (IFAL, 2019a, p. 42-43), está fundamentada numa concepção emancipatória, considerando os aspectos cognitivos, afetivos e psicossociais do estudante, apresentando-se em três momentos avaliativos: *diagnóstico, formativo e somativo*, além de momentos coletivos de autoavaliação entre os sujeitos do processo de ensino e aprendizagem. Sendo assim, deve:

- a) assegurar práticas avaliativas emancipatórias, como instrumentos de diagnóstico e acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem, tendo como pressupostos o diálogo e a pesquisa;
- b) contribuir para a melhoria da qualidade do processo educativo, possibilitando a

- tomada de decisões para o (re)dimensionamento e o aperfeiçoamento do mesmo;
- c) assegurar a consistência entre os processos de avaliação e a aprendizagem pretendida, através da utilização de formas e instrumentos diversificados, de acordo com a natureza dessa aprendizagem e dos contextos em que ocorrem;
 - d) assegurar as formas de participação dos estudantes como construtores de sua aprendizagem;
 - e) assegurar o aproveitamento de estudos concluídos com êxito;
 - f) assegurar estudos de recuperação paralela ao período letivo, em todos os cursos ofertados;
 - g) diagnosticar as causas determinantes das dificuldades de aprendizagem, para possível redimensionamento das práticas educativas;
 - h) diagnosticar as deficiências da organização do processo de ensino, possibilitando reformulação para corrigi-lo;
 - i) estabelecer um conjunto de procedimentos que permitam traduzir os resultados em termos quantitativos;
 - j) adotar transparência no processo de avaliação, explicitando os critérios (o que, como e para que avaliar) numa perspectiva conjunta e interativa, para estudantes e professores;
 - k) garantir a primazia da avaliação formativa, valorizando os aspectos (cognitivo, psicomotor, afetivo) e as funções (reflexiva e crítica), como caráter dialógico e emancipatório;
 - l) instituir o conselho de classe como fórum permanente de análise, discussão e decisão para o acompanhamento dos resultados do processo de ensino e aprendizagem;
 - m) desenvolver um processo mútuo de avaliação docente/discente como mecanismo de viabilização da melhoria da qualidade do ensino e dos resultados de aprendizagem.

À vista disso, para o acompanhamento do processo de aprendizagem, desenvolvido no Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, será realizada a avaliação do desempenho escolar, por componente curricular, de forma contínua, considerando, aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares e às atividades práticas. O aproveitamento escolar será avaliado

através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas.

Como forma de sistematizar o processo de avaliação, serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados, tais como: observação; autoavaliação; trabalhos individuais e em grupo (seminários, elaboração de relatórios e vídeos, debates, entre outros); portfólios; projetos temáticos; estudos de caso; entre outros.

Nessa perspectiva, os docentes devem deixar claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início de cada componente curricular, os critérios e procedimentos que serão utilizados para avaliação do rendimento acadêmico. Deverão ser utilizados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação, a serem desenvolvidos no decorrer do período de oferta de cada componente curricular. Dessa forma, de acordo com as normas de organização didáticas do Ifal, o registro do aproveitamento acadêmico dos estudantes do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar ocorrerá de acordo com as orientações a seguir:

- Cada Componente Curricular deverá desenvolver, no mínimo, duas alternativas de avaliação, onde cada avaliação terá valor expresso numa escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos;
- Para efeito de avaliação, o módulo será dividido em dois períodos avaliativos;
- Quando ocorrer mais de uma avaliação dentro do período avaliativo, a média do componente curricular, nesse período será resultante das notas obtidas nas avaliações e será expressa numa escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos;
- É obrigatória a realização de exame de recuperação após o término de cada período avaliativo para o estudante que obteve média inferior a 6,0 (seis) em cada componente curricular. A nota da recuperação do período avaliativo, em cada componente curricular, substituirá a nota do período avaliativo correspondente, caso seja maior.
- Será considerado aprovado o estudante que obtiver, no período, no mínimo 6,0 (seis) pontos nas médias regulares no componente curricular e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária do curso;
- É assegurada ao estudante a recuperação final, após o término do componente curricular. Os requisitos para ter acesso à recuperação final, são: ter média maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 6,0 (seis) no componente curricular, e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária nos

componentes curriculares de cada módulo. O conteúdo da recuperação final deverá ter abrangência representativa daqueles desenvolvidos no componente curricular no período letivo em curso;

- Após a recuperação final, será considerado aprovado o estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e média final 5,0 (cinco), resultante do cálculo da média ponderada a seguir:

$$MF = \frac{MS \times 4 + RF \times 6}{10}$$

Onde: MF = Média Final; MS = Média Semestral; RF = Recuperação Final; 6 e 4 = pesos; 10 = somatório dos pesos.

O curso adotará o Conselho de Classe como instância deliberativa acerca do processo de ensino-aprendizagem. O Conselho de Classe final, de caráter deliberativo, para efeito de promoção e retenção, analisará o desempenho escolar dos estudantes e será organizado de acordo com as Normas de Organização Didática do Ifal.

É importante destacar que deverão ser criados espaços para a recuperação contínua da aprendizagem dos estudantes com dificuldades de acompanhamento dos estudos, por meio de várias técnicas e instrumentos avaliativos, de forma que estes avancem sempre junto aos demais, procurando evitar a reprovação e/ou exclusão.

Por fim, do processo de avaliação de aprendizagem do Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, estabelecerá estratégias pedagógicas que assegurem a “avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais” segundo o que preconiza a Lei de Diretrizes e Bases da Educação em seu art. 24.

8 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS

A presente oferta de ensino, como já mencionado anteriormente, destina-se a atender uma demanda do Programa Qualifica Mais Itinerário da Formação Técnica e Profissional, promovido pelo Ministério da Educação, em parceria com as Secretarias Estaduais de Educação e o Instituto Federal de Alagoas (Ifal), no âmbito da educação

básica. Para essa oferta específica foi selecionada, pela Secretaria Estadual de Educação, uma turma de ensino médio da Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca, no município de Marechal Deodoro. Essa escola já oferta educação básica em período integral e na sua organização curricular disponibilizou dias e horários, nos anos de 2023 e 2024, para realização desta oferta em suas instalações, como nas instalações do Ifal, campus Marechal Deodoro.

A Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca disponibilizará uma sala de aula com ventiladores de teto, com capacidade para 45 pessoas. Equipadas com cadeiras escolares com braço, uma mesa para docente e quadro branco. A escola também dispõe de projetores multimídia que poderão ser disponibilizados conforme prévio agendamento.

A Escola Estadual Rosa Maria Paulina da Fonseca dispõe em suas áreas de uso comum, pátio, refeitório, cantina e banheiros femininos e masculinos. Todos os acessos são nivelados e/ou com rampas para o deslocamento de cadeirantes e pessoas com alguma dificuldade de locomoção.

Os componentes curriculares que tenham em seu conteúdo a necessidade de laboratórios para a realização de aulas e atividades práticas estão previstos ocorrer no campus do IFAL em Marechal Deodoro. O campus do IFAL em Marechal Deodoro ocupa uma área de 38.160 m² na cidade de Marechal Deodoro, da qual 31.024 m² é de área construída, utilizada para o desenvolvimento de suas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Para atender essa oferta o Campus de Marechal Deodoro disponibilizará 1 (uma) sala de aula climatizada, equipadas com 50 cadeiras com braço, equipamento multimídia, quadro branco e mesa com cadeira para professor (a) formador. Para atender a essa oferta específica Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar será disponibilizado o espaço do Refeitório para setenta pessoas, equipados com mesas, cadeiras, rechaud e utensílios de pratos, copos e talheres, no horário de 08h às 10h e de 15h às 17h e um 1 (um) laboratório móvel de gastronomia.

O Campus também conta com 1 (um) auditório, com capacidade para 70 (setenta) pessoas sentadas (equipados com computador, projetor multimídia, 2 condicionadores de ar, 3 WC, 1 púlpito, 1 bebedouro tipo gela água e 5 mesas); 1 (um) laboratório de informática; 1 (um) laboratório de Artes; 1 (um) laboratório Maker; 1

(um) laboratório de física / matemática; 1 (um) laboratório de biologia / química; 2 (dois) laboratórios de pesquisa; 1 (uma) biblioteca; e 1 (um) laboratório de Hospedagem. Todos os ambientes são climatizados e com recursos audiovisuais disponíveis.

Quanto aos meios de locomoção o campus dispõe de 1 (um) veículo GOL (ano 2018/2019); 1 (um) micro-ônibus, 28 passageiros, 2006, diesel e com condicionador de ar; 1 (uma) embarcação tipo canoa (capacidade para 6 pessoas) com motor de 3; 6 HP; e 1 (uma) carreta de transporte.

O campus do Ifal de Marechal Deodoro dispõe, ainda, de 1 (um) ônibus rodoviário completo, da marca Volvo, ano/modelo 2013, cor branco-verde com degradê-vermelho, diesel, com capacidade para 49 passageiros mais motorista. Este equipamento junto com os outros supracitados, permitem uma ampla gama de visitas técnicas, contribuindo para a formação dos discentes nas diferentes áreas, além de proporcionar excelentes oportunidades de intercâmbio de informações com as populações e comunidades visitadas.

Na tabela abaixo pode ser observado cada um dos demais laboratórios/biblioteca que o campus possui com suas quantidades de equipamentos e móveis:

Quadro 3: Instalações e Equipamentos	
Espaço	Quantidade de equipamentos e móveis
Auditório	135
Laboratório de Física e Matemática	179
Laboratório de Química, Biologia e Meio Ambiente	55
Laboratório de Pesquisa – Central Analítica	97
Laboratório de Pesquisa – Análises Ambientais	42
Laboratório IFMaker	48

Laboratório Móvel de Gastronomia	129
Laboratório de Hospedagem	10
Laboratório de Informática	138
Refeitório (sem contar pratos, copos e talheres)	70

Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

A biblioteca do Ifal - campus Marechal Deodoro, dispõe de um acervo com 10.897 livros. A estrutura da Biblioteca Dorival Apratto oferece aos alunos dos vários cursos do campus um acervo que compõe a bibliografia básica e complementar nas diversas áreas do conhecimento. Abaixo é possível verificar o acervo da biblioteca.

Quadro 4: Acervo Bibliográfico		
Sumário	Áreas	Quantidade de exemplares
Generalidades	Obras gerais: Enciclopédias; dicionários; guias; coleções; metodologia; informática	1.389
Filosofia	Escolas filosóficas; Psicologia; Lógica; Ética	387
Religião	Filosofia e teoria das religiões	67
Ciências Sociais	Sociologia; Política; Economia; Turismo; Direito; Direito ambiental; Administração pública; Problemas sociais; Educação; Costumes e folclore	2.001
Línguas	Linguística; Inglês; Francês; Português	646
Ciências naturais	Matemática/estatística; Física; Química; Biologia; Meio ambiente; Ecologia; Ciências da terra	2.333
Ciências aplicadas	Economia familiar; Gastronomia; Hotelaria; Administração e serviços auxiliares; Contabilidade	1.578
Artes	Filosofia e teoria das artes / arquitetura / escultura / desenho / pintura / fotografia; Música / performances	367
Literatura e Retórica	Análise; Literatura brasileira; Literatura estrangeira	1.573
Geografia e História	Geografia; Biografia; História	556
	Total	10.897

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

9 PERFIL DE PESSOAL DOCENTE E TÉCNICOS

Os quadros 3 e 4, a seguir, descrevem o pessoal docente e administrativo necessário ao funcionamento do Curso, que são bolsistas do programa, conforme determinação da Resolução/CD/FNDE N° 6, de 12 de março de 2013:

QUADRO 5 – PROFESSORES	
Área	Formação
SAÚDE E SEGURANÇA EM A & B	Graduação em Segurança do Trabalho, Engenharia ou em Arquitetura, com especialização em Segurança do Trabalho.
FUNDAMENTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Turismo, Hotelaria ou Gastronomia
HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS.	Graduação em Nutrição ou Segurança Alimentar; ou Graduação em Alimentos; ou Graduação em Engenharia de Alimentos; ou Graduação em Agroindústria.
SERVIÇO OPERACIONAL EM RESTAURANTES E BARES	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Turismo, Hotelaria ou Gastronomia
ORGANIZAÇÃO DE ESPAÇOS EM RESTAURANTES E BARES	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Design ou Engenharia Civil
TÉCNICAS DE VENDAS E ATENDIMENTO	Graduação em Relações Públicas, Comunicação, Marketing, Propaganda ou Publicidade
SERVIÇOS DE COPA, CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Turismo, Hotelaria ou Gastronomia
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Turismo, Hotelaria ou Gastronomia
SERVIÇOS DE BAR E CAFETERIA	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Turismo, Hotelaria ou Gastronomia
RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA NO TRABALHO	Graduação em Psicologia
SERVIÇOS EM EVENTOS	Graduação Tecnológica ou Bacharelado em Turismo, Hotelaria ou Gastronomia

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUINTES

10.1 CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA

Conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (2021) e Classificação Brasileira de Ocupações, o Curso Técnico Concomitante Intercomplementar ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar poderá ofertar certificações intermediárias. Com base nisso, após a conclusão com êxito dos componentes curriculares *Saúde e Segurança em A & B; Higiene e Manipulação em Alimentos e Bebidas; Serviço Operacional em Restaurantes e Bares; e Serviços de Copa, Café da manhã e Room Service*, o estudante poderá solicitar o certificado de Auxiliar de Garçom (Cumim - CBO 5134-15). E aos estudantes que concluírem além desses últimos, os componentes curriculares *Relações Humanas e Ética no Trabalho; Técnicas de Vendas e Atendimento; e Serviços em Eventos* será concedida a certificação intermediária de Garçom (CBO 5134-05).

10.2 DIPLOMA EXPEDIDO AOS CONCLUINTES

Integralizados os componentes curriculares que compõem o Curso Técnico de Concomitante ao Ensino Médio em Serviços de Restaurante e Bar, será conferido ao estudante o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, conforme preconiza a Resolução 1/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e em seu artigo 49 § 4º prevê a discriminação, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, além das respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes (BRASIL, 2021). Essa certificação, conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (2021) e Classificação Brasileira de Ocupações, possibilita a ocupação correspondente a Chefe de Bar (CBO 5101-30); e Maître (CBO 5101-35).

11 PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES

COMPONENTE CURRICULAR: SAÚDE E SEGURANÇA EM A & B
CARGA HORÁRIA TOTAL: 40h/a

EMENTA	- A segurança do trabalho em seu contexto histórico no mundo e no Brasil. Legislação de segurança do trabalho. Conceito e importância dos equipamentos de proteção individual e coletiva (EPI's e EPC's). Metodologias de prevenção de acidentes. Acidentes do trabalho e suas repercussões. Comunicação de acidente do trabalho. Ferramentas de investigação de acidentes do trabalho. Riscos ambientais e sua representação no mapa de riscos. Doenças ocupacionais e suas repercussões. Ergonomia no trabalho. Noções de atividades insalubres e perigosas. Competências e habilidades dos profissionais do SESMT. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Sinalização e rotulagem de segurança. Fundamentos de prevenção e combate a incêndio e explosões. Noções de primeiros socorros.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CAMISSASSA, Mara Queiroga. <i>Segurança e Saúde no Trabalho: NRS 1 a 37 comentadas e descomplicadas</i> . Rio de Janeiro: Forense; São Paulo: MÉTODO. CAMILO JÚNIOR, Abel Batista. <i>Manual de prevenção e combate a incêndios</i> . - São Paulo: Senac. IIDA, Itiro; BUARQUE, Lia. <i>Ergonomia: projeto e produção</i> . São Paulo: Blucher.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. <i>Segurança do trabalho: guia prático e didático</i> . São Paulo: Érica. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. <i>Higiene e segurança do trabalho</i> . São Paulo: Érica. CABRAL, Lenz Alberto Alves. <i>Abre a CAT?: nexos causais no acidente do trabalho/ doença ocupacional</i> . São Paulo: Ltr. GARCIA, Gustavo Filipe Barbosa. <i>Meio ambiente do trabalho: direito, segurança e medicina do trabalho</i> . Salvador: JusPODIVM. VIANNA, Claudia Salles Vilela. <i>Acidente do trabalho: abordagem completa e atualizada</i> . São Paulo: Ltr.

COMPONENTE CURRICULAR: INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO

CARGA HORÁRIA: 80h/a

EMENTA	Significado, abrangência e aplicação da hospitalidade aos serviços de restauração. Contextualização histórica das práticas alimentares da humanidade. Contextualização histórica do restaurante. Origem e significados das terminologias e estruturas utilizadas nos serviços de restauração.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CASTELLI, G. <i>Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviço</i> . São Paulo: Saraiva, 2010. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. <i>História da alimentação</i> . 10 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. SPANG, R. L. <i>A Invenção do restaurante</i> . Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CASCUDO, L. da C. <i>História da alimentação no Brasil</i> . 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. MONTANDON, Alan. <i>O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas</i> . São Paulo: Senac de São Paulo, 2011. 1.437p. ORNELLAS, L. H. <i>A Alimentação através dos tempos</i> . 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000. SCHLUTER, Regina G. <i>Gastronomia e turismo</i> . 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. (Coleção ABC do turismo). SPOLON, A. P.; GARCIA, M., E. A.; ROSA, L. G.; SILVA, W. C. D. <i>Hospitalidade</i> . Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

CARGA HORÁRIA: 80h/a	
EMENTA	Microbiologia associada ao processo de contaminação e a deterioração dos alimentos; Manipulação, higiene, conservação e consumo dos alimentos e bebidas; Doenças relacionadas ao consumo de alimentos contaminados e suas principais características; Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva e uso de EPI's (equipamentos de proteção individuais).
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	ARRUDA, Gillian Alonso. <i>Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição – Volume II</i> . São Paulo: Ponto Crítico, 2002. ARRUDA, Gillian Alonso. <i>Manual de boas práticas: hotéis e restaurantes – Volume I</i> . São Paulo: Ponto Crítico, 2002. BRYAN, F.L. Análise de risco nas empresas de alimentos. <i>Higiene Alimentar</i> , 6 (21): 14-17, 1992.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. <i>Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004</i> . Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:< https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html >. Acesso em: 20 jun. 2021. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). <i>Informativo técnico</i> , 1996 (não publicado). ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). <i>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades</i> . São Paulo: 1998. FRANCO. B. D. G.; LANDGRAF, M. <i>Microbiologia dos Alimentos</i> . São Paulo: Atheneu, 2003. HAZELWOOD, D.; M. C. LEAN, A. C. <i>Manual de higiene para manipuladores de alimentos</i> . São Paulo: Varela, 1994.

COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS OPERACIONAIS EM RESTAURANTES E BARES	
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h/a	
EMENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Equipamentos, Utensílios, Enxoval e Uniformes; - Higienização e manuseio de utensílios; - Mise-en-place; - Tipos de serviço; - Planejamento operacional; - Habilidades dos profissionais de salão
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. <i>Maître d'hôtel: técnicas de serviço</i> . Caxias do Sul: EducS, 2002. FREUND, T. <i>Técnicas de Alimentos e Bebidas</i> . Rio de Janeiro: NFOBOOKI, 2000. PACHECO, A. de O. <i>Manual de Serviço do Garçom</i> . São Paulo: SENAC, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BECK, H et al. <i>A Arte e a ciência do serviço</i>. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. <i>A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes</i>, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>MARQUES, J. Albano. <i>Manual de Restaurante e Bar</i>. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p> <p>SENAC NACIONAL. <i>Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional</i>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013;</p> <p>WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. <i>O Restaurante: conceito e operação</i>. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>
------------------------------	--

COMPONENTE CURRICULAR: ORGANIZAÇÃO DE ESPAÇOS EM RESTAURANTES E BARES

CARGA HORÁRIA: 60 h/a

EMENTA	<p>Leitura e interpretação de projetos de restaurantes/bares (análise dos espaços); Compreender layout, dimensionamento e funcionalidade de restaurantes e bares; tipologias de restaurantes e bares (diferentes tipos de planejamento); entender o fluxo, organização, planejamento e dimensionamento dos espaços de uma cozinha industrial; seleção de materiais e equipamentos necessário na cozinha industrial; higienização dos espaços de restaurantes e bares; Acessibilidade dos espaços de restaurantes/bares.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>MONTEIRO, Nivaldo Aparecido. <i>Planejamento e projetos de cozinhas profissionais</i>. São Paulo: SENAC, 2020.</p> <p>RUTMAN, Jacques. <i>Hotéis, bares e restaurantes</i>. Projetos e detalhes. São Paulo: J.J. CAROL, 2016.</p> <p>SILVA FILHO, A. R. A. da. <i>Manual básico para planejamento de restaurantes e cozinhas industriais</i>. São Paulo: VARELA, 1996.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 9050: <i>Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos</i>. Rio de Janeiro, 2015.</p> <p>ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216: <i>regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação</i>. Brasília, DF: 2004.</p> <p>COZIL. <i>Equipamentos para cozinhas profissionais</i>. Catálogo Técnico. São Paulo, 2013.</p> <p>MARQUES, J. Albano. <i>Manual de Restaurante e Bar</i>. Rio de Janeiro: THEX, 2002.</p> <p>MONTEIRO, Renata Zambon. <i>Cozinhas Profissionais</i>. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2019.</p> <p>NEUFERT, E. <i>A arte de projetar em arquitetura</i>. 17 ed. São Paulo: GG, 2004.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: TÉCNICAS DE VENDAS E ATENDIMENTO

CARGA HORÁRIA: 80h/a

EMENTA	Estrutura de marketing e relação com vendas e atendimento. Clientes. Comportamentos de compras. Vendas. O profissional de vendas. Ética em Vendas. Legislação aplicada ao setor. Planejamento de Vendas. Técnicas de vendas e de atendimento ao cliente.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CASTRO, Luciano Thomé e; NEVES, Marcos Favas. <i>Administração de vendas: planejamento, estratégia e gestão</i> - São Paulo: Atlas, 2005. CIALDINI, Roberto B. <i>As armas da persuasão</i> . 1ª.ed. São Paulo: Editora Sextavante, 2012. GITOMER, Jeffrey. <i>A Bíblia de vendas</i> . Edição rev. e atualizada. São Paulo: Editora M.books. 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BERTUSSI, Natália Lorena. <i>Como vender pela internet? / Natália Lorena Bertussi; Flávia Azevedo (colaboradora)</i> . – Brasília: Sebrae, 2018. CARVALHAIS, Roselaine dos Santos; PATTO, Angela Ramalho. <i>Como elaborar um plano de vendas</i> . - Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2007. KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary; SANTOS, Dilson Gabriel dos. <i>Princípios de marketing</i> . 12. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS DE COPA, CAFÉ DA MANHÃ E ROOM SERVICE

CARGA HORÁRIA: 80 h/a

EMENTA	- Compreender os serviços de Copa, as funções, as regras e os processos nos serviços de alimentos. Conhecer as características dos equipamentos e instalações da copa. Entender as obrigações e responsabilidades. Identificar os tipos de serviços. Operacionalizar e coordenar o serviço de café da manhã e <i>room service</i> , desde seu planejamento, <i>mise en place</i> até a execução.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	CÂMARA, Cristiane da Silva. Alimentos e bebidas. Manaus: Centro de Educação Técnica do Amazonas, 2012. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010 DAYAN, Elie I. Restaurante: técnicas de serviço. 2 ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 1990.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CÂNDIDO, Índio. <i>Controle em hotelaria</i> . 4 ed. rev. ampl. – Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2001. CASTELLI, Geraldo. <i>Gestão hoteleira</i> . São Paulo: Saraiva, 2006. CASTELLI, Geraldo. <i>Administração hoteleira</i> . 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. MARQUES, J. Albano. <i>Manual de Restaurante e Bar</i> . Rio de Janeiro: THEX, 2002. PACHECO, Aristides de Oliveira. <i>Manual de Organização de Banquetes</i> . 2 ed. rev. atual. São Paulo: Editora SENAC – São Paulo, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

CARGA HORÁRIA: 80h/a

EMENTA	Planejamento de cardápios: tipos e estrutura de cardápios. Cardápios coletivos e individualizados. Aquisição, inspeção e estoque da matéria-prima para utilização nas receitas. Noções de elaboração, custo e organização de pratos e bebidas do cardápio. Harmonização entre pratos e bebidas. Estudos fundamentais sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Ficha Técnica.
--------	--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	MENDONÇA, Rejane Teixeira. <i>Cardápios: Técnicas e Planejamento</i> . 1. ed. Editora: Rubio, 2014. REGGIOLLI, Márcia Regina. <i>Planejamento Estratégico de Cardápio - Para Gestão de Negócios em Alimentação</i> . São Paulo: Atheneu, 2010. SILVA, Sandra M. Chemin S. da; MARTINEZ, Sílvia. <i>Cardápio - Guia Prático Para a Elaboração</i> . São Paulo: Editora Roca, 2014.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <i>Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios</i> . 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. FONSECA, Marcelo Traldi. <i>Tecnologias gerenciais de restaurantes</i> . 4. ed. São Paulo: SENAC, 2006. LEAL, Wills e TRIGUEIRO, Carlos. <i>Gastronomia como produto turístico: sabor Nordeste</i> . João Pessoa: Idéia, 2006. ZARVOS, Nick; DIDATI, Carlos Augusto Silva. <i>Multissabores: a formação da Gastronomia brasileira</i> . Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS DE BAR E CAFETERIA

CARGA HORÁRIA: 80h/a

EMENTA	Tipologia de bares. Tipos e regras dos serviços de bar. Tipologia de bebidas e o seu processo de produção. Materiais necessários para estruturação do bar. Utensílios de bar. Serviços de bar ligados ao restaurante: aperitivo, café, digestivos e happy hour. Serviços de bebidas: classificação das bebidas; origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas; técnicas de preparo, comercialização e serviços de coquetéis, short drinks, long drinks, drinks montados, mexidos e batidos. Classificação dos vinhos e os tipos de vinhos adequados para harmonizar devidamente com os alimentos. Legislação aplicada ao serviço de bar e à venda de bebidas. Mise-en-place do bar. Princípios de análise sensorial.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BRESSANI, E. <i>Guia do barista</i> . 4a ed. Café. editora, 2015. DAVIS, Jenni. <i>Coquetéis: o guia completo</i> . São Paulo: Editora quarto, 2014. SENAC. <i>Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado</i> . São Paulo: SENAC, 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	FURTADO, Edmundo. <i>Copos de Bar & Mesa - História, Serviço, Vinhos, Coquetéis</i> . São Paulo: SENAC, 2014. MARCELINA, C. <i>Sou barista</i> . 1a ed. São Paulo, editora Senac, 2013. PACHECO, Aristides Oliveira. <i>Manual do bar</i> . 6 ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA NO TRABALHO

CARGA HORÁRIA: 60h/a

EMENTA	Reflexão sobre a importância de relações humanas, éticas e saudáveis no ambiente laboral. Utilização de fundamentos da psicologia das relações humanas e do estudo da ética no ambiente laboral.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zildal A. P. <i>Competência social e habilidades sociais</i> . Manual teórico-prático. 3 ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2017. REGATO, Vilma. <i>Psicologia nas organizações</i> . 4.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. SILVA, Fernando Brasil da. <i>A Psicologia dos serviços em turismo e hotelaria</i> . Entender o cliente e atender com eficácia. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Cengage Learning; Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2013.

BIBLIOGRAFIA	DAVIDOFF, Linda L. <i>Introdução à psicologia</i> . Rio de Janeiro: Makron Books, 2006.
COMPLEMENTAR	GARBELINI, Viviane Maria Penteado. <i>Negociação e conflitos</i> . Curitiba: InterSaberes, 2016. GOLEMAN, Daniel. <i>Inteligência emocional</i> . A teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 2011. MINICUCCI, Agostinho. <i>Relações Humanas</i> . Psicologia das Relações Interpessoais. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2014. VERGARA, Sylvia Constant; RODRIGUES, Denize Ferreira; TONET, Helena Correa. <i>Excelência no atendimento ao cliente</i> . Rio de Janeiro: editora FGV, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇOS EM EVENTOS	
CARGA HORÁRIA: 80h	
EMENTA	- Operacionalizar e coordenar o serviço de banquetes e eventos, desde seu planejamento, <i>mise en place</i> até a execução. Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços de banquetes e eventos para o atendimento ao cliente.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	BECK, Heinz. <i>Arte e ciência do serviço</i> . São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. FREUND, Francisco Tommy. <i>Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial</i> . Rio de Janeiro: Senac, 2002. MATIAS, Marlene. <i>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</i> . 3 ed. São Paulo: Manole, 2004.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BORGES, Cecília. <i>Recebendo com Charme</i> . 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2004. FREUND, Francisco Tommy. <i>Alimentos e bebidas: uma visão gerencial</i> . São Paulo: SENAC, 2008. INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. <i>A arte de Servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionário, gerentes e proprietários de restaurantes</i> . 1 ed. São Paulo: Roca, 2004. MORRION, Lashley. <i>Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado</i> . Barueri: Manole, 2004.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 134, n. 248, p. 27833, 23 dez. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em: 20 set. 2021.

BRASIL. Lei Federal Nº 12.513. **Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)**. Brasília, 26 de outubro de 2011. Disponível em:

BRASIL. RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021. **Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica**.

Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 20 set. 2021.

BRASIL. **Resolução/CD/FNDE Nº 4**, de 16 de março de 2012. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3514-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-4-de-16-de-mar%C3%A7o-de-2012>. Acesso em: 20 nov. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017**. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20238603/do1-2017-05-26-decreto-n-9-057-de-25-de-maio-de-2017-20238503. Acesso em: 29 ago. 2020.

BRASIL. **Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017**. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional [...]. Brasília, DF: Presidência da República, 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/l13415.htm. Acesso em: 29 ago. 2020

BRASIL. **Portaria nº 649, de 10 de julho de 2018**. Institui o Programa de Apoio ao Novo Ensino Médio e estabelece diretrizes, parâmetros e critérios para participação. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29495231/do1-2018-07-11-portaria-n-649-de-10-de-julho-de-2018-29495216. Acesso em: 29 ago. 2020.

BRASIL. **Resolução nº 3, de 3 de outubro de 2018**. Altera o art. 22 da Resolução CNE/CP nº 2, de 1º de 2015, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais [...]. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/43883704/do1-2018-10-04-resolucao-n-3-de-3-de-outubro-de-2018-43883537. Acesso em: 29 ago. 2020.

BRASIL. Ministério do Turismo, Prestadores de Serviços Turísticos: **Meios de Hospedagem, Primeiro trimestre/2020**. Disponível em: <http://turismo.gov.br/dadosabertos/cadasturpj/MeiodeHospedagem202002TrimestreCadasturPJ.csv>. Acesso em: 17 abr. 2023.

BRASIL. **Resolução nº 4, de 17 de dezembro de 2018**. Institui a Base Nacional Comum Curricular na Etapa do Ensino Médio (BNCC-EM), como etapa final da Educação Básica [...]. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55640296. Acesso em: 29 ago. 2020.

BRASIL. **Resolução nº 21, de 14 de novembro de 2018**. Destina recursos financeiros, nos moldes operacionais e regulamentares do Programa Dinheiro Direto na Escola, a escolas públicas estaduais e distritais [...]. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/>

asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/50484140/do1-2018-11-16-resolucao-n-21-de-14-denovembro-de-2018-50483879. Acesso em: 29 ago. 2020

IFAL. **PDI**: Plano de Desenvolvimento Institucional: IFAL 2019/2023. Maceió, AL: IFAL, 2019a. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/noticias/ifal-define-planejamento-para-2020-e-encerra-evento-com-palestra-sobre-lideranca/pdi-2019-2023-final-revisado.pdf/view>. Acesso em: 20 set. 2021.

IFAL. Conselho Superior. **Resolução nº 03/CS, de 31 de março de 2017**. Maceió, AL: Conselho Superior, 2017. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/ifal/reitoria/conselho-superior/resolucoes/2017/normas-de-organizacao-didatica-do-ifal-com-alteracao-do-artigo-42-conf-res-no-03-cs-17.pdf/view>. Acesso em: 20 set. 2021.

IFAL. Conselho Superior. **Resolução Nº17/CS, de 11 de junho de 2019**. Aprova a regulamentação de procedimentos de identificação, acompanhamento e avaliação de discentes com necessidades específicas do IFAL. Maceió, AL: Conselho Superior, 2019. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/ensino/legislacao-e-normas/arquivos-legislacao/direcao-de-politicas-estudantis/resolucao-no-17-cs-2019-procedimentos-de-identificacao-acompanhamento-e-avaliacao-de-discentes-com-necessidades-esperiais.pdf/view>. Acesso em: 16 set. 2021.

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Índice de Desenvolvimento da Educação Básica**. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/areas-de-atuacao/pesquisas-estatisticas-e-indicadores/ideb/resultados>

Ministério da Educação. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). **Manual de Gestão da Bolsa-Formação**. Brasília. 2017. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/marco-2017-pdf/61681-setec-manual-de-gestao-da-bolsa-formacao-pdf/file>. Acesso em: 16 set. 2021.

Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Brasília, DF, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 16 set. 2021.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE **Cidades @: Marechal Deodoro**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/marechal-deodoro/panorama> Acesso em: 17 abr. 2023.

MTUR/FGV/SEBRAE. **Índice de competitividade do turismo nacional**.2015. Brasília: MTUR/FGV/SEBRAE, 2015. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/Indice_competitividade/2015/Maragoti_RA_2015.pdf. Acesso em: 17 abr. 2023.

SEADES - Secretaria de Estado da Assistência e Desenvolvimento Social. **Mapa das regiões de Alagoas**. Disponível em: <http://www.assistenciasocial.al.gov.br/mapas-das-regioes> Acesso em: 17 abr. 2023.

SEPLANDE - Secretaria de Estado do Planejamento e do Desenvolvimento Econômico. **Perfil Municipal Marechal Deodoro**. Disponível em: <https://dados.al.gov.br/catalogo/dataset/6adb07e1-26d6-4dbb-bae8-f4c497f01a2c/resource/4b97423c-11bd-408d-9ef1-37c9ae98b1d5/download/perfilmunicipal-marechaldeodoroal2014.pdf> Acesso em: 17 abr. 2023.

TRIPADVISOR – **Restaurantes em Marechal Deodoro**. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurants-g2011980-Marechal_Deodoro_State_of_Alagoas.html Acesso em: 17 abr. 2023.

TRIPADVISOR – **Hotéis em Marechal Deodoro**. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Hotels-g2011980-Marechal_Deodoro_State_of_Alagoas-Hotels.html Acesso em: 17 abr. 2023.



Emitido em 09/05/2023

PROJETO DE CURSO Nº 32/2023 - PROEX-ASEX (11.01.03.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 09/05/2023 15:29)

ELISABETE DUARTE DE OLIVEIRA

PRÓ-REITOR - TITULAR

REIT-PROEX (11.01.03)

Matrícula: 1693451

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/documentos/> informando seu número: **32**, ano: **2023**, tipo: **PROJETO DE CURSO**, data de emissão: **09/05/2023** e o código de verificação: **a5fcae240d**