

(EC)

FORMULÁRIO Nº 13 – <b>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>		
<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>		
TEORIA GERAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
<b>NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>	<b>CÓDIGO</b>	CRIAÇÃO ( X )
INTRODUÇÃO A ALIMENTOS & BEBIDAS	STT00200	ALTERAÇÃO: NOME ( ) CH ( )
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60	TEÓRICA: 60	PRÁTICA: ESTÁGIO:
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATORIA ( X ) OPTATIVA ( ) AC ( )		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Apresentar a origem do restaurante e discutir o mercado atual de <i>Food service</i> . Mapear e conceituar as diferentes tipologias de empresas de restauração, no Brasil e no mundo, discutindo sua viabilidade mercadológica e adequação desde o ponto de vista do consumidor. Apresentar os tipos de serviços de distribuição, os conceitos básicos de elaboração de cardápios, a brigada de serviço, o planejamento e a organização da estrutura física e funcional do Setor de A&B.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Origem do restaurante e o mercado atual de <i>Food service</i> . Tipologia, classificação e categorização contemporâneas das unidades de Alimentos e Bebidas (A&B). Tipos de serviços. Conceitos básicos de Elaboração de Cardápios: Serviços de café da manhã, almoço, jantar e do room service. Planejamento e organização da estrutura física e funcional do Setor de A&B. Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores. Gestão de pessoas considerando a ambiência, o processo de trabalho e a prevenção de agravos à saúde do trabalhador de A&B.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: TEICHMANN, I.M. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b> . 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362p. FONSECA, Marcelo Traldi. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009. WALKER, John R. & LUNDBERG, Donald E. <b>O restaurante: conceito e operação</b> . 3 ed. São Paulo: Bookman, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BARRETO, Ronaldo L. P. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</b> . SP: Editora SENAC São Paulo, 2000. DAVIES, C.A. <b>Alimentos e Bebidas</b> . 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS. 2010. 254p. JEOLÁS, Roberto R.; SANTOS, Elias Gomes dos. <b>O negócio em alimentos e bebidas</b> . Ribeirão Preto/SP: Ponto Crítico, 2000. KNIGHT, John B.; KOTSCHERVAR, Lendal H. <b>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b> . São Paulo: Roca, 2005. SILVA, Sandra Maria Chemim Seabra da; BERNARDES, S M. <b>Cardápio: guia prático para elaboração</b> . 2 ed. São Paulo: Roca, 2008, 279p.		

\_\_\_\_\_  
 COORDENADOR

\_\_\_\_\_  
 CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_