

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS PRÁTICA PROFISSIONAL		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
Serviço de Salão, Maître e Garçom	STT00206	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 H TEÓRICA: 26 H PRÁTICA: 4 H ESTÁGIO: 0		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Permitir aos alunos condições de identificar e conduzir as principais técnicas de operação de alimentos & bebidas em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho, no contexto hoteleiro e Alimentos e Bebidas.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Formas de serviço e principais funções de áreas/setores; Arrumação de salão, forração de mesas e <i>mise-em-place</i> ; Etiqueta social; Técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes; Procedimentos de apresentação e acomodação de clientes às mesas disponíveis; Apresentação de pratos, copos, guardanapos, cadeiras, etc; Técnicas de apresentação de cardápio; Procedimentos de pedidos e técnicas de memorização; Procedimentos de servir, reposição, troca de materiais; Procedimentos de abordagem para finalizar um serviço; Procedimentos de segurança; Monitoramento do andamento dos pedidos, serviços de room sevice.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hôtel . 7 ed. São Paulo: SENAC, 2010. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom . 11 ed. São Paulo: SENAC, 2009. SENAC SAO PAULO. Garçom: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado . 2 ed. São Paulo: SENAC, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BARRETO, Ronaldo. Passaporte para o sabor . São Paulo: SENAC, 2001. CÂNDIDO, Índio e ZANELLA, Luiz C. Restaurantes: Técnicas e processos de administração e operação . Caxias do Sul: EDUCS, 2002. FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009. KNIGHT, John B. & KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . 3 ed. São Paulo: Roca, 2004. SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor . Barueri: Manole, 2005. WALKER, John R. & LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação . 3 ed. São Paulo: Bookman, 2003.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Janeiro/2014