

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS DE GESTÃO EMPRESARIAL DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X) ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
ENGENHARIA DE CARDÁPIO E ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA EM ALIMENTOS E BEBIDAS	STT 00.137	
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 TEÓRICA: 60 PRÁTICA: ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA () OPTATIVA (X) AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Capacitar os alunos nas metodologias de gerenciamento de cardápios.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Cardápio como ferramenta de gerenciamento e controle de receitas e despesas. Adequação de cardápios ao mercado e aos recursos da empresa. Cardápios e tipos de serviço. Fichas técnicas, controles de venda, índices de desempenho operacional, parâmetros operacionais, preços e relatórios gerenciais.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BARRETO, Ronaldo. <i>Passaporte para o sabor</i> . São Paulo: SENAC, 2001. CÂNDIDO, Índio e ZANELLA, Luiz C. <i>Restaurantes: Técnicas e processos de administração e operação</i> . Caxias do Sul: EDUCS, 2002. FONSECA, Marcelo Traldi. <i>Tecnologias gerenciais de restaurantes</i> . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2009. KNIGHT, John B. & KOTSCHEVAR, Lendal H. <i>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</i> . 3 ed. São Paulo: Roca, 2004. JEOLÁS, Roberto R. Sollberger; SANTOS, Elias Gomes dos. <i>O negócio em alimentos e bebidas: custos, receitas e resultados no Food Service através da Engenharia de Cardápio</i> . São Paulo: Ponto Crítico, 2000.		

COORDENADOR

CHEFE DE DEPTO/COORDENADOR

DATA ____/____/____

DATA ____/____/____

Julho/2010