

FORMULÁRIO Nº 13 – <b>ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>		
<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>		
<b>PRÁTICA PROFISSIONAL</b>		
<b>NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE</b>	<b>CÓDIGO</b>	CRIAÇÃO ( X )
LABORATÓRIO DE ALIMENTOS & BEBIDAS	STT 00.152	ALTERAÇÃO: NOME ( ) CH ( )
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: PRÁTICA: 60 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA ( X ) OPTATIVA ( ) AC ( )		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE: Permitir aos alunos o exercício das práticas profissionais de hospitalidade, na área de alimentos & bebidas e nos setores de cozinha, bar, copa, serviço de andares, salões e bar, de forma a capacitá-lo mínima e previamente para a atuação no mundo do trabalho.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA: Métodos básicos de cocção; Higiene na manipulação de alimentos; Classificação de alimentos; Técnicas de elaboração de cardápios; Montagem de mesas; Ambientação de restaurantes; Serviço de alimentos; Serviço de bebidas; Noções básicas de bar e bebidas; Elaboração de coquetéis.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Variável em função do módulo de treinamento e dos exercícios realizados.		

\_\_\_\_\_  
 COORDENADOR

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

\_\_\_\_\_  
 CHEFE DE DEPARTAMENTO

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

Julho/2010