

FORMULÁRIO Nº 13 – ESPECIFICAÇÃO DA DISCIPLINA/ATIVIDADE		
CONTEÚDO DE ESTUDOS		
PROCESSOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE		
NOME DA DISCIPLINA/ATIVIDADE	CÓDIGO	CRIAÇÃO (X)
BAR E BEBIDAS	STT 00.158	ALTERAÇÃO: NOME () CH ()
DEPARTAMENTO/COORDENAÇÃO DE EXECUÇÃO: DEPARTAMENTO DE TURISMO/COORD. HOTELARIA		
CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HS TEÓRICA: 48 HS PRÁTICA: 12 HS ESTÁGIO:		
DISCIPLINA/ATIVIDADE: OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA () AC ()		
OBJETIVOS DA DISCIPLINA/ATIVIDADE:		
Capacitar o aluno a planejar, operacionalizar e gerenciar o serviço de bebidas em bares e restaurantes, desde a organização do espaço físico e a gestão de estoque até a produção de bebidas e o gerenciamento de resultados.		
DESCRIÇÃO DA EMENTA:		
Planejamento e organização do espaço interno do bar; organização do salão e serviço de mesas; Mobiliário, equipamentos e utensílios de bar; Tipologia e classificação de bebidas; Cartas de bebidas; Mise-en-place da produção de bebidas; Mise-en-place do serviço de bebidas; Coquetelaria; Controles e gerenciamento de receitas e gastos; Compras e armazenamento de ingredientes e de estoque não-perecível; Criatividade e inovação no serviço de bebidas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		
DINHAM, Robert e SANTOS, José Ivan. <i>O essencial em cervejas e destilados</i> . São Paulo: SENAC, 2006.		
LUKOWER, Ana. <i>Cerimonial e protocolo</i> . São Paulo: Contexto, 2003. Coleção Turismo Passo a Passo.		
PACHECO, Aristides de Oliveira. <i>Manual do bar</i> . 6 ed. São Paulo: SENAC, 2008.		
_____. <i>Manual do maître d'hôtel</i> . 5 ed. São Paulo: SENAC, 2007.		
_____. <i>Manual de serviço do garçom</i> . 9 ed. São Paulo: SENAC, 2007.		
STANDAGE, Tom. <i>História do mundo em seis copos</i> . São Paulo: Jorge Zahar Editores, 2005.		

COORDENADOR

DATA ____/____/____

CHEFE DE DEPARTAMENTO

DATA ____/____/____

Julho/2010