



Plano de Curso:	2008/2009	Área:	Turismo e Hospitalidade	Curso Técnico:	Turismo e Hospitalidade	C. Horária:	27
Módulo:	Alimentos e Bebidas	Professor:	Nelson Borato Jabur Abdala	Série:	3º	Nº Aulas:	36

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisar, planejar, administrar o serviço de alimentos e bebidas, visando o bom desenvolvimento da estrutura organizacional do ramo hoteleiro, 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caracterizar técnicas de higiene e limpeza. ▪ Caracterizar o serviço de cozinha. ▪ Caracterizar o serviço de restaurantes. ▪ Identificar e caracterizar as funções do gerente e funcionários de A e B. ▪ Identificar e caracterizar a seqüência de gerenciamento de A e B. ▪ Identificar e caracterizar serviço de bebidas. ▪ Identificar e caracterizar o serviço de organização de banquetes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentos e bebidas. <ul style="list-style-type: none"> • Histórico. • Alimentos e bebidas na Hotelaria. ▪ Restaurante. <ul style="list-style-type: none"> • Classificação. • Tipologia. • Equipamentos e suprimentos do restaurante. • Hierarquia. <ul style="list-style-type: none"> - Gerente de A & B. - Maitre d'Hotel. - Chefe de fila. - Sommelier. - Barman. - Garçon. • Mise –en –place. • Modalidades de serviço. <ul style="list-style-type: none"> - Inglesa direto. - inglesa indireto. - Diplomata (À Francesa). - self-service. - Serviço de Bufê Americano. - Serviço de Étage. - Serviço de Courier. • Sistemas de Serviço. <ul style="list-style-type: none"> - Serviço La Carte. - Serviço table d'Hotel. - Serviço a part. 	01
		13	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Média e Tecnológica
Escola Agrotécnica Federal de Barbacena-MG
Departamento de Desenvolvimento Educacional
Coordenadoria-Geral de Ensino

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira . Canela: EDUCS, 1999. BEZERRA, Milton. Técnica de alimentos e bebidas . SILVA, Ênio Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário nos alimentos . São Paulo: Varela, 2001.			