



**CEFET/RJ**  
campus Nova Friburgo

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR**

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA  
CELSO SUCKOW DA FONSECA**

CÓDIGO DO CURSO	CURSO
GTURNF	TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

CÓDIGO DA DISCIPLINA	NOME DA DISCIPLINA	ANO/SEMESTRE
GTUR8539NF	Alimentos e Bebidas	2010/2

CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	AULAS/SEMANA			PERÍODO
36 h/aula	2	TEÓRICA	PRÁTICA	ESTÁGIO	5º
		2	0	0	

PRÉ - REQUISITO (S)	CORREQUISITO (S)
GTUR8427NF – Meios de Hospedagem II	Não há.

EMENTA
A disciplina aborda a história da alimentação e da gastronomia, terminologia, higiene e segurança na produção de alimentos e a gestão de serviços de alimentos e bebidas nos diversos tipos de empreendimentos. Conhecer o histórico da Gastronomia. Identificar os principais aspectos envolvidos no processo de gestão de restaurantes. Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos sobre os fundamentos de gestão de Alimentos e Bebidas para que ele possa aplicá-los e o entendimento sobre interligações entre as diversas atividades executadas em um restaurante. Montagem de cardápios e Segurança alimentar.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1-DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: Educs, 2001.
2-FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas – Uma visão gerencial. Senac Nacional.2008
3-TEICHMAN, Ione Mendes. Cardápios – Técnicas / criatividade. Caxias do Sul: Educs, 2000.
4-SPANG, L. Rebecca. A invenção do restaurante.Record, 2006
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1-BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2010.
2-PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hotel. São Paulo: Senac.2006
3-BRILLAT, Savarim. A filosofia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2011

4- SCHÜTER Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo : Aleph, 2003.

**OBJETIVOS GERAIS**

Conhecer o histórico da Gastronomia. Identificar os principais aspectos envolvidos no processo de gestão de restaurantes. Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos sobre os fundamentos de gestão de Alimentos e Bebidas para que ele possa aplicá-los e o entendimento sobre interligações entre as diversas atividades executadas em um restaurante. Montagem de cardápios e Segurança alimentar.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas com a utilização de recurso audiovisual data show. Apresentação de estudos de caso e visitas técnicas com busca de diagnósticos. Discussão e análise de textos e estudos de casos relacionados às áreas de Alimentos e Bebidas e leitura.

**CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO**

Avaliação discursiva e prática, avaliação através de trabalhos individuais e em grupo. Apresentação de estudos de caso e visitas técnicas com busca de diagnósticos.

**PROGRAMA**

Questões primordiais para Gestão de alimentos e Bebidas- Avaliação/ Conhecimento/ Planejamento e Execução

Modelos de restaurantes / Critérios de avaliação e Tipos de restaurantes.

O processo de Gestão de Alimentos e Bebidas. Compras, Estocagem, Higiene, Vendas, Produção e Estocagem.

Índices de desempenho, Custos e Rotatividade. Métodos Gerenciais. Cálculo de preços, Ponto de equilíbrio, Engenharia de cardápio Gerenciamento e Gestão de restaurantes.

Tipologia de vinhos e harmonização.

**COORDENADOR DO CURSO****NOME - SIAPE**

EDVAR FERNADES BATISTA - 1917185

**ASSINATURA****LOCAL E DATA**

Nova Friburgo, 13 de setembro de 2017.