



PLANO DE CURSO

Curso de Extensão: Serviços de Bar e Restaurante

Brasília – DF

2023

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**Veruska Ribeiro Machado
Reitora**

**Diene Ellen Tavares Silva
Pró-Reitor(a) de Extensão e Cultura – PREX**

**Campus Riacho Fundo
Alessandra Silva de Sousa Neves
Diretor-Geral**

**Ivone Rodrigues Lima
Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão**

**Comissão de Elaboração do PPC do Curso de Extensão:
Jammilly Mikaela Fagundes Brandão
Sérgio Barbosa Gomes
Wallace Bezerra Farias**

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 Título do curso: Serviços de Bar e Restaurante

1.2 Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

1.3. Ocupações Associadas (CBO): 5134-05 garçom

1.4 Local de realização: *Campus* IFB: Riacho Fundo

1.5 Modalidade: Presencial

1.6 Área de abrangência: Distrito Federal, Regiões Administrativas: Riacho Fundo I; Núcleo Bandeirante; Candangolândia; Areal; e entorno próximo.

1.7 Carga horária total: Oitenta horas (80h/relógio) - Noventa e seis horas (96h/aula)

1.8 Público-alvo: Pessoas que desejam atuar ou que já atuem no segmento da alimentação e também em micro e pequenas empresas (MPes) e/ou empreendedores individuais (MEIs) que visem o aprimoramento da prestação de serviço em bares e restaurantes.

Requisitos mínimos: Para participar do projeto é preciso ter mais de 18 anos e ter concluído o ensino fundamental.

1.9 Período de realização: Março de 2024 a Fevereiro 2025.

1.10 Forma de ingresso: O candidato deverá manifestar o interesse em participar do curso por meio de inscrição, nas datas previstas, em Edital específico. Serão convocados para matrícula no curso os candidatos que primeiro se inscreverem e que atenderem aos requisitos estipulados pelo Edital até alcançar a quantidade de vagas informadas no Processo Seletivo.

1.11 Número de turmas: 4 (quatro)

1.12 Número de vagas por turma: Estão previstas quatro turmas, sendo 40 (quarenta) vagas para cada turma, totalizando 160 vagas.

1.13 Turno: matutino / vespertino.

2. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Brasília, tem como prerrogativa institucional, à extensão, como oportunidade, para conversar com a comunidade externa. O Projeto Hospitalidade em Serviços de Bar e Restaurante foi planejado para atender a população acima de 18 anos, que concluiu o ensino fundamental e que tem interesse em se capacitar para atuar no segmento de Bar e Restaurante.

O Programa se justifica nesse sentido pela sua relevância prática-social tendo em vista que irá oportunizar capacitação de até 160 pessoas, preparando-os para inserção no mundo do trabalho.

A viabilidade do Programa se dá diante da estrutura já existente no IFB campus Riacho Fundo para a oferta de Cursos na área de serviços de alimentação, considerando a existência do Laboratório de Bar e Restaurante, assim como o recurso financeiro advindo da emenda parlamentar que irá possibilitar a aquisição de utensílios e materiais para a realização das atividades práticas.

É pertinente ainda destacar que o programa será coordenado e executado por uma equipe com expertises na área de alimentos e bebidas, sendo composta por docentes com formação em Hotelaria, Turismo e Administração e estudantes do Curso Técnico de Hospedagem e do Curso Superior de Hotelaria.

2.1.Quanto à adequação com os objetivos do PDI (exemplo)

A execução de programas como Hospitalidade em Serviços de Bar e Restaurante está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional vigente – PDI 2019/2023 do IFB e suas ações. Programas/projetos como este vão de encontro ao descrito no item 2.5. Políticas de Extensão e Cultura do PDI. Verificamos também que este programa se caracteriza como uma ação de extensão regulamentada na Resolução 42/2020 - RIFB/IFBRASÍLIA, que trata das Normas Gerais e as Diretrizes Conceituais para as ações de extensão no IFB.

Dessa forma, verificamos que o planejamento e a execução do Programa Hospitalidade em Serviços de Bar e Restaurante corrobora com as iniciativas institucionais para o alcance e materialização da missão, visão e valores estabelecidos no PDI vigente.

2.2.Quanto à natureza do projeto

O programa se enquadra na modalidade de extensão e também de ensino e pesquisa, pois além de atender diretamente a comunidade externa com orientações e capacitações, irá favorecer a publicação de produtos oriundos da iniciativa, seja através de artigos, livros ou e-books, bem como oportunizar o desenvolvimento de pesquisas sobre o comportamento, demandas e ferramentas que favorecem e potencializam o desenvolvimento da atividade econômica.

2.3.Quanto à relevância para o IFB e para a comunidade

O programa conversa diretamente com a comunidade interna e externa no IFB, uma vez que será aberto a todos os públicos, como um canal de informação e qualificação, sejam trabalhadores informais ou micro e pequenos empreendedores, oferecendo a oportunidade de capacitação e estruturação de diversos modelos de negócios em distintos segmentos econômicos.

2.4.Quanto à classificação da fonte de recursos

O recurso financeiro destinado para a execução deste programa compreende o valor global de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), proveniente de emenda parlamentar federal, recurso aprovado na categoria de despesas correntes/custeio.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Apoiar, orientar e capacitar homens e mulheres que desejam atuar, ou que já atuem, no segmento da alimentação e também Micro e Pequenas empresas (MPE's) e/ou Empreendedores Individuais (MEI's), por meio de ações de suporte técnico/operacional que visem o aprimoramento da prestação de serviço em bares e restaurantes favorecendo o pleno desenvolvimento de suas atividades econômicas, gerando competitividade e renda.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Incentivar o desenvolvimento potencial de projetos de extensão no âmbito do Instituto Federal de Brasília com apoio financeiro e operacional;
- Capacitar trabalhadores ou futuros trabalhadores do setor de alimentação para uma atuação mais hospitaleira em Bares e Restaurantes;
- Auxiliar a micro e pequenos empreendedores em relação à hospitalidade e à qualidade dos serviços prestados aos seus clientes;

- Oportunizar o aprimoramento da prestação de serviços operados por micro e pequenos empreendedores no segmento de Bares e Restaurantes.
- Orientar os participantes do projeto para uma atuação hospitaleira, favorecendo o pleno desenvolvimento de suas atividades econômicas, gerando competitividade e renda.
- Oportunizar aos discentes do IFB, bolsistas do projeto, o conhecimento, a habilidade e a atitude necessárias para atuação em organizações hospitaleiras.

4 MATRIZ CURRICULAR

O curso de Serviços de Bar e Restaurante está dividido em dois componentes curriculares conforme pode ser observado na matriz curricular.

4.1 Matriz curricular

COMPONENTE CURRICULAR	EMENTA	HORAS relógio	HORAS aula
Ambientação Profissional: Bar e Restaurante	Bar e Restaurante: histórico; conceituação; tipologia e classificação; organograma, os cargos, funções e uniforme, ética e relação interpessoal no ambiente de trabalho; Postura e apresentação pessoal.	20	24
Práticas em Bar e Restaurante	Organização de equipamentos de trabalho; rotinas e obrigações; <i>Mise en place</i> de mesas e aparadores; Técnicas de abordagem e serviços de alimentos e bebidas ao cliente à mesa ou no balcão; Noções de serviços de Barista; Tendências em serviços de Bar e Restaurante.	60	72
	TOTAL	80	96

4.2 Componentes curriculares

Componente curricular	Bases tecnológicas	Habilidades	Bibliografia Recomendada
Ambientação Profissional: Bar e Restaurante	Bar e Restaurante: histórico; conceituação; tipologia e classificação; organograma, os cargos, funções e uniforme, ética e relação interpessoal no ambiente de trabalho; Postura e apresentação pessoal;	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e compreender o mundo do trabalho em Bar e Restaurante; • Conceituar e classificar os diferentes tipos de Meios de Restauração; • Identificar a organização de equipes de trabalho no setor de bar e restaurante: organograma, cargos, funções e uniformes. • Entender a relevância da postura profissional atrelada à imagem da empresa; • Saber relacionar-se em equipe e respeitar diferentes posicionamentos e hierarquias. 	
Práticas em Bar e Restaurante	Organização de equipamentos de trabalho; rotinas e obrigações; <i>Mise en place</i> de mesas e aparadores; Técnicas de abordagem e serviços de alimentos e bebidas ao cliente à mesa ou no balcão; Noções de serviços	<ul style="list-style-type: none"> • Polir, organizar e repor utensílios de uso no salão em aparadores, armários e mesas; • Organizar espaços e distribuir mesas e cadeiras no salão; • Cuidar da aparência pessoal; 	

	de Barista e Tendências de Serviços de Bar e Restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar diferentes técnicas de atendimento; • Sugerir pratos, bebidas e acompanhamentos com base nas preferências do cliente. • Registrar e encaminhar pedidos para cozinha; • Monitorar e acompanhar pedidos; • Abordar e servir o cliente à mesa, em eventos ou no salão em bares e restaurantes; • Conhecer os processos de produção de alimentos e bebidas; Identificar tipos de cafés, processos e preparos; • Elaborar e combinar bebidas e coquetéis. 	
--	--	--	--

5. METODOLOGIA

O curso de Serviços de Bar e Restaurante busca atender às demandas do mercado, desenvolvendo e aprimorando aptidões humanas em diferentes graus de escolaridade para a vida social e inserção/reinserção no mundo do trabalho, porém ela não pode ser entendida como um conjunto de modelos metodológicos e/ou lista de conteúdos que, se seguidos, serão a solução para os problemas.

O processo de formação que aqui se pretende, busca aproximar os pressupostos teóricos e a prática, conscientizando o aluno de que o conhecimento teórico o ajuda a dar sentido e compreender melhor a sua prática profissional e, conseqüentemente, que a prática proporciona melhor entendimento do conhecimento teórico ou, ainda, revela a necessidade de nele fundamentar-se.

Desse modo, os componentes curriculares serão ministrados por um colegiado de docentes. As aulas acontecerão em modelos de oficinas, com o objetivo de discutir e refletir sobre pressupostos fundamentais, profissionais e operacionais ao mesmo tempo em que se favorece a troca de conhecimentos e experiências por meio das interações propostas nas atividades práticas. Os materiais (textos, vídeos, *links*) serão disponibilizados para leitura, a fim de facilitar a discussão durante as aulas. Haverá a realização de diferentes atividades de estudos, como dinâmicas de grupos, leituras e atividades práticas no CFT - Centro de Formação Tecnológica (bloco Hotelaria) e no Laboratório de Bar e Restaurante do Campus Riacho Fundo I.

O curso será executado em formato modular. No primeiro momento será realizada a capacitação referente à ambientação profissional para atuação no contexto da restauração. No segundo momento, os estudantes irão receber conhecimentos teóricos e práticos referentes à operacionalização de serviços e bar e restaurante.

6. AVALIAÇÃO

A avaliação ocorrerá de forma contínua, por meio de: diagnóstico, feito no início do curso para verificação dos conhecimentos prévios; formativo, feita ao longo do curso; e somativa, com avaliações realizadas para verificação de resultados do processo de ensino-aprendizagem.

Possíveis instrumentos de avaliação: Prova escrita/prática. Os critérios para conclusão do curso são: frequência igual ou maior a 75% da carga horária total do curso, ou seja, igual ou maior a 60 presenças; e nota igual ou maior a 6.0.

Aos alunos com necessidades educacionais específicas poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e os apoios necessários, incluindo tempo adicional para a resolução das provas, conforme as características da deficiência ou outra necessidade específica.

O resultado final de cada componente curricular será a média aritmética das avaliações estabelecidas de acordo com seu Plano de Ensino.

7. RECURSOS

7.1. Recursos Humanos

NOME	Componente curricular	Função	Titulação e Currículo Lattes
Jammilly Mikaela Fagundes Brandão	Ambientação Profissional	Docente e apoio administrativo	Doutora em Administração http://lattes.cnpq.br/6253114974936219
Sérgio Barbosa Gomes	Práticas de Bar e Restaurante	Docente	Mestre em Planejamento do Desenvolvimento http://lattes.cnpq.br/2391652932444297
Wallace Bezerra Farias	Práticas de Bar e Restaurante	Docente	Mestre em Turismo http://lattes.cnpq.br/9290141515936553

7.2 RECURSOS MATERIAIS (INFRAESTRUTURA)

As aulas teóricas e práticas do curso de extensão Serviços de Bar e Restaurante serão realizadas no CFT - Centro de Formação Tecnológica (bloco Hotelaria) e no Laboratório de Bar e Restaurante do Campus Riacho Fundo I.

Os equipamentos necessários para as aulas teóricas e práticas serão fornecidos pelo Campus Riacho Fundo, previstos como:

- Quadro branco;
- Datashow;
- Microcomputadores em rede *wireless*;
- Laboratório de Bar e Restaurante;
- CFT - Centro de Formação Tecnológica (bloco Hotelaria) –

E materiais, utensílios e equipamentos necessários às aulas práticas que estão sendo adquiridos com recursos de emenda parlamentar já disponibilizada à FINATEC – Contrato Administrativo nº 26/2023, conforme processo número 23098.002157.2023-38.

7. CERTIFICAÇÃO

O curso de extensão de Serviços de Bar e Restaurante do Instituto Federal de Brasília (IFB) - Campus Riacho Fundo I, confere às estudantes concluintes aprovadas (com nota final igual ou superior a 6,0) em todos os componentes curriculares e com atendimento à frequência mínima exigida (75% de presença), o Certificado de Conclusão de Curso de Serviços de Bar e Restaurantes.

8. PERFIL DA EGRESSO

Ao final do curso o estudante será capaz de realizar uma prestação de serviço com qualidade e de forma hospitaleira em bares e restaurantes, utilizando técnicas e procedimentos operacionais da área técnica, com atenção aos princípios éticos e observância às questões legais, de modo a promover satisfação e garantir a qualidade e excelência no atendimento.

9. REFERÊNCIAS