



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação      **CÓDIGO:** SNA 0056

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 3      **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO :**

### EMENTA

Fundamentação teórica dos serviços especiais nas unidades de alimentação e nutrição; Conhecimento das técnicas de planejamento de eventos utilizados nas áreas de alimentação. Aplicação das regras comportamentais e cerimoniais em ocasiões especiais.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Desenvolver, no aluno, dentro da concepção humanista da Nutrição, a conscientização da necessidade do conhecimento e aplicação dos serviços especiais na área de alimentação, vendo o alimento como status social, afim de que possam atuar como profissionais nutricionistas em qualquer situação.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas, vídeos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Eventos (conceito, importância na carreira dos nutricionistas, Planejamento de eventos nas unidades de alimentação (classificação, etapas, tipos, recursos, instrumentos utilizados de controle.)

Unidade II - Serviços, em alimentação, de longa e curta duração (à francesa, à americana, à inglesa, cocktails), adequação, dos utensílios, com a decoração e com o tipo de evento.

Unidade III - Comportamento, mise-en-place e distribuição hierárquica nas mesas formais.

Unidade IV -Papel dos garçons nos serviços apresentados.

Unidade V - Bebidas utilizadas em eventos ( tipo, temperatura e adequação com alimentos).

## **AVALIAÇÃO**

Seminários, trabalhos em grupo e individual

## **BIBLIOGRAFIA**

DAVIES,CARLOS ALBERTO.**Alimentos &Bebidas.** Ed. Educus,Caxias do Sul,1999.

FREUND,FRANCISCO T **Festas & Recepções- gastronomia,organização e cerimonial.**Ed. Senac, RJ,2002.

MATARAZZO,CLAUDIA.**Negócios& negócios-etiqueta faz parte.** Ed Melhoramento,São Paulo,2003

MATIAS,MARLENE.**Organização de Eventos- Procedimentos e Técnicas.**Ed. Manolo, São Paulo.2002.

MIRANDA,LUIZA.**Negócio&festas-cerimonial e etiqueta em eventos.**Ed Autêntica,MG,2001

PACHECO,ARISTIDES DE OLIVEIRA.**Manual de serviço do garçom.**Ed. Senac,São Paulo,2002.

SPEERS,NELSON.**Cerimonial para industria hoteleira.** Ed.Hexagono, São Paulo,1996.

Assinatura do Professor: Elka do Couto Coelho de Carvalho