



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO)
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS (CCH)
ESCOLA DE TURISMO
CURSO DE TURISMO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS
CÓDIGO: HTP0070
SEMESTRE: 2017/2
PROFESSORA: JOICE LAVANDOSKI

SALA: 206 CCH
CARGA HORÁRIA: 30H/ 02CRÉDITOS
HORÁRIO: QUARTA-FEIRA 10:00/12:00
CONTATO: joice.lavandoski@unirio.br

EMENTA

O departamento de alimentos e bebidas em hotéis, bares e restaurantes envolve o trabalho profissional de garçons, *commins*, *barmans*, diferentes cozinheiros e seus assistentes, *stewards*, *maître*, supervisor e gerente de restaurante e de cozinha.

A prestação de serviço em A&B assume relevante importância no setor turístico pois é responsável por suprir as necessidades básicas alimentares e, além disso, é capaz de superar as expectativas dos hóspedes e/ou clientes com sua hospitalidade, bom atendimento e qualidade na oferta gastronômica.

Conhecer aspectos operacionais e administrativos em A&B pode auxiliar não só quem pretende atuar nos estabelecimentos de restauração e de bebidas, mas também as pessoas que, no seu dia a dia, promovem e participam de eventos, cerimônias e reuniões que envolvem a gastronomia.

OBJETIVO DA DISCIPLINA

Formar profissionais de turismo com competências para atuar no departamento de alimentos e bebidas, em estabelecimentos gastronômicos e hoteleiros, tais como: restaurantes, bares, hotéis e similares, e serviços de alimentação em diferentes eventos.

Possibilitar ao discente o conhecimento de diferentes classificações de estabelecimentos gastronômicos conforme o tipo de negócio e a qualidade do serviço.

Levar o aluno a compreender a realidade da gastronomia no Brasil e no mundo e sua importância para o turismo.

METODOLOGIA

Fornecer um instrumento teórico e prático do conteúdo programático a fim de reforçar o aprendizado, através de:

- Exposição teórica
- Aula dialogal
- Exercícios práticos
- Atividades extraclasse (visita técnica e participação em eventos)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Evolução histórica e conceitual da gastronomia;
- Gastronomia no contexto turístico;
- Estrutura organizacional em A&B;
- Planejamento, administração e controles em A&B;
- Prestação de serviço em A&B;
- Legislação e segurança alimentar.

AValiação

Serão considerados para critérios de avaliação do aluno:

- Dois trabalhos (em grupo):
 - 1) Alimentos e bebidas na história do Brasil: Peso 4,0
 - 2) Oferta gastronômica carioca; Peso: 4,0
- Relatório (individual) de visita-técnica e/ou degustação: Peso 1,0
- Participação (frequência, leituras obrigatórias, interesse e motivação, participação proativa, responsabilidade nas atividades da disciplina, respeito aos colegas e à professora): Peso 1,0

BIBLIOGRAFIA

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos & bebidas*. Canela: Educs, 2001.

_____. *Cargos em hotelaria*. Canela: Educs, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FREIXA, Dolores e CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

MONTEJANO, Jordi M. *Estrutura do mercado turístico* (Capítulo 13). São Paulo: Roca, 2001.

RICCETTO, Luli Neri. *A&B de A a Z: Entendendo o setor de alimentos & bebidas*. São Paulo: Senac, 2013.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA JUNIOR, Ênio Alves da. *Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 2014.

TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnica e criatividade*. Caxias do Sul: Educs, 2009.

Data: 09 de agosto de 2017.

CRONOGRAMA DE AULAS*

AULA	DATA	CONTEÚDO
01	16/08/17	Apresentação da disciplina, do docente e dos discentes
	22/08/17 (terça)	Participação em evento: Seminário Vinho & Mercado. Local: Centro Cultural FGV - Praia de Botafogo, 186. Horário: 8h às 18h
02	23/08/17	Conceitos e história da alimentação e da gastronomia
03	30/08/17	Gastronomia como atrativo turístico
04	06/09/17	Classificação dos estabelecimentos de A&B
05	13/09/17	Apresentação de trabalho: Alimentos e bebidas na história do Brasil
06	20/09/17	Apresentação de trabalho: Alimentos e bebidas na história do Brasil
07	27/09/17	A prestação de serviço em A&B
08	04/10/17	(atividade prática e/ou visita técnica)
09	11/10/17	
10	18/10/17	Participação em evento: Semana de Integração Acadêmica, Jornada de Iniciação Científica e Semana da Graduação UNIRIO
11	25/10/17	Planejamento, administração e controles em A&B
12	01/11/17	Apresentação de trabalho: oferta gastronômica carioca
13	08/11/17	Apresentação de trabalho: oferta gastronômica carioca
14	15/11/17	Feriado
15	22/11/17	Evento "Turismo e Companhia" – INTERTUR/UNIRIO*
16	29/11/17	Perfil profissional e legislação para o setor de A&B
17	06/12/17	
18	13/12/17	Prova final (recuperação)

*Observação: Este cronograma poderá sofrer alterações conforme o desenvolvimento de aprendizagem pela turma, ou em virtude de imprevistos.