



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_____