

Plano de Trabalho Docente - 2017

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 204 aprovado pela Portaria Cetec – 758, de 10-09-2015, publicada no Diário Oficial de 11-09-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 54.

| | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|-----------|
| ETEC: | Escola Técnica Estadual de Mairinque | | |
| Código: | 235 | Município: | Mairinque |
| Eixo Tecnológico | Hospitalidade e Lazer | | |
| Habilitação Profissional: | Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha | | |
| Qualificação: | Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS | | |
| Componente Curricular: | Eventos Gastronômicos e Montagem de Cardápios | | |
| Módulo: | 2 | C. H. Semanal: | 5,00 |
| Professor: | NATACHA SANTOS PATTO DE GOES ; | | |

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

- Administrar cardápios dentro da promoção e comercialização dos serviços gastronômicos.
- Atender aos clientes, recepcionando-os e servindo refeições em serviços de alimentação.
- Atender fiscalizações.
- Atuarem conformidade com as normas e procedimentos de preservação ambiental.
- Conceder e organizar espaços físicos voltados a toda a área gastronômica, articulando a funcionalidade e a utilização dos mesmos, bem como o fluxo de pessoas e do trabalho.
- Controlar a qualidade dos serviços prestados.
- Organizar todos os tipos de eventos e banquetes envolvidos no universo da gastronomia
- Participar na execução de eventos gastronômicos.
- Promover a venda de produtos alimentícios.
- Promover venda de produtos e serviços.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Classificar os diferentes tipos de eventos.
2. Articular as fases do processo de organização de um evento.
3. Distinguir os diferentes tipos de eventos gastronômicos.
4. Traduzir os interesses e expectativas dos clientes, adequando estas informações para o planejamento dos eventos gastronômicos.
5. Identificar e aplicar técnicas de elaboração de cardápios (menus).
6. Contextualizar os conhecimentos de engenharia de cardápios na elaboração dos menus.
7. Distinguir o per capita e porcionamento dos componentes do cardápio.

Habilidades

1. Identificar os tipos e formas de eventos.
 - 2.1. Fazer uso das diferentes fases do processo de organização de um evento.
 - 2.2. Compilar informações coletadas, junto aos clientes, visando à melhoria do atendimento.
 - 2.3. Montar fichas técnicas para eventos.
 - 2.4. Analisar os resultados pós-evento.
- 3.1. Selecionar os diferentes tipos de eventos.
- 3.2. Listar e calcular os materiais e insumos necessários.
- 3.3. Realizar eventos gastronômicos.
 - 4.1. Apresentar técnicas de organização de eventos de modo a alcançar sucesso no evento.
 - 4.2. Adequar os meios e recursos disponíveis aos tipos de eventos.
 - 4.3. Detectar tendências quanto à decoração e serviços.
 - 4.4. Programar os serviços e os produtos a serem oferecidos ao cliente e ao participante do evento.
- 4.5. Executar projeto prático de evento gastronômico.
 - 5.1. Aplicar as técnicas adequadas para elaboração de cardápios (menus).
 - 5.2. Verificar normas de composição de cardápios.
6. Coletar e empregar os princípios de engenharia de cardápios na elaboração de menus.
7. Identificar o per capita e posicionamento de alimentos do cardápio.

Bases Tecnológicas

1. Caracterização e classificação:
 - 1.1. em relação ao público;
 - 1.2. em relação ao porte;
 - 1.3. em relação à data;
 - 1.4. em relação à área de interesse
2. Tipologia:
 - 2.1. congresso, seminário, convenção, simpósio etc
3. Planejamento e organização de eventos
4. Pré-evento:
 - 4.1. objetivos;
 - 4.2. estratégias;

| |
|--|
| 4.3. recursos utilizados; |
| 4.4. elaboração; |
| 4.5. briefing; |
| 4.6. divulgação |
| 5. Transevento: |
| 5.1. supervisão; |
| 5.2. controle; |
| 5.3. integração das diversas áreas de atividades |
| 6. Pós-evento: |
| 6.1. fechamento de despesas e receitas financeiras; |
| 6.2. organização do espaço; |
| 6.3. avaliação; |
| 6.4. elaboração de relatórios e planilhas |
| 7. Modelo de ficha |
| 8. Técnica para eventos, organização operacional: |
| 8.1. divisão das praças; |
| 8.2. tipos de fluxos dos documentos administrativos; |
| 8.3. convites: |
| 8.3.1. tipos e regras de confecção e distribuição |
| 8.4. cartão de identificação; |
| 8.5. prisms |
| 9. Eventos gastronômicos: |
| 9.1. eventos matutinos; |
| 9.2. eventos vespertinos; |
| 9.3. eventos noturnos |
| 10. Equipe de trabalho de eventos: |
| 10.1. cargos e funções; |
| 10.2. perfil e postura |
| 11. Cálculos: |
| 11.1. alimentos; |
| 11.2. bebidas; |
| 11.3. utensílios; |
| 11.4. pessoal |
| 12. Combinação dos alimentos |
| 13. Arrumação de espaços para eventos gastronômicos |
| 14. Montagem e ornamentação de mesas para bufê |
| 15. Elaboração de cardápios para os diferentes tipos de eventos |
| 16. Montagem de petiscos com os recursos disponíveis |
| 17. Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações |
| 18. Elaboração de Finger Foods: |
| 18.1. empanados fritos e assados e mini sanduíches |
| 19. Planejamento do evento: |
| 19.1. cronograma do evento; |
| 19.2. fluxograma das atividades; |
| 19.3. organograma do projeto |
| 20. Técnicas de construção, composição e apresentação de menus (cardápios) |
| 21. Normas de composição de cardápios |
| 22. Engenharia de cardápios. |

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

| Habilidades | Bases Tecnológicas | Procedimentos Didáticos | De | Até |
|-------------|--------------------|--|----------|----------|
| | | Apresentação das Bases Tecnológicas | 25/07/17 | 25/07/17 |
| | | Caracterização e Classificação: em relação ao público, em relação ao porte, em relação a data, em relação a área de interesse. | 08/08/17 | 08/08/17 |
| | | Caracterização e Classificação: em relação ao público, em relação ao porte, em relação a data, em relação a área de interesse. | 01/08/17 | 01/08/17 |
| | | Pré evento | 05/09/17 | 05/09/17 |
| | | Pré evento | 29/08/17 | 29/08/17 |
| | | Tipologia: congresso, seminário, convenção, simpósio, etc. | 22/08/17 | 22/08/17 |
| | | Tipologia: congresso, seminário, convenção, simpósio, etc. | 15/08/17 | 15/08/17 |
| | | Normas de Composição de Cardápios | 14/11/17 | 14/11/17 |
| | | Técnicas de Construção, Composição e Apresentação de Menus (Cardápios) | 07/11/17 | 07/11/17 |
| | | Técnicas de Construção, Composição e Apresentação de Menus (Cardápios) | 31/10/17 | 31/10/17 |
| | | Elaboração de Cardápios para os diferentes tipos de Eventos | 24/10/17 | 24/10/17 |
| | | Elaboração de Cardápios para os diferentes tipos de Eventos | 17/10/17 | 17/10/17 |
| | | Equipe de Trabalho de Eventos: Cargos e Funções Perfil e Postura | 10/10/17 | 10/10/17 |
| | | Equipe de Trabalho de Eventos: Cargos e Funções Perfil e Postura | 03/10/17 | 03/10/17 |
| | | Transevento e Pós evento | 26/09/17 | 26/09/17 |
| | | Avaliação | 19/09/17 | 19/09/17 |
| | | Transevento e Pós evento | 12/09/17 | 12/09/17 |
| | | Normas de Composição de Cardápios | 21/11/17 | 21/11/17 |
| | | Avaliação | 28/11/17 | 28/11/17 |
| | | Correção do exercício proposto na Engenharia de Cardápios | 19/12/17 | 19/12/17 |
| | | Engenharia de Cardápios | 12/12/17 | 12/12/17 |
| | | Engenharia de Cardápios | 05/12/17 | 05/12/17 |

IV - Plano de Avaliação de Competências

| Competências | Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação | Critérios de Desempenho | Evidências de Desempenho |
|---|--|---|--|
| 1. Classificar os diferentes tipos de eventos. | Debate ; Participação em Aula ; | Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ; Comunicabilidade ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Relacionamento de Conceitos ; | domínio do assunto |
| 2. Articular as fases do processo de organização de um evento. | Avaliação Prática ; | Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Comunicabilidade ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; | conhecimento para aplicar no campo de trabalho |
| 3. Distinguir os diferentes tipos de eventos gastronômicos. | Debate ; Participação em Aula ; | Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ; Comunicabilidade ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Relacionamento de Conceitos ; | domínio do assunto |
| 4. Traduzir os interesses e expectativas dos clientes, adequando estas informações para o planejamento dos eventos gastronômicos. | Avaliação Prática ; | Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Comunicabilidade ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; | conhecimento para aplicar no campo de trabalho |
| 5. Identificar e aplicar técnicas de elaboração de cardápios (menus). | Avaliação Escrita ; Debate ; Participação em Aula ; Avaliação Prática ; Simulações ; Trabalho/Pesquisa ; | Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Comunicabilidade ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Relacionamento de Conceitos ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Organização ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; | domínio do assunto |
| 6. Contextualizar os conhecimentos de engenharia de cardápios na elaboração dos menus. | Avaliação Escrita ; Debate ; Participação em Aula ; | Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Organização ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Relacionamento de Conceitos ; | domínio do assunto |
| 7. Distinguir o per capita e porcionamento dos componentes do cardápio. | Trabalho/Pesquisa ; | Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ; | conhecimento com domínio de ficha técnica |

V – Plano de atividades docentes

| Atividade Previstas | Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar | Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial | Preparo e correção de avaliações | Preparo de material didático | Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar |
|---------------------|---|---|----------------------------------|---|--|
| Julho | | | | | |
| Agosto | Atividade prática Elaboração de evento. | Aluno monitor. | Atividade teórica. | Apostila disponibilizada pelos professores. | Reunião de área. |
| Setembro | Atividade prática Elaboração de evento. | aluno MOnitor | Atividade prática. | | Reunião de área. |
| Outubro | Evento - Festival de comida de boteco. | | Avaliação teórica e prática. | | |
| Novembro | | | | | |
| Dezembro | | | | | |

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

JÚNIOR, Leonardo H. Hoyl. Marketing de Eventos: Como Promover com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições. Editora Atlas, 2003.
MARTIN, Vanessa. Manual Prático de Eventos. Editora Atlas, 2003, 280p.
MARTINEZ, Sílvia; SILVA, Sandra M. C. S. Cardápio: Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Roca, 2008.

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra
montagem de diversos tipos de eventos com cardápio específico

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares
evento gastronômico

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

trabalho/ pesquisa

IX – Identificação:

Nome do Professor NATACHA SANTOS PATTO DE GOES ;

Assinatura

Data 15/08/2017

X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o plano de curso.

Nome do Coordenador:

Assinatura:


Data: 15/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

 Imprimir