

# 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.

<b>ETEC:</b>	Escola Técnica Estadual de Mairinque		
<b>Código:</b>	235	<b>Município:</b>	Mairinque
<b>Eixo Tecnológico</b>	Hospitalidade e Lazer		
<b>Habilitação Profissional:</b>	Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha		
<b>Qualificação:</b>	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS		
<b>Componente Curricular:</b>	Eventos Gastronômicos e Montagem de Cardápios		
<b>Módulo:</b>	2	<b>C. H. Semanal:</b>	5,00
<b>Professor:</b>	CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;		

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

### 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
1. Identificar os tipos e formas de eventos.;	1. Caracterização e classificação.;	Apresentação das bases tecnológicas, sistema de avaliação, eventos para o semestre e como iremos trabalhar as equipes nos planejamentos dos eventos.	25/07/17	25/07/17
1. Identificar os tipos e formas de eventos. ; 2.1. Fazer uso das diferentes fases do processo de organização de um evento.;	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;	Caracterização e classificação: em relação ao público; em relação ao porte; em relação à data; em relação à área de interesse.	01/08/17	01/08/17
1. Identificar os tipos e formas de eventos. ; 2.1. Fazer uso das diferentes fases do processo de organização de um evento.;	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;	Caracterização e classificação: em relação ao público; em relação ao porte; em relação à data; em relação à área de interesse.	08/08/17	08/08/17
2.3. Montar fichas técnicas para eventos.;; 3.2. Listar e calcular os materiais e insumos necessários.;	2. Tipologia.;; 2.1. congresso, seminário, convenção, simpósio etc;; 3. Planejamento e organização de eventos;	Aula teórica com pesquisa em laboratório de informática sobre os eventos que ocorrem no mercado. Planejamento de evento que será realizado durante o semestre. Também estarão se preparando para realizar o evento de avaliação do semestre que poderá ser um Festival Gastronômico Comida de Boteco.	15/08/17	15/08/17
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.;	4.1. objetivos.;; 4.2. estratégias.;; 4.3. recursos utilizados.;; 4.4. elaboração.;; 4.5. briefing.;; 4.6. divulgação.;	Aula teórica com exercícios e montagens de planilhas sobre eventos. De acordo com materiais disponibilizados aos alunos. Serão disponibilizados revistas, livros e textos sobre eventos.	22/08/17	22/08/17
2.3. Montar fichas técnicas para eventos.;; 3.2. Listar e calcular os materiais e insumos necessários.;; 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.;	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.;	Pré apresentação teórica sobre evento que será realizado na semana seguinte, conforme escolha dos grupos. Os alunos terão espaço físico de 3mX3m no salão de eventos. Deverão nesta aula fazer a explanação sobre todas as etapas do evento.	29/08/17	29/08/17
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.;; 4.4. Programar os serviços e os produtos a serem oferecidos ao cliente e ao participante do evento.;; 4.5. Executar projeto prático de evento gastronômico.;	3. Planejamento e organização de eventos.;; 4. Pré-evento.;; 4.1. objetivos.;; 4.2. estratégias.;; 4.3. recursos utilizados.;; 4.4.	Evento prático no salão de eventos da escola.	05/09/17	05/09/17

	elaboração;; 5. Transevento;;			
4.1. Apresentar técnicas de organização de eventos de modo a alcançar sucesso no evento.;	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;	Aula teórica com apresentação dos resultados referente ao evento do dia 5. Nesta data os alunos deverão apresentar os relatórios, as fichas técnicas e análise geral. Terão 20 minutos por grupo para a apresentação.	12/09/17	12/09/17
2.1. Fazer uso das diferentes fases do processo de organização de um evento.;; 2.3. Montar fichas técnicas para eventos.;; 4.2. Adequar os meios e recursos disponíveis aos tipos de eventos.;; 5.2. Verificar normas de composição de cardápios.;	3. Planejamento e organização de eventos;	De acordo com o evento anterior, os alunos estarão trabalhando a montagem do evento avaliativo que ocorrerá no mês de novembro. A idéia é a realização de um evento gastronômico na Etec ou em praça pública. A ser resolvido com os alunos.	19/09/17	19/09/17
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.;	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;	Planejamento de evento em praça pública. Após a realização do primeiro evento dentro da Etec, estaremos planejando um evento público. A proposta será um evento para atender as entidades sociais, bem como os artesãos da cidade. Será proposto também a presença de Food Trucks.	26/09/17	26/09/17
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.;	4. Pré-evento;; 4.1. objetivos;; 4.2. estratégias;; 4.3. recursos utilizados;; 4.4. elaboração;; 4.5. briefing;; 4.6. divulgação;	Planejamento de evento em praça pública. Após a realização do primeiro evento dentro da Etec, estaremos planejando um evento público. A proposta será um evento para atender as entidades sociais, bem como os artesãos da cidade. Será proposto também a presença de Food Trucks.	03/10/17	03/10/17
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. Pré-evento;; 4.1. objetivos;; 4.2. estratégias;; 4.3. recursos utilizados;; 4.4. elaboração;; 4.5. briefing;; 4.6. divulgação;	Planejamento de evento em praça pública. Após a realização do primeiro evento dentro da Etec, estaremos planejando um evento público. A proposta será um evento para atender as entidades sociais, bem como os artesãos da cidade. Será proposto também a presença de Food Trucks.	10/10/17	10/10/17
4.1. Apresentar técnicas de organização de eventos de modo a alcançar sucesso no evento.;	3. Planejamento e organização de eventos;	Planejamento de evento em praça pública. Após a realização do primeiro evento dentro da Etec, estaremos planejando um evento público. A proposta será um evento para atender as entidades sociais, bem como os artesãos da cidade. Será proposto também a presença de Food Trucks.	17/10/17	17/10/17
1. Identificar os tipos e formas de eventos.;		Semana de aniversário da cidade. Estaremos visitando a festa das Nações na cidade.	24/10/17	24/10/17
		Apresentação de relatório sobre a festa das nações da cidade. análise e comparação para a realização do evento público.	31/10/17	31/10/17
		Aula prática de preparação do evento que estaremos realizando no dia: 11 de novembro (data a ser aprovada).	07/11/17	07/11/17
		Análise pós evento do dia 11 de novembro de 2017.	21/11/17	21/11/17
		Apresentação escrita do evento realizado.	28/11/17	28/11/17
		Apresentação de trabalho avaliativo.	05/12/17	05/12/17
		Aula final do semestre, com apresentação de trabalho escrito.	12/12/17	12/12/17

#### 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.			
2. Articular as fases do processo de organização de um evento.			
3. Distinguir os diferentes tipos de eventos gastronômicos.	Relatório ;	Criatividade na Resolução de Problemas ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Execução do Produto ;	Apresentação dos relatórios solicitados.
4. Traduzir os interesses e expectativas dos clientes, adequando estas informações para o planejamento dos eventos gastronômicos.			Apresentação dos relatórios solicitados.
5. Identificar e aplicar técnicas de elaboração de cardápios (menus).			Apresentação dos relatórios solicitados.
6. Contextualizar os conhecimentos de engenharia de cardápios na elaboração dos menus.			Apresentação dos relatórios solicitados.
7. Distinguir o per capita e porcionamento dos componentes do cardápio.			Apresentação dos relatórios solicitados.

#### 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	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário

		Progressão Parcial			Escolar
Julho	Reunião com representantes de salas.				
Agosto		realização de evento.			
Setembro					Reunião de área.
Outubro					
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.

Gestão Estratégica de Eventos: Teoria – Prática – Casos – Atividades Autor: Maria Cecília Giacaglia Editora: Cengage Learning

junior, leonardo h. hoyl. marketing de eventos: como promover com sucesso eventos, festivais, convencoes e exposicoes. editora atlas, 2003. martin, vanessa. manual pratico de eventos. editora atlas, 2003, 280p. martinez, silvia; silva, sandra m. c. s. cardapio: guia pratico para a elaboracao. sa

Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização (Cód.111497355)

Marketing de eventos: Como Promover com Sucesso Eventos, Festivais, Convenções e Exposições Autor: Leonard H. Hoyle Jr Editora: Atlas

Organização de Eventos: Manual Para Planejamento e Execução - Cleuza G. Gimenes Cesca (Cód. Item 1678356) (Cód EAN 9788532304018)

Organização De Eventos: Teoria e Prática Autor: Maria Cecília Giacaglia Editora: Thomson

trabalho/ pesquisa montagem de diversos tipos de eventos com cardapios especificos

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

Atividade Extra  
Projetos de eventos.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares  
PTCC e Cozinha Internacional Clássica.

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

Avaliações durante as aulas e acompanhamento de entregas dos materiais solicitados.

#### IX – Identificação:

Nome do Professor CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;

Assinatura

Data

09/08/2017

#### X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o plano de curso.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

13/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

#### XI - Replanejamento

Data

Descrição

