



**Universidade Federal do Ceará**  
**Instituto de Cultura e Arte**  
**Curso de Gastronomia**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>1. Identificação</b>			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
<b>1.3. Disciplina:</b> Planejamento de Cardápios	1.4. Código: ICA1217	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Modular	<b>1.6. Carga Horária:</b> 32h (2cr) (32h teórica / 0h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b>			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b> ICA1248			
<b>1.10. Professores:</b> Ana Erbenia Pereira Mendes			
<b>2. Justificativa</b>			
A tarefa de planejamento e elaboração de cardápios exige do profissional, conhecimento, técnica e perspectiva de negócio, e sintonia com o tipo de cardápio a ser planejado, quer seja institucional, comercial ou mesmo doméstico os atributos acima são indispensáveis para o sucesso desta atividade. Na gastronomia é elemento de suma importância, pois busca manter bons hábitos alimentares, trazendo o fator importante de gestão de recursos sendo ponto de partida no planejamento das compras e na produção, para a satisfação do cliente.No planejamento de cardápio de unem a ciência, técnica e o “charme” da gastronomia.			
<b>3. Ementa</b>			
Regras para elaboração de cardápios; recomendações para uma alimentação equilibrada; cardápios comerciais, institucionais, hospitalares, compras, controle de custos básicos.Elaboração de cardápios com serviços à francesa, à inglesa, buffet, self-service , banquete,coquetéis, desde o café da manhã à ceia, nos mais diversos tipos de cozinha.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL A disciplina de procura apresentar ao aluno fundamentos de elaboração de cardápio considerando diferentes aspectos como tipo de evento, tema, custo entre outros.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**. 3. ed. São Paulo, SP: SENAC Nacional, 2009. 1235 p. ISBN 9788573599268.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002. xv, 413 p. ISBN 8520414575 (broch.).

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade . 7. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151 p. (Coleção hotelaria) ISBN 9788570615121 (broch.).

## 5.2. Bibliografia Complementar

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes** – 3a ed. São Paulo: SENAC, 2004.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio**: guia prático para a elaboração . 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2008. 279 p. ISBN 9788572417600 (enc.).