



**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> Serviços de Bar e Restaurante	1.4. Código: ICA1258	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> ICA1231 Serviços de Bar e Restaurante			
<b>1.10. Professores:</b> Leopoldo Gondim Neto			
<b>2. Justificativa</b>			
<p>O serviço de alimentação se confunde com o de bebidas no momento que um é complemento do outro. Capacitar o aluno nas mais diversas modalidades de preparo de bebidas de bar assim como a compreensão dos métodos de preparo de bebidas industrializadas permite que sua capacidade crítica e administrativa sobre os modelos de negócios em alimentação sejam ampliados. Também igualmente importante e composição deste módulo acadêmico são os métodos clássicos de serviço e as regras gerais de etiqueta no trato do serviço de restauração. A disciplina visa capacitar o aluno no conhecimento sobre a estrutura e organização geral das empresas; diferenciar bar e restaurante com relação aos produtos e serviços oferecidos; Conhecer e formular drinks e coquetéis com diversas bebidas, frutas e condimentos e definir ocasião de uso das bebidas formuladas; Conhecer os diversos tipos de serviços e técnicas de serviço.</p>			
<b>3. Ementa</b>			
Características do profissional de serviços de alimentos e bebidas; Tipos e regras de serviço de restaurante; Serviços de bebidas; Classificação dos coquetéis; Materiais necessários para estruturação do bar; Noções de fabricação das bebidas alcoólicas industrializadas; Montagem prática de coquetéis clássicos; Montagem prática de coquetéis sem álcool; Montagem prática de coquetéis a base de café; Serviços de Maîtría com Mise-em-Scene.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Nesta disciplina são abordadas temas relacionados ao profissional de bar, equipamentos e utensílios utilizados, noções de produção de bebidas e coquetéis.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			

### 5.1. Bibliografia Básica

VALENZI, Margarida. **Receitas para vegetarianos**. São Paulo: Marco Zero. Beck, H *et al.* A Arte e a Ciência do Serviço. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005. 409p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1987. 229p. ISBN 8570610424 (broch.)

### 5.2. Bibliografia Complementar