



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Serviços de Bar e Restaurante	1.4. Código: ICA1258	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Modular	1.6. Carga Horária: 32h (2cr) (32h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito:			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências: ICA1231 Serviços de Bar e Restaurante			
1.10. Professores: Leopoldo Gondim Neto			
2. Justificativa			
<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>			
3. Ementa			
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 Maîtrise com Mise-em-Scene.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
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			
5. Bibliografia			

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