



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO**

RESOLUÇÃO Nº AVR.0003/2018, DE 07 DE MARÇO DE 2018

Aprova a implantação do CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE EM RESTAURANTE E BAR do IFSP – Câmpus Avaré.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE CÂMPUS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO – CÂMPUS AVARÉ, no uso de suas atribuições regulamentares e, considerando a decisão do Conselho de Câmpus na reunião ordinária do dia 07 de março de 2018,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a implantação do CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE EM RESTAURANTE E BAR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Avaré, conforme Matriz Curricular anexa.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Sebastião Francelino da Cruz', written over a horizontal line.

SEBASTIÃO FRANCELINO DA CRUZ



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO**

Criado pelo Decreto nº 7.566 de 23/09/1909 -
Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, e transformado
pela Lei nº 11.892 de 29/12/2008.

ESTRUTURA CURRICULAR DO ENSINO TÉCNICO

(Base legal: Lei 9394/96)

Campus Avaré

CARGA HORÁRIA
DO CURSO

800

TEMPO DE AULAS
EM MINUTOS

50

Número de
Semanas

20

**CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE EM RESTAURANTE E BAR
EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**

COMPONENTES CURRICULARES	Códigos disciplina	Teoria/ Prática	Nº PROFS.	Aulas Semanais nos semestres			TOTAL DE AULAS	TOTAL DE HORAS
				1º	2º	EAD		
Primeiro Semestre								
Princípios de Marketing e Atendimento ao Cliente de Restaurantes e Bares	PMAC	T	1	2			40	33,33
Direito e Legislação aplicada a Restaurantes e Bares	DLRB	T	1	2			40	33,33
Higiene e Manipulação de Alimentos em Restaurantes e Bares	HMA	T/P	1	2			40	33,33
Organização de Eventos	ORGE	T/P	1	2			40	33,33
Introdução ao Estudo das Bebidas	IEB	T/P	1	2			40	33,33
Gestão de Restaurantes e Bares	GRB	T	1	2			40	33,33
Comunicação e Relações Interpessoais	CRI	T	1	2			40	33,33
Serviço de Sala e Bar	SSB	T/P	1	2			40	33,33
Introdução à Gastronomia	INTG	T/P	1	2			40	33,33
Projetos de Empreendimentos de Restaurantes e Bares I	PERB1	T	1	2			40	33,33
				Total I:	20		400	333
Segundo Semestre								
Técnicas de Barismo	TECB	T/P	1		2		40	33,33
Mixologia	MIX	T/P	1		2		40	33,33
Projetos de Empreendimentos de Restaurantes e Bares II	PERB2	T	1		2		40	33,33
Contabilidade e Análise de Custos em Restaurantes e Bares	CAC	T	1		2		40	33,33
Direito e Segurança do Trabalho em Restaurantes e Bares	STRB	T	1		2		40	33,33
Logística em Restaurantes e Bares	LOG	T	1		2		40	33,33
Ética e Postura Profissional em Restaurantes e Bares	ETPP	T	1		2		40	33,33
Preparações Gastronômicas de Balcão	PGB	T/P	1		2		40	33,33
Gestão Financeira de Restaurantes e Bares	GFIN	T	1		4		80	66,67
				Total II:	20		400	333
EAD								
Sistemas de Informação nos Serviços de Restaurantes e Bares	SISR	T	1			2	40	33,33
Responsabilidade Ambiental nos Serviços de Restaurante e Bares	RASR	T	1			2	40	33,33
Negociação e Vendas em Restaurantes e Bares	NEGV	T	1			2	40	33,33
Fundamentos do Turismo e Hospitalidade	FTH	T	1			2	40	33,33
				Total III:	0	8	160	133
				Total IV:	48	960	800	
				NºPROFS	aulas 1º	aulas 2º	aulas EAD	
Totais:				18	20	20	8	
TOTAL DE AULAS:							960	
TOTAL ACUMULADO DE HORAS AULA:							800	
CARGA HORÁRIA:							800	
ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO	ESTE	P	1					

OBS.: 1) AS AULAS SERÃO DE 50 MINUTOS.
2) COM A CONCLUSÃO DE:
a) TODOS OS SEMESTRES DO ENSINO TÉCNICO;
b) TODOS OS ANOS DO ENSINO MÉDIO.
CONFERE AO ALUNO DIPLOMA COM A SEGUINTE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL:
TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR