

Plano de Curso

Nome do curso: Técnico em Gastronomia

Tipo do Curso: Habilitação Profissional Técnica de
Nível Médio

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Ano: 2020



1.**Identificação do Curso**

Título do Curso: Técnico em Gastronomia

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Carga Horária: 800 horas

Código DN: 2686

Código CBO: 5132-05 - Cozinheiro em geral (CBO Associada)

2.**Requisitos e Formas de Acesso¹****Requisitos de acesso:**

- Idade mínima: 18 anos.
- Escolaridade: Ensino médio completo.

Documentos exigidos para matrícula:

- Documento de identidade.
- CPF.
- Comprovante de escolaridade.
- Comprovante de residência.

Quando a oferta deste curso ocorrer por meio de parceria, convênio ou acordo de cooperação com outras instituições, deverão ser incluídas neste item as especificações, caso existirem.

3.**Justificativa e Objetivos**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) foi precursor no oferecimento de formação profissional de Cozinheiro no Brasil, com a criação, em 1963, do curso básico de Cozinha. A instituição também foi a primeira a iniciar a capacitação de profissionais no setor

¹Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasados em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

de Alimentos e Bebidas, o que mostra a sua representatividade no acompanhamento das tendências e contribuição para o crescimento do mercado.

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA)² até 2018 o setor criou 13 mil novos postos de trabalho, que garantiam um crescimento no faturamento do setor na ordem de 2,08%, alcançando R\$ 656 bilhões, somadas as exportações e as vendas para o mercado interno, representa 9,6% do PIB.

Contudo em 2020, com a pandemia do COVID-19, o cenário da alimentação sofreu muitas alterações, principalmente no que se refere a mudanças dos modelos de negócios e a segurança dos alimentos, onde estabelecimentos tiveram que rever suas operações, controles, cardápios e treinamento de funcionários a fim de superar a fase. A concorrência apareceu em novos tipos de negócios e a informalidade ficou mais aparente.

Nos dias de hoje, para destacar-se em um mercado competitivo, ou empreender conseguindo bons resultados, exige-se dos estabelecimentos medidas muito mais criteriosas. E apenas os profissionais do setor que tem capacidade para articular conhecimentos fundamentais aliando-os a cenários diversos que podem planejar e implementar melhorias e iniciativas condizentes com todas essas mudanças.

Isto posto, a qualificação profissional para atuação de forma integrada em estabelecimentos de alimentos e bebidas, passa a ser indispensável, pois identificar as características dos alimentos, otimizar os processos de produção, mobilizar as técnicas de cozinha, as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, bem como promover o melhor aproveitamento dos recursos e a manutenção do padrão e da qualidade dos estabelecimentos são algumas das contribuições que se espera da atuação de profissionais em novos tempos.

Objetivo geral:

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

Objetivos específicos:

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo.

²Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA). Disponível em: <https://www.abia.org.br/> . Acesso em: 08 out. 2020.

- Estimular nos alunos, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas.
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas.
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem.
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4. Perfil Profissional de Conclusão

O Técnico em gastronomia tem como atribuição organizar o ambiente de trabalho da cozinha e estoques, além de controlar as rotinas de entrada, saída e armazenamento de insumos. Supervisiona o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção e realiza o preparo e a finalização de produções gastronômicas. Produz e executa fichas técnicas operacionais contribuindo assim na elaboração e operacionalização de cardápios. Auxilia na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos, trabalhando em equipe e interagindo com os demais profissionais da área, fornecedores e clientes.

Atua nos segmentos de alimentação tais como: restaurantes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, meios de hospedagem, refeitórios, cruzeiros marítimos, embarcações e demais estabelecimentos que ofertem refeições, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

O profissional habilitado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, cuja natureza é “acolher” e pertence ao segmento de Gastronomia.

A seguir estão as competências que compõem o perfil do Técnico em Gastronomia:

- Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.
- Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.
- Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas.
- Preparar produções gastronômicas da cozinha quente.
- Preparar produções gastronômicas da cozinha fria.
- Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria.
- Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.
- Elaborar e operacionalizar cardápios.
- Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos.

5.

Organização Curricular³

O Modelo Pedagógico Senacestrutura o currículo do curso Técnico em Gastronomia com base nos fazeres profissionais – as competências –, organizadas a partir das seguintes Unidades Curriculares:

Unidades Curriculares		Carga horária	CH Presencial	CH não presencial
UC10: Projeto Integrador Técnico em gastronomia (CH presencial 32h)	UC1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.	36 horas	20	16
	UC2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.	36 horas	28	8
	UC3: Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas.	180 horas	156	24
	UC4: Preparar produções gastronômicas da cozinha quente.	108 horas	84	24
	UC5: Preparar produções gastronômicas da cozinha fria.	72 horas	60	12

²De acordo com o Art 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1/2021, quando ofertado na modalidade presencial, o plano do curso técnico pode prever carga horária na modalidade a distância, até o limite indicado no CNCT, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores.

	UC6: Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria.	108 horas	96	12
	UC7: Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.	60 horas	36	24
	UC8: Elaborar e operacionalizar cardápios.	72 horas	40	32
	UC9: Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos.	96 horas	72	24
Carga Horária Total		800 horas	-	-

- As unidades curriculares não possuem pré-requisitos e podem ser ofertadas de forma subsequente ou concomitante, segundo a disposição de cada Departamento Regional.

- **Correquisitos:**

A UC10 Projeto Integrador Técnico em gastronomia deve ser ofertada simultaneamente às demais Unidades Curriculares.

- **Equivalência entre Unidades Curriculares**

A Unidade Curricular UC1 desse curso Técnico é equivalente as competências dos perfis profissionais dos cursos de Qualificação Profissional em Cozinheiro, Auxiliar de cozinha, Confeiteiro, Auxiliar de confeitaria, Padeiro, Auxiliar de padeiro, Pizzaiolo, Masseiro, Salgadeiro, Doceiro, Sushiman, Chapista/chapeiro e Churrasqueiro.

A Unidade Curricular UC2 desse curso Técnico é equivalente as competências dos perfis profissionais dos cursos de Qualificação Profissional em Cozinheiro, Auxiliar de cozinha, Confeiteiro, Auxiliar de confeitaria, Padeiro, Auxiliar de padeiro, Pizzaiolo, Masseiro, Salgadeiro, Doceiro e Sushiman.

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares:

Unidade Curricular 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1. Executa atividades operacionais, de acordo com o fluxo do ambiente de trabalho utilizando mobiliários, selecionando utensílios e equipamentos adequados para a realização dos serviços. 2. Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com as boas práticas para serviço de alimentação. 3. Prepara equipamentos e utensílios, de acordo com a segurança individual/coletiva e a ficha técnica de produção.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Contexto da gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional. • Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviços de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos. • Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual (EPI) e equipamento de proteção coletiva (EPC). Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga. • Organização e estrutura do ambiente de trabalho: leiaute, mobiliários, equipamentos e utensílios; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação. • Ficha técnica de produção: conceito e finalidade. Habilidades • Realizar atividades de higienização das instalações, equipamentos e utensílios. • Utilizar boas práticas para serviços de alimentação nos processos de organização do ambiente de trabalho. • Selecionar e utilizar equipamentos e utensílios. • Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. • Interpretar ficha técnica de produção. Atitudes/Valores • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.

Elementos da Competência
• Responsabilidade no atendimento aos requisitos legais vigentes. • Zelo pela segurança do local de trabalho.

Unidade Curricular 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1. Controla a reposição de produtos, de acordo com ficha técnica e estoque atual. 2. Recebe e armazena as mercadorias, de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação e documentos orientadores.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Mercadorias: especificações técnicas, sazonalidade, classificação dos insumos. • Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas. • Ficha técnica de produção: implicações para o estoque. • Estoques: conceito, importância, integração com outros setores, documentos orientadores, sistemas de gestão. • Operação do estoque: entradas, saídas, estoque mínimo e máximo e ponto de pedido. • Boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias: controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento, fluxo de recebimento e documentos operacionais de estoque; armazenamento de amostras, procedimentos de descartes de embalagens e resíduos; legislação sanitária vigente (orientações para áreas de armazenamento). • Procedimentos de pré-higienização das mercadorias recebidas. Habilidades • Relacionar necessidades de compras com itens disponíveis no estoque. • Efetuar cálculos para definição de ponto de pedidos. • Interpretar ficha técnica de produção. • Conferir mercadorias. • Preencher documentos orientadores. • Comunica-se de maneira assertiva.

Elementos da Competência
• Administrar entrada e saída de mercadorias. • Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. Atitudes/Valores • Atitude propositiva de melhorias frente aos processos de trabalho. • Respeito nas relações com clientes internos e externos. • Flexibilidade nas diversas situações de trabalho. • Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes. • Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 3: Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas.

Carga horária: 180 horas.

Indicadores
1. Planeja as etapas de pré-preparo considerando insumos, fluxo de operação e documentos orientadores. 2. Orienta a realização de técnicas de corte em alimentos conforme fichas técnicas de produção e boas práticas para serviços de alimentação. 3. Orienta o uso de equipamento, utensílios e o controle de tempo e temperatura conforme os métodos de cocção e características dos insumos. 4. Monitora a execução das bases de cozinha considerando insumos, utensílios, equipamentos e demanda.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Afiação e amolação de facas: instrumentos, técnicas e conservação. • Equipamentos e utensílios: tipos, utilização e conservação. • Documentos orientadores: ordem de serviço, <i>check lists</i> e fichas técnicas de produção. • Plano de ataque: conceito, <i>mise en place</i> e fluxograma. • Técnicas de corte: pescados - tipos (redondos e achatados), limpeza, cortes (posta, filé e inteiro para rechear); frutos do mar – tipos (camarão, lula, polvo, marisco, ostra), limpeza, corte e armazenamento; carnes bovinas, suínas e caprinas – tipos, limpeza (nervos, membranas e ossos), cortes filé-mignon (<i>Chateaubriand</i>, <i>Tornedor</i>, <i>Medalhão</i>, <i>Escalope</i>, <i>Émincé</i>), cortes de outras peças (bife em tiras, bife batido, moído, lardear e bardear) e

Elementos da Competência
armazenamento; carnes de aves - tipos, desossa, porcionamento e cortes (pescoço, peito, asa, coxa, sobre coxa, sassami, drumet), amarração de aves e armazenamento. • Técnicas de corte de vegetais: cubos (<i>Brunoise</i>, <i>Macedônia</i>, <i>Mirepoix</i>, entre outros); bastões (<i>Julienne</i>, <i>Jardinière</i>, <i>Palha</i>, <i>Bâtonnet</i>, entre outros); redondos (<i>Rondelle</i>); boleados (<i>Noisette</i>, <i>Parisienne</i>); <i>Concassé</i>, <i>Émincé</i>, <i>Laminado</i>, <i>Chiffonade</i>, <i>Tournée</i>. • Marinadas: tipos, finalidades e aplicações em pré preparos e preparos. • Técnicas de empanamento para proteínas e vegetais. • Cocção: calor (seco, úmido e combinado), método de transmissão (condução, convecção e radiação), técnicas (fritar, refogar, saltear, frigar, assar, brasear, guisar, escalfar, abrasar, por microondas), auxiliares (gratinar, marinar, pururucar, branquear, temperar, confitar, selar, flambar, deglaçar) e aplicabilidade em insumos (cereais, leguminosas e ovos). • Aromáticos: tipos e aplicação. • Fundos e caldos: técnica de preparo, aplicabilidade e conservação. • Espessantes: amido (<i>Slurry</i>, <i>Singer</i>, <i>Beurre Manié</i> e <i>Roux</i>), redução (purês), emulsão, géis e proteínas (gelatina, ovo e <i>liason</i>). • Sopas: caldos, cremes e purês. • Técnicas de massas a base de farinha: quebradiças, cozidas, fermentadas, alimentícias e líquidas. • Técnicas para espessamento de molhos: redução (tomate e <i>demi-glace</i>), emulsão (pesto, holandês, <i>beurre blanc</i>, maionese e vinagrete), amido (<i>béchamel</i>, <i>velouté</i> e espanhol). • Propriedades organolépticas dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor. Habilidades • Interpretar documentos orientadores. • Identificar os aspectos do processo de produção que interferem na organização. • Diferenciar tipos de cortes vegetais, carnes, aves e pescados. • Relacionar o tipo de corte e alimento a cocção necessária. • Relacionar a técnica necessária para produção de bases de cozinha. • Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. • Comunicar-se de maneira assertiva. • Mediar conflitos nas situações de trabalho. Atitudes/Valores • Responsabilidade com a segurança do local de trabalho e membros da equipe. • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.

Elementos da Competência
• Otimização na utilização dos ingredientes. • Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes.

Unidade Curricular 4: Preparar produções gastronômicas da cozinha quente

Carga horária: 108 horas.

Indicadores
1. Seleciona bases de cozinha para produções gastronômicas quentes de acordo as fichas técnicas de produção, com as características dos insumos, as boas práticas para serviços de alimentação e as técnicas de preparo. 2. Executa técnicas gastronômicas em produções da cozinha quente de acordo com fichas técnicas operacionais e as boas práticas para serviços de alimentação. 3. Finaliza produções gastronômicas quentes de acordo com as fichas técnicas de produção e as boas práticas para serviços de alimentação.

Elementos da Competência
Conhecimentos • História da alimentação: cultura alimentar local e tendências. • Técnicas de preparo da cozinha quente: aplicação de bases (fundos, caldos, líquidos aromatizados, espessantes, molhos e massas) e etapas de preparo. • Fluxo operacional: tipos de operação (ambulantes de alimentação, restaurantes <i>à la carte</i>, <i>catering</i> e buffet/quilo), equipes de trabalho, tempo de preparo, equipamentos, utensílios, acondicionamento e armazenamento. • Cozinha europeia, asiática e das américas: uso de insumos regionais, principais produções, utensílios, formas de preparo e apresentação. • Cozinha regional brasileira: regiões (Norte, Sul, Centro-oeste, Nordeste e Sudeste), uso de insumos regionais, principais produções, utensílios, formas de preparo e apresentação. • Finalização e apresentação de produções da cozinha quente: fluxo, tempo, temperatura, utensílios, porcionamento, harmonização de cores e sabores, simetria e decoração. • Cozinha quente de grande escala: equipamentos, utensílios, insumos (produtos <i>foodservice</i>). • Restrições alimentares na cozinha quente: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros. • Propriedades organolépticas dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor. Habilidades

Elementos da Competência
• Criar propostas para apresentações gastronômicas. • Relacionar produções gastronômicas com a cultura local. • Organizar as etapas de produções da cozinha quente. • Comunicar-se de maneira assertiva. • Empregar técnicas de cortes nos alimentos. • Utilizar técnicas de cocção. Atitudes/Valores • Respeito a cultura gastronômica local. • Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes. • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. • Iniciativa na proposição de novas formas de utilização dos insumos.

Unidade Curricular 5: Preparar produções gastronômicas da cozinha fria.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Seleciona bases de cozinha para produções gastronômicas frias de acordo as fichas técnicas de produção, com as características dos insumos, as boas práticas para serviços de alimentação e as técnicas de preparo. 2. Executa técnicas gastronômicas em produções da cozinha fria de acordo com fichas técnicas de produção e as boas práticas para serviços de alimentação. 3. Finaliza produções gastronômicas frias de acordo com as fichas técnicas de produção e as boas práticas para serviços de alimentação.

Elementos da Competência
Conhecimentos • <i>Garde Manger</i>: conceito e características. • Técnicas de espessamento para cozinha fria: gelatinização, redução, emulsão e aeração. • Queijos e embutidos: tipos, características e aplicações. • Produções da cozinha fria: saladas, molhos, patês, lanches, conservas, mousses, terrines, manteigas e azeites aromatizados, <i>carpaccios</i>, <i>finger foods</i> e canapés. • Técnicas de apresentação na cozinha fria: fluxo, tempo, utensílios, etapas de preparo, porcionamento, temperatura e decoração. • Propriedades organolépticas dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.

Elementos da Competência
- Restrições alimentares na cozinha fria: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismo, veganismo, entre outros. Habilidades - Seleciona equipamentos e utensílios para o uso em cozinha fria. - Criar propostas para apresentações gastronômicas. - Organizar as etapas de produções da cozinha fria. - Comunicar-se de maneira assertiva. - Empregar técnicas de cortes nos alimentos. - Utilizar técnicas de cocção. Atitudes/Valores - Responsabilidade na utilização dos ingredientes. - Zelo pela segurança na utilização e manuseio de equipamentos e utensílios. - Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. - Iniciativa na proposição de novas formas de utilização dos insumos. - Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes.

Unidade Curricular 6: Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria.

Carga horária: 108 horas.

Indicadores
- Emprega técnicas de preparo em produções de panificação, considerando tipos de massas, controle de tempo, temperatura, utensílios e equipamentos. - Emprega técnicas de preparo em produções de confeitaria, considerando tipos de massas, recheios, coberturas, controle de tempo e temperatura, utensílios e equipamentos. - Finaliza produções de panificação e confeitaria, considerando propriedades organolépticas, fichas técnicas de produção e boas práticas em serviços de alimentação.

Elementos da Competência
Conhecimentos - Ingredientes para panificação e confeitaria: funções, tipos, características e aplicação. - Cálculo em panificação e confeitaria: rendimento, encomenda (reverso) e percentual da produção. - Classificação das massas de panificação: por família (massas magras, macias, ricas, pegajosas, doces) e composição dos ingredientes (rica, semi rica e pobre). - Métodos de mistura da panificação: direto e indireto.

Elementos da Competência

- Etapas e características das produções em panificação: pré-fermentação e fermentação (tipos e aplicações), mistura (TDM - tempo de desenvolvimento da massa / desenvolvimento do glúten), descanso, divisão, modelagem (baguete, bisnaga, boleamento, brioche, cordão, enrolado, filão, oval, pão achatado, pão de forma, recheado, rocambole, roseta, trançado, triângulo, trouxinha), fermentação final.
- Finalização de produções de panificação: decorações (sementes, *egg wash*, cremes, farinhas e outros ingredientes), cocção e armazenamento.
- Etapas e características das produções em confeitaria: massas à base de farinha (secas, cremosas, espumosas, líquidas, cozidas, folhadas e fermentadas), cremes e bases para recheios e coberturas (creme inglês, creme de confeiteiro, *zabaione*, *patê bombe*, creme de manteiga, chantilly, *fouetté*, *caramél*, condensados, à base de leite condensado e derivados, mousses e merengues, molhos, xarope, caldas, caramelos e *coulis*, geleias, gel de brilho, ganache e glaçagem).
- Montagem de bolos, sobremesas e *entremets*: espessura das massas, quantidade de camadas, umidade aplicada, quantidade de recheio e temperatura.
- Finalização e decoração de produções em confeitaria: chocolate (temperagem), bicos para confeitar (pitanga, folha, serra, perlê, babados, bico russo, bicos com formatos especiais e adaptadores), apresentação por tipo de serviço.
- Armazenamento e transporte de produções da panificação e confeitaria.
- Tecnologias e operações para produções de panificação e confeitaria em grande escala: características, equipamentos, utensílios, pré-misturas e aditivos químicos.
- Restrições alimentares em panificação e confeitaria: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.
- Propriedades organolépticas dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.

Habilidades

- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Organizar as etapas de produção de produtos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Empregar cocção em produções de panificação e confeitaria.
- Harmonizar massas, recheios e coberturas.
- Armazenar produções de panificação e confeitaria.
- Criar propostas de finalização e decoração em panificação e confeitaria.

Atitudes/Valores

- Zelo pela segurança na utilização e manuseio de equipamentos e utensílios.

Elementos da Competência
• Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. • Atitude propositiva frente aos processos de trabalho da cozinha. • Responsabilidade na utilização dos ingredientes. • Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes.

Unidade Curricular 7: Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.

Carga horária: 60 horas.

Indicadores
1. Calcula os índices utilizados em produções gastronômicas de acordo com o tipo de ficha técnica. 2. Descreve os métodos e técnicas de produções gastronômicas considerando equipamentos, utensílios, termos técnicos e etapas do processo. 3. Acompanha o fluxo de produções gastronômicas de acordo com as especificações das fichas técnicas de produção.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Ficha técnica: conceitos e diferenças de aplicação (ficha técnica de produção/operacional e ficha técnica de custo). • Cálculos matemáticos, unidades de medida e conversão. • Ficha técnica de produção: Peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, formulação e rendimento de produção. • Ficha técnica de custo: custo unitário, custo total/produção e custo per capita/porção. • Fichas técnicas para diferentes tipos de operação de cozinha: <i>buffet</i>, <i>empratado</i>, <i>a lá carte</i>, eventos e panificação. • Redação de fichas técnicas: modo de preparo (descrição das etapas de preparo, utensílios, técnicas utilizadas, condições de acondicionamento). Apresentação da produção (características organolépticas, fotos, utensílios de apresentação e padronização). • Aplicação de fichas técnicas para dimensionamento de produção e estoques. • Ferramentas para criação e padronização de fichas técnicas: planilhas e sistemas de gestão. • Controle de desperdício dos alimentos e das produções gastronômicas.

Elementos da Competência
• Ações corretivas para fluxos de produções gastronômicas de acordo com as fichas técnicas. Habilidades • Organizar as informações de forma sistematizada. • Comunicar-se de maneira assertiva. • Operar planilhas de controle. • Interpretação de informações de quantificação. • Converter unidades de medida caseiras em unidades de medida padrão. • Utilizar termos técnicos na redação de fichas técnicas. Atitudes/Valores • Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais. • Responsabilidade na utilização dos ingredientes. • Sigilo no tratamento de dados e informações. • Atitude propositiva no desenvolvimento do trabalho. • Responsabilidade no cumprimento das legislações vigentes. • Compromisso com a segurança dos alimentos.

Unidade Curricular 8: Elaborar e operacionalizar cardápios.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Seleciona produções gastronômicas considerando público-alvo, tipo de operação, serviço de salão, sazonalidade, demandas de mercado e compatibilização de sabores. 2. Planeja as etapas operacionais de produção e distribuição de acordo com a estrutura física e fichas técnicas de produção. 3. Propõe ações corretivas em cardápios de acordo com as necessidades identificadas na operação. 4. Colabora com a precificação de cardápios considerando custos, demandas de mercado e documentos operacionais.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Tipos de alimentos: in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. • Grupos dos alimentos: leguminosas, cereais, raízes, tubérculos, legumes, verduras, frutas, oleaginosas, leites e derivados, carnes e ovos.

Elementos da Competência
• Tendências e inovações no mercado de alimentação: <i>food service, comfort food, slow food</i>, personalização de dietas (alergias, intolerâncias, hospitalar, infantil, vegetarianismos, veganismo, diabéticos, hipertensos), <i>mood food, foodstyling</i>, orgânicos. • Criação de pratos para cardápios: público alvo, saudabilidade, compatibilização de sabores, técnicas gastronômicas, estrutura física (leiaute, equipamentos e utensílios), equipe de trabalho, legislações vigentes e produção. • Tipos de operações em serviço de alimentos: salão, <i>delivery, take away, catering, drive thru</i> e eventos. • Serviço de salão: conceitos e tipos (à francesa, inglesa, empratado, <i>buffet</i>, americana, franco-americana, volante, travessa sobre a mesa, russa e serviço de bebidas). • Etapas do fluxo operacional: pré-preparo, preparo, finalização, apresentação, armazenamento, porcionamento, logística e distribuição. • Precificação: Elementos (ficha técnica, custos operacionais, CMV e lucro) e critérios (lucro bruto, <i>markup</i>, concorrência, percepção de valor). • Formatação de cardápios: layout, apresentação, redação e tecnologias. • Gestão de Cardápio: identificação de necessidades operacionais, ações corretivas, adaptação de produção e engenharia de cardápio. Habilidades • Desenvolver receitas. • Executar cardápios. • Adaptar cardápios a sazonalidade. • Avaliar as etapas de execução do cardápio. • Elaborar fichas técnicas de custo. Atitudes/Valores • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. • Sigilo no tratamento de dados e informações. • Atitude propositiva frente aos processos de trabalho. • Responsabilidade e comprometimento com os processos estabelecidos.

Unidade Curricular 9: Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos.

Carga horária: 96 horas.

Indicadores
1. Organiza escalas de trabalho da equipe de cozinha considerando legislação trabalhista, controles organizacionais e as necessidades operacionais do estabelecimento. 2. Acompanha o fluxo de compras e vendas de acordo com indicadores de desempenho da empresa, fornecedores, custos e a controle de recursos. 3. Propõe ações de melhorias na operação considerando planejamento estratégico, plano de negócios e <i>marketing</i>.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Legislação trabalhista aplicada a empreendimentos gastronômicos: conceitos de empregado, empregador, autônomo, avulso, estagiário, relação de emprego; admissão e demissão de empregados; remuneração; férias; benefícios; lei da gorjeta. • Controles operacionais: escala de trabalho, distribuições de funções, equipes de trabalho e organograma. • Desenvolvimento de equipe: integração, treinamento, administração de conflitos, feedback, liderança. • Indicadores de desempenho para empreendimentos gastronômicos: consumo per capita, ticket médio, consumo médio de produtos e insumos, rotatividade de assentos, inventários e previsão de público, markup, CMV, custos diretos e indiretos. • Controle de recursos: conceito, tipos (água, gás, energia, estrutura física, insumos, resíduos). • Fluxo de compras e vendas para empreendimentos gastronômicos: conceitos e princípios, relação com fornecedores, cotação de insumos, produtos e equipamentos para aquisição, sistemas de informação (comandas eletrônica, aplicativos e controles de consumo). • Planejamento estratégico: conceito e etapas (missão, visão, valores, objetivos, metas e planos de ação). • Plano de negócios: conceito. • Marketing para empreendimentos gastronômicos: estratégias, mídias sociais e comportamento do consumidor. Habilidades • Comunicar-se de maneira assertiva. • Identificar demandas de formação da cozinha. • Gerir de equipes de trabalho. • Analisar legislação trabalhista vigente.

Elementos da Competência
• Gerenciar tempo e atividades de trabalho. • Interpretar plano de negócio. • Interpretar indicadores de desempenho. • Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização. Atitudes/Valores • Cordialidade no trato com as pessoas. • Flexibilidade nas diversas situações de trabalho. • Responsabilidade no cumprimento das legislações trabalhistas vigentes. • Valorização e respeito à diversidade. • Atitude propositiva no desenvolvimento do trabalho.

Unidade Curricular 10: Projeto Integrador Técnico em Gastronomia.

Carga horária: 32 horas.

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Esta Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio.

O planejamento e execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão, pois apresenta ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter que decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional, pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável;

- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do Projeto no decorrer das Unidades Curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - atitude colaborativa.

A partir do tema gerador, são necessárias três etapas para a execução do Projeto Integrador:

1º. Problemática: corresponde ao ponto de partida do Projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassasse as competências do perfil de conclusão. Neste momento, são realizados o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que nortearão a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema.

2º. Desenvolvimento: para o desenvolvimento do Projeto Integrador, é necessário que os alunos organizem e estruturam um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e prever situações que extrapolem o espaço da sala de aula, estimulando a pesquisa em bibliotecas, a visita aos ambientes reais de trabalho, a contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema.

3º. Síntese: momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nesta etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas aprendizagens, expressar ideias com maior fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. É importante que a proposta de solução traga aspectos inovadores, tanto no próprio produto, quanto na forma de apresentação.

Propostas de Temas Geradores:

Proposta 1: Inovação nos processos de produção e serviços de alimentação.

O comportamento das pessoas em relação ao consumo de alimentos vem mudando na medida em que novas formas de armazenamento, conservação e comercialização de preparações são apresentadas. Hoje é possível consumir diferentes pratos simplesmente digitando em um aplicativo. Toda esta inovação proporciona diversificação e comodidade, facilitando o dia a dia de quem tem pouco tempo para se dedicar a elaboração de suas refeições.

Toda inovação é desafiadora e muitas vezes tem os seus processos modificados durante as atividades diárias, a partir de experiências favoráveis ou não. Uma das mudanças percebidas na atualidade foi a necessidade de dar ritmo acelerado a cadeia produtiva das comidas, já que o consumo online em função do coronavírus, teve um aumento exponencial, desafiando a rotina dos estabelecimentos.

Neste cenário de mudanças, que impactam diretamente os processos de elaboração das preparações, há também preocupações relacionadas a necessidade de estabelecer um relacionamento com o cliente de transparência em relação a qualidade dos alimentos consumidos por ele, já que aspectos como hospitalidade, segurança dos alimentos e qualidade de serviço e produto são menos percebíveis em uma compra online.

Diante dos desafios impostos pela pandemia e os novos processos de compra e consumo que convidam a sociedade a adquirir cada vez mais de forma não presencial, os alunos são estimulados a pensarem em projetos a partir do tema gerador inovação. Os projetos podem trilhar percursos relacionados a *marketing*, cardápios, tecnologias, processos de produção de alimentos (armazenamento e conservação), entregas, embalagens e parcerias com outros estabelecimentos do território.

Proposta 2: Sustentabilidade e otimização de recursos em negócios de alimentação

Os empreendimentos gastronômicos apresentam distintas formas de operação, tornando a visão sistêmica um diferencial para os profissionais da área que precisam entender o todo a partir de suas partes e o funcionamento de cada uma.

Algumas iniciativas desenhadas para os empreendimentos necessitam fundamentalmente que os seus funcionários tenham um olhar para o todo do negócio, independentemente da função que ocupam, principalmente quando se deseja implantar ações voltadas a sustentabilidade em um negócio de alimentação

Hoje estabelecimentos gastronômicos se engajam em ações que valorizam a sua identidade e atraem clientes comprometidos com as causas relacionadas ao meio ambiente. Muitos deles, já têm o tema inserido em seu planejamento estratégico e o consideram como

prioridade de gestão. Com tal iniciativa, possibilitam a valorização da marca, motivação nos colaboradores, novas oportunidades de negócio, aumento da competitividade e, acima de tudo, declaram o seu compromisso com o território onde está inserido.

Considerando que a sustentabilidade contribui para o crescimento do negócio, melhora a imagem perante o consumidor, aumenta a vantagem competitiva e colabora com o meio ambiente, os alunos são estimulados a pensarem projetos a partir do tema gerador sustentabilidade. Os projetos podem transitar por ações que gerem a diminuição do descarte de alimentos, a redução do uso de recursos, o uso criativo de produtos e a valorização de produtos frescos e nacionais, entre outros.

Para tanto, é necessário que os alunos analisem o modelo de estrutura, as condições das instalações, o cardápio, os processos de compras e recebimento, o armazenamento, a manipulação e o transporte, ou seja, toda a cadeia de produção para que para as ações propostas sejam eficazes.

A importância do fortalecimento da produção local e a articulação entre saúde pública e mercado são pontos que devem ser reforçados no processo de análise e reflexão da problemática.

Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros Temas Geradores podem ser definidos em conjunto com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação:

Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

1. Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
2. Apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e objetivos do Projeto Integrador.

6.

Orientações Metodológicas

As orientações metodológicas deste curso, em consonância com a Proposta Pedagógica do Senac, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, entendidas como *ação/fazer profissional observável*,

potencialmente criativo (a), que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e que permite desenvolvimento contínuo.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno diante de situações de aprendizagem que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e para a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem que apresentem níveis crescentes de complexidade e se relacionem com a realidade do aluno e com o contexto da ocupação.

As atividades relacionadas ao planejamento de carreira dos alunos devem ocorrer de forma concomitante ao desenvolvimento da marca formativa Atitude Empreendedora. Recomenda-se que o tema seja abordado no início das primeiras Unidades Curriculares do curso e revisitado no decorrer de toda a formação. A partir da reflexão sobre si mesmo e sobre a própria trajetória profissional, os alunos podem reconhecer possibilidades de atuação na perspectiva empreendedora e elaborar estratégias para identificar oportunidades e aprimorar cada vez mais suas competências. O docente pode abordar com os alunos o planejamento de carreira a partir dos seguintes tópicos: i) *ponto de partida*: momento de vida do aluno, suas possibilidades de inserção no mercado, fontes de recrutamento e seleção, elaboração de currículo, remuneração oferecida pelo mercado, competências que apresenta e seu histórico profissional; ii) *objetivos*: o que o aluno pretende em relação à sua carreira a curto, médio e longo prazo, e; iii) *estratégias*: o que o aluno deve fazer para alcançar seus objetivos.

Esse plano de ação tem como foco a iniciativa, a criatividade, a inovação, a autonomia e o dinamismo, na perspectiva de que os alunos possam criar soluções e buscar formas diferentes de atuar em seu segmento.

No que concerne às orientações metodológicas para a Unidade Curricular Projeto Integrador (UCPI), recomenda-se que o docente apresente aos alunos o tema gerador da UCPI na primeira semana do curso, possibilitando aos mesmos modificar e/ou substituir a proposta inicial. Para a execução da UCPI o docente deve atentar para as fases que a compõem: a) problematização (detalhamento do tema gerador); b) desenvolvimento (elaboração das estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização) e; c) síntese (organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos).

Ressalta-se que o tema gerador deve se basear em problemas da realidade da ocupação, propiciando desafios significativos que estimulem a pesquisa a partir de diferentes temas e ações relacionadas ao setor produtivo ao qual o curso está vinculado. Neste sentido, a proposta deve contribuir para o desenvolvimento de projetos consistentes, que ultrapassem a mera sistematização das informações trabalhadas durante as demais unidades curriculares.

No tocante à apresentação dos resultados o docente deve retomar a reflexão sobre a articulação das competências do perfil profissional e o desenvolvimento das Marcas Formativas, correlacionando-os ao fazer profissional. Deve ainda, incitar o compartilhamento dos resultados do Projeto Integrador com todos os alunos e a equipe pedagógica, zelando para que a apresentação estabeleça uma aproximação ao contexto profissional. Caso o resultado não atenda aos objetivos iniciais do planejamento, não há necessidade de novas entregas, mas o docente deve propor que os alunos reflitam sobre todo o processo de aprendizagem com intuito de verificar o que acarretou o resultado obtido.

Orientações metodológicas específicas por Unidade Curricular

UC 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos o reconhecimento da atuação profissional frente ao mercado trabalho e como parte integrante do processo produtivo no segmento de Gastronomia, por meio da realização das etapas de trabalho, considerando as especificidades da função no que diz respeito ao ambiente, equipamentos, utensílios, legislação e segurança além da constante utilização de termos técnicos no desenrolar dos fazeres.

Sugere-se ao docente propor atividades nas quais os alunos tenham contato com profissionais da gastronomia, da área da saúde, sobretudo da nutrição, Vigilância Sanitária, como também empresário do setor de alimentação, por meio de palestras, seminários, visitas técnicas, discussões em grupo e estudos de situações-problema. Além disso, o docente deve realizar atividades práticas que evidenciem a organização do espaço de trabalho levando em consideração a questão da ergonomia, a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e a necessidade da criticidade no que diz respeito à sustentabilidade, as relações de trabalho e suas responsabilidades.

Para turmas que são compostas por diferentes cursos, mas que se valem da convergência de unidades curriculares é imprescindível que o docente trabalhe as especificidades para cada função dentro dos parâmetros da competência.

Ressalta-se que o docente deve atentar-se aos demais cursos que convergem com esta unidade curricular junto ao seu Departamento Regional.

UC 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos a realização das etapas de trabalho, considerando as especificidades da função e no que diz respeito ao processo de movimentação dos insumos, legislações aplicadas ao ambiente de estoque, controle das quantidades, organização de equipamentos e utensílios, entre outras.

Sugere-se ao docente propor visitas técnicas, estudos de situações-problema, simulações de recebimento e armazenamento de mercadorias e o preenchimento de documentos orientadores de controle de estoque, e seus processos. Recomenda-se ainda que, para tais atividades, o docente considere a questão da ergonomia, a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e a necessidade da criticidade no que diz respeito à sustentabilidade, as relações de trabalho e suas responsabilidades.

Para turmas que são compostas por diferentes cursos, mas que se valem da convergência de unidades curriculares é imprescindível que o docente trabalhe as especificidades para cada função dentro dos parâmetros da competência.

Ressalta-se que o docente deve atentar-se aos demais cursos que convergem com esta unidade curricular junto ao seu Departamento Regional.

UC 3: Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos vivenciar as etapas de trabalho, considerando as especificidades da função no que diz respeito ao processo de pré-preparo dos insumos.

Sugere-se experimentações sobre cortes vegetais e proteínas animais e a exploração dos métodos de cocção e os auxiliares, sejam estes, insumos e técnicas aproveitados para as experimentações de bases de cozinha, como: os fundos caldos, sopas, cremes, purês e molhos. Ainda sobre a realização das atividades que contemplam o uso de insumos como peixes, cortes de carnes, entre outros, é indicado o uso de insumos que façam sentido à realidade local e que sejam de fácil acesso à unidade educacional ministrante. Sobre as carnes, o docente pode propor situações que evidenciem todas as subdivisões relacionadas ao tipo de animal, a divisão pela musculatura (grandes cortes) e os cortes de porções.

Caso seja necessário para otimização de recursos, os insumos manipulados nesta UC, podem ser devidamente acondicionados para serem utilizados em outras UCs que aconteçam na sequência ou quando possível, a concomitância entre as unidades curriculares.

É importante tratar o elemento fichas técnicas do ponto de vista conceitual, ou seja, destacando a sua importância enquanto documento que possibilita a padronização das produções (índices

de aproveitamento, cocção e perda do ingrediente, rendimento da receita, interpretação de ficha técnica, pesos e equivalências de medidas), já que o mesmo tema também será abordado em uma UC específica e que trará sua complexidade de forma mais ampla.

Propõe-se que os docentes ao planejar situações de aprendizagem propiciem aos alunos realizar atividades inerentes a supervisão no que diz respeito ao pré-preparo de insumos. Para tanto, os alunos podem revezar as funções no processo de monitoramento e orientação das etapas de trabalho enquanto outros realizam de forma operacional as atividades. Nessas atividades, sugere-se ressaltar a importância da organização das estações de trabalho durante a execução da *mise en place*.

Recomenda-se ainda que, para tais atividades, o docente considere a questão da ergonomia, a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), boas práticas para serviços de alimentação e a necessidade da criticidade no que diz respeito a sustentabilidade, as relações de trabalho e suas responsabilidades.

UC 4: Preparar produções gastronômicas na cozinha quente.

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem práticas que possibilitem aos alunos vivenciar atividades que exijam, além das condições de preparo, a necessidade de organizar as produções da cozinha quente, considerando a relação com a cultura local. Sendo assim, as situações devem evidenciar a necessidade do reconhecimento das influências culturais na gastronomia regional brasileira e gastronomia internacional, instigando o aluno à descoberta dos processos históricos e comportamentos alimentares nas diversas culturas

Sugere-se ao docente, propor visitas técnicas aos serviços de alimentação e desenvolvimento de pesquisa que abordem os aspectos culturais e sociais das diversas regiões (brasileira e internacional) com apresentação de pratos típicos, além de neste contexto abordar os diferentes fluxos operacionais de cada tipo de operação visitada. Caso as visitas presenciais não sejam possíveis, visitas virtuais ou conversas virtuais com especialistas podem ser organizadas. O docente pode propor atividades práticas que simulem o ambiente de trabalho para que o Técnico em Gastronomia possa compreender a sua interface com os demais profissionais área. Nesse contexto, deve-se reforçar que sua atuação deve primar por estratégias que promovam a criatividade e a inovação.

Recomenda-se também que sejam apresentadas aos alunos as tecnologias presentes no setor, como: insumos, aditivos, pré-misturas, utensílios e equipamentos. Em relação a equipamentos tecnológicos de alto investimento (forno combinado, resfriador rápido, termocirculador, *mixers*, fogões de indução e elétricos) que provavelmente não compõem a maioria dos laboratórios das

unidades escolares, sugere-se a utilização de filmes, fotos para demonstração, bem como, parcerias com fornecedores para a realização de palestras e demonstrações.

O docente pode realizar atividades que propiciem aos alunos compreender os diferentes tipos de dietas, alergias, intolerâncias e restrições alimentares para que possa ampliar o repertório do aluno acerca do tema, como palestras com especialistas, pesquisas em clínicas especializadas e visitas técnicas.

UC 5: Preparar e finalizar produções gastronômicas na cozinha fria.

Recomenda-se aos docentes planejar atividades práticas que possibilitem aos alunos criar propostas de apresentação e promover a criatividade e a inovação.

Propõe-se que sejam realizadas visitas técnicas a diferentes fornecedores, tais como: feiras, mercados, entrepostos de abastecimentos, fazendas produtoras, entre outros. É interessante proporcionar aos alunos reflexões que promovam a importância da valorização dos produtos locais ou de fácil acesso que podem oferecer maior frescor e qualidade. Aqui, as situações de aprendizagem, necessitam ter foco nas técnicas em si, e não somente em receitas específicas. A abordagem sobre queijos e embutidos, é sugerida que seja mantida no âmbito do uso destes produtos e na definição de seus tipos e características, sem a necessidade de sua produção, dada sua complexidade em termos de estrutura para preparo e manutenção.

Sugere-se que as tecnologias do setor sejam apresentadas de forma prática, com uma demonstração de algum fornecedor, caso a unidade não disponha de nenhum equipamento ou tenha dificuldade de acesso a compra de produtos especiais, por exemplo.

UC 6: Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria.

Propõe-se ao docente, realizar atividades que ressaltem a importância de realizar cálculos para dimensionar a produção de panificação e confeitaria e que os faça identificar os diferentes tipos e características de armazenamento destes produtos. É importante destacar que as práticas de produção para estas áreas exigem uma série de equipamentos específicos, para tanto, parte do conhecimento proposto para essa UC poderá ser trabalhado por meio de filmes, fotos e visitas técnicas.

Neste caso, recomenda-se que sejam realizadas parcerias com panificadoras, confeitarias e docerias de diferentes portes, inclusive considerando restaurantes e hotéis com produção limitada, a fim de proporcionar aos alunos, uma visão ampliada de atuação do Técnico em gastronomia dentro destas áreas.

Com relação a confeitaria é sugerido ao docente que nas atividades práticas, o foco seja na produção de cremes, massas, técnicas para recheio e cobertura, sem a necessidade de se

aprofundar em decorações artísticas. As decorações devem permear os doces empratados e aplicação de molhos, principalmente as técnicas para rechear e confeitar doces com bicos.

UC 7: Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.

Sugere-se que nesta unidade curricular o docente proporcione ao aluno condições de relembrar conceitos básicos de matemática caso seja necessário, pois estes são fundamentais os conhecimentos aqui propostos.

É importante também que o docente a fim de materializar o conhecimento, faça experimentações com os alunos, como no caso das transformações de peso bruto em líquido, fator de correção e entre outros, a fim do aluno significar a informação.

Recomenda-se que se houver disponibilidade, sejam usados recursos tecnológicos para criação e padronização de fichas técnicas, para que os alunos já sejam familiarizados com a operação destes.

Propõe-se que, sejam realizadas atividades práticas em formato de revezamento para que os alunos possam vivenciar o acompanhamento dos fluxos de produção de acordo com as fichas técnicas.

UC 8: Elaborar e operacionalizar cardápios.

Sugere-se ao docente planejar situações de aprendizagem de simulação das diferentes modalidades de serviço para que os alunos relacionem esses fatores às necessidades para elaboração de cardápios.

Recomenda-se também que os alunos realizem pesquisas relacionadas a fornecedores e valores, além de reconhecerem diferentes tipos de cardápios, a fim de ampliarem o repertório.

O docente pode programar aulas em laboratório para que os alunos possam testar a aplicação de fichas técnicas e realizar as devidas correções como parte da aprendizagem.

Com base em cardápios prontos (retirados da internet), o docente pode propor que sejam realizadas análises de precificação, proposição de inovações, definição das etapas para o fluxo operacional das produções e cotações reais para possíveis reimpressões da ferramenta.

UC 9: Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos

Recomenda-se ao docente planejar situações de ensino aprendizagem que propiciem aos alunos a reflexão sobre temas relacionados à gestão de pessoas e operação, ressaltando questões cotidianas na área da cozinha que impactam nos resultados.

Nesta UC o docente pode planejar atividades como palestras, entrevistas, mesas redondas e encontros com profissionais da área de gestão e *marketing* (advogados trabalhistas, profissionais ou docentes da própria unidade especialistas em recursos humanos e gestão de pessoas, órgãos como Procon, agências de marketing e propaganda, especialistas e redes

sociais, gerentes de empreendimentos de alimentos e bebidas) e visitas técnicas a fornecedores ou feiras do setor.

É importante que o plano de negócio seja tratado apenas no âmbito conceitual para que o aluno perceba que há um documento que orienta os passos de planejamento de abertura de um negócio.

UC 10: Projeto Integrador

Os docentes planejam situações de aprendizagem que promovam a articulação das competências do perfil profissional de conclusão aos temas geradores escolhidos pelos grupos ou aluno, fazendo dessa unidade curricular diferenciada um fio condutor que propicia significado e ressignificação ao processo de formação.

Vale ressaltar a importância de estabelecer parcerias e estratégias que aproximem o aluno da realidade da ocupação.

7.

Aproveitamento de Conhecimentos e de Experiências Anteriores

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível aproveitar conhecimentos e experiências anteriores dos alunos, desde que diretamente relacionados com o Perfil Profissional de Conclusão do presente curso.

O aproveitamento de competências anteriormente adquiridas pelo aluno por meio da educação formal, informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e orientações organizacionais vigentes.

8.

Avaliação

De forma coerente com os princípios pedagógicos da Instituição, a avaliação tem como propósitos:

- Ser diagnóstica: averiguar o conhecimento prévio de cada aluno e seu nível de domínio das competências, indicadores e elementos, elencar as reais necessidades de aprendizado e orientar a abordagem docente.
- Ser formativa: acompanhar todo o processo de aprendizado das competências propostas neste Plano, constatando se o aluno as desenvolveu-as de forma

suficiente para avançar a outra etapa de conhecimentos e realizando adequações, se necessário.

- Ser somativa: atestar o nível de rendimento de cada aluno, se os objetivos de aprendizagem e competências foram desenvolvidos com êxito e verificar se o mesmo está apto a receber seu certificado ou diploma.

8.1. Forma de expressão dos resultados da avaliação

Toda avaliação deve ser acompanhada e registrada ao longo do processo de ensino e aprendizagem. Para tanto, definiu-se o tipo de menção que será utilizada para realizar os registros parciais (ao longo do processo) e finais (ao término da Unidade Curricular/curso).

As menções adotadas no Modelo Pedagógico Senac reforçam o comprometimento com o desenvolvimento da competência e buscam minimizar o grau de subjetividade do processo avaliativo.

De acordo com a etapa de avaliação, foram estabelecidas menções específicas a serem adotadas no decorrer do processo de aprendizagem:

8.1.1. Menção por indicador de competência

A partir dos indicadores que evidenciam o desenvolvimento da competência, foram estabelecidas menções para expressar os resultados de uma avaliação. As menções que serão atribuídas para cada indicador são:

Durante o processo

- Atendido - A
- Parcialmente atendido - PA
- Não atendido - NA

Ao final da Unidade Curricular

- Atendido - A
- Não atendido - NA

8.1.2. Menção por Unidade Curricular

Ao término de cada Unidade Curricular (Competência, Estágio, Prática Profissional, Prática Integrada ou Projeto Integrador), estão as menções relativas a cada indicador. Se os indicadores não forem atingidos, o desenvolvimento da competência estará comprometido. Ao término da Unidade Curricular, caso algum dos indicadores não seja atingido, o aluno será considerado

reprovado na unidade. É com base nessas menções que se estabelece o resultado da Unidade Curricular. As menções possíveis para cada Unidade Curricular são:

- Desenvolvida - D
- Não desenvolvida – ND

8.1.3. Menção para aprovação no curso

Para aprovação no curso, o aluno precisa atingir D (desenvolveu) em todas as unidades curriculares (Competências e Unidades Curriculares de Natureza Diferenciada).

Além da menção D (desenvolveu), o aluno deve ter frequência mínima de 75%, conforme legislação vigente. Na modalidade a distância, o controle da frequência é baseado na realização das atividades previstas.

- Aprovado - AP
- Reprovado - RP

8.2. Recuperação

A recuperação será imediata à constatação das dificuldades do aluno, por meio de solução de situações-problema, realização de estudos dirigidos e outras estratégias de aprendizagem que contribuam para o desenvolvimento da competência. Na modalidade de oferta presencial, é possível a adoção de recursos de educação a distância.

9. Estágio Profissional Supervisionado

O Estágio tem por finalidade propiciar condições para a integração dos alunos no mercado de trabalho. É um “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos” (Lei nº 11.788/08).

Conforme previsto em legislação vigente, pode integrar ou não a estrutura curricular dos cursos. Será obrigatório quando a legislação que regulamenta a atividade profissional assim o determinar.

Nos cursos em que não for obrigatório, pode ser facultada aos alunos a realização, de acordo com a demanda do mercado de trabalho. Desenvolvido como atividade opcional, a carga horária do estágio é apostilada ao histórico escolar do aluno.

No presente curso, o estágio não é obrigatório.

10. Instalações, Equipamentos e Recursos Didáticos

10.1. Instalações e equipamentos⁴:

- Para oferta presencial:

Sala de aula mobiliada com cadeiras móveis, mesas, computador, caixa de som, projetor e quadro branco.

Biblioteca com acervo de gastronomia.

Laboratório pedagógico de gastronomia equipado, no mínimo, com: forno (preferencialmente combinado); micro-ondas; coifa; fogão; freezer; geladeira; bancada em aço inoxidável; fritadeira; processador de alimentos; batedeira; liquidificador; balança; termômetro; placas de cortes na cor de acordo com o uso dos insumos; facas de acordo com as produções; e outros equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento do curso.

- Para oferta a distância:

As configurações de infraestrutura para oferta deste curso a distância serão definidas pelo DR Sede responsável pelo desenvolvimento do título na Rede EaD Senac.

10.2. Recursos didáticos:

O Departamento Regional deve especificar o que será adquirido pelo aluno ou fornecido pelo Senac em caso de alunos do Programa Senac de Gratuidade (PSG).

11.

Perfil do Pessoal Docente e Técnico

O desenvolvimento da oferta ora proposta requer docentes com experiência profissional em diferentes tipologias de restaurantes e formação na área de Gastronomia, Nutrição, Engenharia de alimento ou áreas afins.

⁴É importante que as instalações e equipamentos estejam em consonância com a legislação e atendam às orientações descritas nas normas técnicas de acessibilidade. Estes aspectos, assim como os atitudinais, comunicacionais e metodológicos buscam atender as orientações da Convenção de Direitos das Pessoas com Deficiência da qual o Brasil é signatário.

Unidades Curriculares
UC1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas. Carga Horária: 36 horas. <u>Bibliografia Básica</u> ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017. CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. MONTEIRO, R. Z. Cozinhas profissionais. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013. <u>Bibliografia Complementar</u> INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 9. ed. São Paulo: Senac, 2014.
UC2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos. Carga Horária: 36 horas. <u>Bibliografia Básica</u> ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. RICCETTO, L. N. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013. <u>Bibliografia Complementar</u> CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. CRUZ, J. T.; PEREIRA, L. Rotinas de estoque e almoxarifado. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.
UC 3: Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas. Carga Horária: 180 horas. <u>Bibliografia Básica</u> BORGO, L.A. et. al. Alquimia dos alimentos – serie alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2007. CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.

Unidades Curriculares
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Chef profissional</i>. 3.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. MCGEE, H. Comida & cozinha. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014. <u>Bibliografia Complementar</u> SENAC. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018. SENAC. Departamento Nacional. Sou cozinheiro: técnicas, tendências e informações para ao aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac DN, 2011.
UC 4: Preparar produções gastronômicas da cozinha quente. Carga Horária: 108 horas. <u>Bibliografia Básica</u> BORGO, L.A. et. al. Alquimia dos alimentos – serie alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2007. CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Chef Profissional</i>. 9. ed. São Paulo: Senac, 2014. <u>Bibliografia Complementar</u> MCGEE, H. Comida & cozinha. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.
UC 5: Preparar produções gastronômicas da cozinha fria. Carga Horária: 72 horas. <u>Bibliografia Básica</u> INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>GardeManger</i>. 4.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. BARHAM, P. A. Ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2008. <u>Bibliografia Complementar</u> INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Chef Profissional</i>. 9. ed. São Paulo: Senac, 2014.
UC 6: Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria. Carga Horária: 108 horas. <u>Bibliografia Básica</u> VIANNA, F.S.; REDOSCHI, G.; LAGE,M.; IKEMOTO,M.; COELHO, S.T. Manual prático de panificação Senac. São Paulo: Senac, 2018. COSTA, D.R.; FIORI, F.C.; VIANNA, F.S.; REDOSCHI, G.; LAGE, M.; COELHO, S.T. Manual prático de confeitaria. São Paulo: Senac, 2018.

Unidades Curriculares
<u>Bibliografia Complementar</u> RAWLS, S.C. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Senac, 2014. SUAS, M. Pâtisserie: Abordagem profissional. São Paulo: Cenage Learning, 2012. RICCETTO, L. N. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.
UC 7: Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas. Carga Horária: 60 horas. <u>Bibliografia Básica</u> RICCETTO, L. N. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013. NISHIO, E. K.; ALVES, A.M. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. <u>Bibliografia Complementar</u> ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.
UC 8: Elaborar e operacionalizar cardápios. Carga Horária: 84 horas. <u>Bibliografia Básica</u> RICCETTO, L. N. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013. NISHIO, E. K.; ALVES, A.M. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014 <u>Bibliografia Complementar</u> CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. Manual prático de cozinha Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. SILVA, S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Roca, 2014.
UC 9: Auxiliar na gestão operacional dos negócios de alimentos e bebidas. Carga Horária: 84 horas. <u>Bibliografia Básica</u>

Unidades Curriculares
GOMES, D. F. N. Gestão de Pessoas: Práticas em Treinamento e Desenvolvimento . São Paulo: Editora Senac São Paulo: 2018.
GAMBARDELLA, A. M. D. Administração de Recursos Humanos em Hospitalidade . São Paulo: Editora Senac Rio de Janeiro, 2014.
NISHIO, E. K.; ALVES, A.M. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções . São Paulo: Senac São Paulo, 2019.
<u>Bibliografia Complementar</u>
CRUZ, L.; PONTELO, J. Gestão de pessoas: manual de rotinas trabalhistas . Brasília: Senac São Paulo, 2015.

13.

Certificação

Àquele que concluir com aprovação todas as unidades curriculares que compõem a organização curricular desta Habilitação Técnica de Nível Médio e comprovar a conclusão do Ensino Médio será conferido o Diploma de **Técnico em Gastronomia**, com validade nacional.

LISTA BÁSICA*

MATERIAL DIDÁTICO				
ÍTE M	QD E	UNIDA DE	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
1.	21	01	LIVRO: GUIA DE BOAS PRÁTICAS – Produzindo Alimentos com Segurança Autora: Gleucia Silva Moura ISBN: 978-85-99723-39-5	SENAC/CE
2.	21	Livro	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional . 9. ed. São Paulo: Senac, 2014.	SENAC/SP

Material Semipermanente				
ÍTEM	QDE	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
01	01	UNID	DETERGENTE	
02	01	PCT	PERFLEX	
03	01	UNID	ESPONJA	
04	06	UNID	PANO DE PRATO (FELPUDO)	
05	01	UNID	ACENDEDOR DE FOGÃO	
01	01	UNID	PROJETOR MULTIMÍDIA (DATASHOW)	

Kit do Estudante

ITEM	QUANT .	UNIDA DE	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
1.	5	UND	001243 - TOUCA DESCARTAVEL BRANCA COM ELÁSTICO	1 por dia
2	5	UND	AVENTAIS DESCARTÁVEIS	1 por dia