

Plano de Curso

Barista

Tipo do curso: Qualificação
Profissional

Eixo Tecnológico: turismo,
Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Ano: 2019



1. Identificação do Curso

Título do Curso: Barista

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Carga Horária: 160 horas

Código DN: 2534

Código CBO: 5134-40

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 Brasil é hoje o segundo maior consumidor de café do mundo, com aproximadamente 21 milhões de sacas vendidas em 2017¹ e projeção de crescimento médio superior a 3% ao ano. Além de aquecido², este é um mercado de abrangência nacional³ e bastante dinâmico:

¹ FOLHA DE SÃO PAULO. Consumo de café no Brasil cresce com retomada econômica e mudança de hábitos, diz Abic. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2019/02/consumo-de-cafe-no-brasil-cresce-com-retomada-economica-e-mudanca-de-habitos-diz-abic.shtml>. Acesso em 06 de jun. 2019.

² DCI. Produtor, indústria e cafeterias apostam nos cafés especiais. Disponível em: <https://www.dci.com.br/impresso/produtor-industria-e-cafeterias-apostam-nos-cafes-especiais-1.728579>. Acesso em: 06 de jun. 2019.

³ MEIO NORTE. Mercado de cafeterias está em expansão em Teresina. Disponível em: <https://www.meionorte.com/noticias/cafeterias-estao-em-expansao-em-teresina-360738>. Acesso em: 06 de jun. 2019.

adaptável às tendências tecnológicas e a uma maior exigência de seu consumidor⁴.

Com base nesse cenário, percebe-se a necessidade e importância da formação de pessoas que pretendem ingressar ou se manter atuantes no mercado como barista.

O barista é o profissional tecnicamente especializado em café e seus derivados, sendo o responsável por preparar e servir café e bebidas à base de café. Deve apresentar-se como um profissional disposto a executar diferentes tarefas, capaz de adaptar-se aos diversos ambientes de trabalho, estar atento às normas de higiene e segurança, manter comunicação fluente, ter sensibilidade para o contato com o público, estar preparado para suportar grandes jornadas de trabalho, ser pontual e prezar pelo profissionalismo, dominar as técnicas pertinentes ao ofício e buscar aperfeiçoamento contínuo.

Diante da demanda de consumo e das variáveis na característica do produto existe a necessidade constante de aprimoramento do profissional que desenvolve suas atividades de preparo de cafés. O Senac oferece esse curso no que diz respeito a disponibilizar as condições necessárias para que o preparo do café atenda às expectativas do consumidor, a partir das diferentes formas de obtenção da bebida.

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;
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos;
- 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;

⁴ EUROMONITOR CONSULTING. **Tendências do mercado de cafés em 2017**. Disponível em: http://consorciopesquisacafe.com.br/arquivos/consorcio/consumo/tendencias_do_mercado_cafe_2017.pdf. Acesso em: 06 de jun. 2019.

- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4. Perfil Profissional de Conclusão

O barista é o profissional responsável por moer grãos e aplicar técnicas de preparo, degustação e serviço de café, considerando seus diferentes métodos de preparo. Cria bebidas à base de cafés e aplica técnicas de desenho e *latte art*, zelando pela qualidade do produto e por sua apresentação ao cliente. Apresenta conhecimento sobre a história do café, as características do grão, os processos de plantio, colheita, torra e moagem, além de conhecimento de detalhes da extração e diferentes métodos de preparo da bebida.

Pode desenvolver suas atividades em cafeterias, casas de cafés, casas de chá, padarias, restaurantes, bares, hotéis e demais estabelecimentos que servem café.

Interage com clientes internos, externos e fornecedores do estabelecimento e/ou em consultorias. Exerce suas atividades com bom relacionamento interpessoal, respeitando as preferências individuais, apresenta comunicação assertiva, criatividade, dinamismo, postura profissional e ética.

O profissional qualificado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, 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 Turismo, Hospitalidade e Lazer, cuja natureza é “acolher” e pertence ao segmento de Gastronomia.

A seguir estão as competências que compõem o perfil do barista:

- Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar.
- Extrair cafés e preparar bebidas à base de café.
- Realizar atendimento ao cliente e serviço de cafés.

5. Organização Curricular⁵

O Modelo Pedagógico Senac estrutura o currículo do curso Barista com bases nos fazeres profissionais – as competências –, organizadas a partir das seguintes Unidades Curriculares:

Unidades Curriculares		Carga horária
UC4: Projeto Integrador Barista 16h	UC1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar	36 horas
	UC2: Extrair cafés e preparar bebidas à base de café	72 horas
	UC3: Realizar atendimento ao cliente e serviço de cafés	36 horas
Carga Horária Total		160 horas

- **Pré-requisitos:**

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 UC4 Projeto Integrador Barista deve ser ofertada simultaneamente às demais Unidades Curriculares.

- **Equivalência entre Unidades Curriculares:**

A Unidade Curricular 1 deste curso é convergente com a dos cursos Garçom, Bartender, Atendente de lanchonete e Hostess.

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares:

Unidade Curricular 1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar.

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. Prepara a <i>mise en place</i> de salão e bar, de acordo com o cardápio e carta e boas práticas para serviços de alimentação.

² De acordo com a Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012, os planos de cursos técnicos de nível médio presenciais podem prever até 20% (vinte por cento) do total da carga horária do curso em atividades não presenciais, desde que haja suporte tecnológico e que seja garantido o atendimento por docentes e tutores qualificados.

Indicadores
3. Finaliza o serviço, organizando equipamentos e utensílios, conforme boas práticas para serviços de alimentação e demanda do atendimento.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Contexto da Gastronomia: Mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional. • Ambientes de trabalho de salão e bar: locais, setores, equipes de trabalho e tipologia de empreendimentos do segmento A&B. • Organização e estrutura do ambiente de trabalho: mobiliários, equipamentos, utensílios e rouparias; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação. • Leiaute do ambiente: definição e tipos (instalações físicas); • Ergonomia no espaço de trabalho do Garçom: adequação do posto de trabalho; postura; movimentos repetitivos; importância da ginástica laboral; formas de prevenção de acidentes; e doenças ocupacionais. • <i>Mise en place</i>: Conceito e Aplicabilidade. • Legislação e procedimentos: Boas práticas para serviços de alimentação quanto a controle pragas e vetores, controle da potabilidade da água, higiene pessoal, ambiental, móveis, equipamentos, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). • Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de microrganismos 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 e coletiva. Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga. • Materiais de Salão e Bar: funções e características (móveis, equipamentos, utensílios e rouparia). Habilidades • Utilizar boas práticas para serviços de alimentação nos processos de organização do ambiente de trabalho. • Realizar atividades de higienização das instalações, equipamentos e utensílios. • Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no Salão e Bar.

Elementos da Competência
• Comunicar-se de maneira assertiva. • Interpretar documentos orientadores. • Calcular quantidades de materiais. • Utilizar termos técnicos nas atividades de trabalho. Atitudes/Valores • Zelo na apresentação pessoal e postura profissional. • Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes. • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. • Respeito à hierarquia dos cargos e funções no ambiente de trabalho.

Unidade Curricular 2: Extrair cafés e preparar bebidas à base de café.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Prepara café <i>espresso</i>, executando a sequência da operação. 2. Aplica diferentes métodos de preparo de café, de acordo com o resultado desejado. 3. Aplica técnica de vaporização de leite, observando quantidade, temperatura, textura, movimento e posição do bico.

Elementos da Competência
Conhecimentos • História do café no Brasil e no mundo: origem, desenvolvimento e formas de consumo. • Espécies de café: arábica e canéfora/robusta. • Produção de café: ciclo do café, espécies/variedades, plantio, amadurecimento, adubação, irrigação, tratos culturais e colheita. • Regiões produtoras de café no Brasil e no mundo: conceito de <i>terroir</i> e impacto nas características específicas do café. • Formas de processamento: natural, cereja descascada e desmucilado ou despulpado por fermentação. • Armazenamento de cafés: formas (tulha e sacaria) e período correto. • Beneficiamento e classificação do grão: limpeza do fruto, métodos de classificação, defeitos do café. • Vocabulário técnico da classificação do café.

Elementos da Competência

- Torra: cores da torra, classificação da bebida (qualidade e sua interferência na bebida final).
- Análise sensorial de café: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- A evolução da profissão barista.
- Termos técnicos da área de atuação profissional.
- Legislação aplicada ao café: decretos, resoluções e portarias.
- Granulometria: moagens e regulação de moinhos.
- Operação da máquina de café *espresso*: dosagem, compactação e extração de café.
- Características da extração de *espressos* super extraídos e sub extraídos.
- Métodos de preparo da bebida café: *Ibriq*, *French Press*, *Coador*, Cafeteira Elétrica, Cafeteira Italiana (*Moka*), *Globo* (*Syphon*), *Aeropress*, *Hario V60*, *Chemex*, *Clever*, *Kalita* etc.
- Bebidas à base de café: café *macchiato*, *latte*, *latte macchiato*, *lacrima italiana*, *cappuccino*, *mocha*, *romano*, *panna*.
- Tipos de Café *espresso*: café curto, *normale*, *carioca*, *ristreto*, *doppio*, *correto*.
- Higienização do moinho e da máquina de café.
- Tipos de leite: em relação à gordura (desnatado, semidesnatado e integral), em relação à origem (vegetais e animais) e sem lactose.
- Técnicas de vaporização: textura do leite vaporizado.
- *Latte art*: conceito e valorização do produto.
- Técnicas de *Latte art*: grafismo (*topping*), pintura (*painting*), à mão livre (*free pouring*) e *stencil*.
- Desenhos: insumos (corantes alimentícios, caldas e pós), modelos (coração, *rosetta*, maçã, teia de aranha, mini corações, meio a meio, caracol, boneco de neve, urso, carinha/rostinho) e *stencil*.
- Organização, identificação e utilização adequada de materiais (utensílios, equipamentos, louças) para preparo de bebidas e coquetéis à base de café.
- Princípios de sustentabilidade: gestão de recursos, sazonalidade, regionalidade e aproveitamento integral dos insumos.
- Processo de elaboração de drinques e coquetéis a base de café: batidos, mexidos e montados.

Elementos da Competência
• Processo de elaboração de coquetéis com café: com álcool (<i>Irish coffee, Brazilian coffee, Café capri</i> e <i>Café parisiense</i>) e sem álcool (<i>Mazagran, Melba coffee, Café vienense</i> e <i>Orange coffee</i>). • Decoração de drinques e coquetéis com café. Habilidades • Fazer análise sensorial do café. • Utilizar o vocabulário técnico da área. • Regular moinho de café. • Extrair café <i>espresso</i>. • Aplicar diferentes métodos de preparo de café. • Aplicar técnica de vaporização de leite. • Desenhar empregando a técnica do <i>latte art</i>. • Preparar caldas. • Preparar coquetéis com café. • Selecionar e utilizar equipamentos e utensílios. Atitudes/Valores • Responsabilidade no consumo de bebidas alcoólicas. • Iniciativa para o desenvolvimento de novo repertório de aromas e sabores. • Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe. • Responsabilidade no cumprimento das normas de saúde e segurança aplicadas ao espaço de trabalho. • Respeito à diversidade. • Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades. • Responsabilidade no uso de recursos e descarte de materiais.

Unidade Curricular 3: Realizar atendimento ao cliente e serviço de cafés.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1. Realiza recepção e atendimento ao cliente, de acordo com as técnicas de atendimento e os princípios de hospitalidade. 2. Prepara <i>mise en place</i> do serviço de café, considerando o padrão de utilização dos utensílios, equipamentos e louças.

Indicadores
3. Realiza serviço de café e bebidas à base de café, considerando método de preparo e modalidade do serviço.
4. Vende cafés e bebidas à base de café, auxiliando a escolha do cliente, de acordo com preferências e necessidades dos clientes.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Recepção e atendimento ao cliente: padrões de atendimento; etiqueta profissional. • Condutas, termos, nomenclatura e conceitos para o atendimento às pessoas: identidade de gênero e orientação sexual, idosos, pessoas com deficiência, tipos de deficiência, origem e condição social, étnica, entre outros. • Atendimento a pedidos especiais e de pessoas com restrições alimentares. • Ergonomia no posto de trabalho. • Hospitalidade: definição, evolução histórica. • Comunicação: assertividade (definição e princípios), uso da norma culta da língua portuguesa na comunicação oral, adequação do discurso a diferentes públicos, uso de termos técnicos do segmento de café. • Identificação e utilização adequada de materiais (utensílios, equipamentos, louças) para o serviço de café. • Legislação aplicável à gastronomia: Estatuto da Criança e Adolescente (uso de bebidas alcoólicas), Lei Antifumo e Código de Defesa do Consumidor (direitos e deveres) e demais legislações. • Cartas de café: conceito; tipos; público-alvo; categorias e apresentação. • Técnicas de vendas: etapas; ações para fidelização do cliente; atendimento. • Tipos e perfis comportamentais de clientes (características, expectativas, desejos e necessidades). • Abertura e fechamento de contas: comandas, procedimentos, formas de pagamento e taxa de serviço. • Recursos de tecnologia da informação e comunicação utilizados para subsidiar o atendimento ao cliente em restaurantes e bares: sistemas de gestão de estabelecimentos de alimentos e bebidas (A&B), redes sociais, aplicativos. Habilidades • Servir diferentes tipos de café.

Elementos da Competência
• Interpretar carta de cafés, ordens de serviços e comandas. • Atender e orientar clientes de maneira assertiva. • Aplicar técnicas de vendas de bebidas à base de café. Atitudes/Valores • Respeito às preferências individuais. • Cooperação com membros da equipe, parceiros e clientes. • Cumprimento das normas de saúde e segurança. • Cordialidade no trato com clientes e equipes de trabalho. • Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades. • Respeito à diversidade. • Sigilo no tratamento de dados e informações. • Otimização de recursos, produtos e ingredientes.

Unidade Curricular 4: Projeto Integrador Barista.

Carga horária: 16 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 docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das unidades curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - criatividade e atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - colaboração e comunicação;
 - autonomia digital.

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

1º. Problematização: 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, é feito o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que irão nortear 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 estructurem 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:** Atendimento à diversidade em cafeterias.

A partir desse tema, os docentes deverão propor aos grupos desafios que envolvam o atendimento a públicos diversificados, tais como: pessoas com deficiência, clientes no contexto da diversidade cultural, religiosa, de gênero, faixa etária, restrições alimentares, entre outros. O desafio proposto deve considerar, ainda, a dinâmica do segmento da hospitalidade e as especificidades das demandas regionais. E, prioritariamente, ser uma questão real do mundo do trabalho. Quando não for possível apresentar um problema de uma empresa real, é indicada a utilização de casos fictícios, que retratem situações e personagens possíveis em um meio de hospedagem.

Proposta 2: Desafios e tendências do segmento de alimentos e bebidas: implicações na atuação do barista no contexto local.

A partir da análise dos aspectos essenciais do segmento de alimentos e bebidas, tanto no que diz respeito à situação atual quanto no referente às perspectivas no curto e médio prazo, é possível propor a elaboração de projetos no escopo da atuação do barista. Para tal, os alunos, com a mediação dos docentes, irão identificar desafios relacionados a aspectos tais como: a construção de perfis de estabelecimento baseados na consolidação de uma identidade; a definição de estratégias de comunicação e atendimento adequadas aos hábitos das gerações contemporâneas; a identificação de novas atuações nestes ambientes e oportunidades de negócio com base no reconhecimento da evolução dos hábitos de consumo; atendimento a pessoas com deficiência; e uso de recursos tecnológicos.

A partir dessa problematização, os alunos, em equipes, irão propor soluções alinhadas com a legislação vigente, podendo desenvolver essas propostas por meio de visitas técnicas, pesquisas literárias e de campo, entrevistas com especialistas e na comunidade local, discussões de caso, atividades em grupo etc. As elaborações resultarão em propostas práticas construídas ao longo do curso com base nas UCs e desafios que as mesmas trazem e poderão envolver documentos, apresentações, práticas, feiras voltadas para o setor de café (exposições, preparações de café, etc), simulações, atendimentos, entre outros. O objetivo é gerar iniciativas criativas e inovadoras que, de maneira geral, contribuam com a melhoria do âmbito de atuação do barista.

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:

- Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
- Apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e objetivos do PI.
- Mobiliza as marcas formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.

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, estas 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 frente a situações de aprendizagem que possibilitam 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 das Marcas Formativas Colaboração e Comunicação, Visão Crítica, Criatividade e 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 possui 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.

O domínio técnico-científico, a visão crítica, a colaboração e comunicação, a criatividade e atitude empreendedora, a autonomia digital e a atitude sustentável são Marcas Formativas a serem evidenciadas ao longo de todo o curso. Elas reúnem uma série de atributos que são

desenvolvidos e/ou aprimorados por meio das experiências de aprendizagem vivenciadas pelos alunos, e têm como função qualificar e diferenciar o perfil profissional do egresso no mercado de trabalho.

Nessa perspectiva, compete à equipe pedagógica identificar os elementos de cada UC que contribuem para o trabalho com as marcas. Dessa forma, elas podem ser abordadas com a devida ênfase nas unidades curriculares, a depender da proposta e do escopo das competências. Portanto, trata-se de um compromisso educacional promover, de forma combinada, tanto o desenvolvimento das competências como das Marcas Formativas, com atenção especial às possibilidades que o Projeto Integrador pode oferecer.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 01 - Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar.

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos o reconhecimento da atuação profissional frente ao mercado de 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 e utensílios de salão e bar, legislação e segurança, além da constante utilização de termos técnicos no desenrolar dos fazeres.

Sugere-se ao docente propor atividades onde os alunos tenham contato com profissionais da gastronomia, da área da saúde, sobretudo da nutrição, Vigilância Sanitária, como também empresários 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 e *mise en place* levando em consideração a questão da ergonomia, a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e a necessidade da criticidade no que diz respeito a 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.

Indica-se também que na impossibilidade de contato com o ambiente de lanchonete, que o docente possa trabalhar com visitas técnicas ou parcerias com estabelecimentos e

empreendimentos que possuam a ambientação necessária para o desenvolvimento das atividades acima.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 02 – Extrair cafés e preparar bebidas à base de café.

Recomenda-se aos docentes planejar situações de aprendizagem que propiciem aos alunos a realização das etapas de trabalho, considerando atividades teóricas e práticas que abordem a história do café; as espécies arábica e robusta; as regiões produtoras e o processo produtivo e de armazenamento do produto; vocabulário técnico da área; os diferentes graus de torra do café e seus impactos na bebida; análise sensorial do café; aspectos relacionados à profissão do barista; atuação do barista: granulometria, operação da máquina de café, extração de *espressos* e métodos de preparo de cafés, higienização de equipamentos e utensílios, técnicas de vaporização de leite e *latte art*, coquetéis e drinques à base de café e princípios de sustentabilidade.

Sugere-se que nessa Unidade Curricular sejam privilegiadas as atividades práticas, considerando a questão da ergonomia, a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e a necessidade da criticidade no que diz respeito à sustentabilidade, às relações de trabalho e suas responsabilidades, além do preparo e degustação de diferentes tipos de café e coquetéis com cafés, a fim de ampliar o repertório de aromas e sabores dos participantes. Recomenda-se, também, a realização de visitas técnicas, simulações e estudos de situações-problema.

Ressalta-se que os conhecimentos de *Latte art* devem ser trabalhados durante esta UC, porém, devida a complexidade e o tempo demandado para o completo desenvolvimento dessas técnicas, essa habilidade não deve ser avaliada pelo docente, que deverá concentrar sua avaliação no desenvolvimento da técnica de vaporização do leite, conforme o indicador “Opera a máquina para vaporização do leite observando quantidade, movimento e posição do bico”.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 03 – Realizar atendimento ao cliente e serviço de cafés.

O docente poderá propor atividades teóricas e práticas que apresentem as principais modalidades e regras de serviços de cafés e bebidas alcoólicas (coquetéis e drinques com cafés); a hospitalidade no atendimento e serviço; técnicas de atendimento e vendas, considerando condutas e comunicação adequadas; abertura e fechamento de contas; atendimento à pedidos com especificidades referentes a preferências ou restrições alimentares; cartas de café e tipos e perfis de clientes. Recomenda-se ainda que, para tais atividades, o docente considere a questão da ergonomia e a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), a legislação

aplicável à gastronomia e os recursos de tecnologia da informação e comunicação (TICs) que subsidiam o atendimento do barista. Sugere-se que sejam priorizadas as atividades práticas, como simulações e demonstrações de situações reais de trabalho.

Orientações metodológicas específicas para a Unidade Curricular 4 - Projeto Integrador do Barista.

O Projeto Integrador deve estimular a pesquisa e a investigação de outras realidades, contextualizadas às demais Unidades Curriculares. Por isso, é fundamental que o docente responsável pelo desenvolvimento desse projeto promova a interação com os demais docentes do curso.

Assim, e considerando ainda que o Projeto Integrador é um dos momentos no qual o docente deve trabalhar com as Marcas Formativas Senac, sugere-se que sejam propostos desafios os quais favoreçam os alunos com a demonstração do domínio técnico-científico, visão sistêmica e comportamento investigativo. Do mesmo modo, devem estimular a autonomia, a criatividade e proatividade nos alunos, contemplando situações de aprendizagem que permitam o trabalho em equipe, no qual irão estabelecer relações interpessoais construtivas.

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 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 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, o Estágio 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 o Estágio não é obrigatório, pode ser facultada aos alunos a realização do Estágio, 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.

10.1. Instalações e equipamentos⁶:

- Para oferta presencial:

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

Ambiente pedagógico equipado com: armários; bancada em inox; balança digital de precisão; cronômetro; máquina de café *espresso* com no mínimo 2 grupos; moedor manual de grãos de café; refrigerador; freezer; máquina de gelo; *cooktop*; filtro de água; copos e taças diversas para coquetéis de café; abridor de garrafa; balde de gelo; chaleiras; colher bailarina; colher para prova de café; colheres; conjunto *agtron*; conjunto de peneiras; copo dosador para café *espresso* - *shot glass*; coqueteleira; dosador de bebidas; escova para limpeza de grupo; garrafa para chantilly; gaveta para borra de café com batedor; lápis para *latte art*; *mixing glass*; pegador de gelo; polvilhador com tela; pote bisnaga para caldas; *stencil* para *latte art*; *strainer*; taças e copos para drinques; *tampers*; tapete de bar; termômetro de vaporização *mixer* profissional; moinho elétrico para máquina de café *espresso*; bandeja antiderrapante redonda; talheres diversos; mini *pitcher* artística profissional em inox; tapete para *tamper* barista; pincel para limpeza de café; *pitcher* artística profissional em aço inox - 600ml; *pitcher* artística profissional em aço inox - 300ml; conjunto xícara e pires tamanhos diversos; utensílios para café filtrado: *Aeropress*, *Chemex*, conjunto *Hario V60*, *French press*, *Moka* e *Syphon*, máquina de café coado.

- 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).

⁶ É 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.

11. Perfil do Pessoal Docente e Técnico

O desenvolvimento da oferta ora proposta requer docentes com experiência profissional em preparo e serviço de cafés e bebidas à base de café e/ou formação em curso de Barista.

Quando da oferta a distância, o DR Sede responsável pela oferta do curso definirá o perfil do tutor.

12. Bibliografia

Unidades Curriculares

UC1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho-em Salão e Bar.

Carga horária: 36 horas.

Bibliografia Básica

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros:** ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

RICCETTO, L. N. **A e B de A a Z:** entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

SENAC DN. **Sou garçom:** técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

Bibliografia Complementar

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** Senac, São Paulo. 2018.

SENAC SP. **Segurança na manipulação dos alimentos:** missão (super) possível. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Boas práticas na manipulação de alimentos.** 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. Publicado em parceria com o Senac Ceará.

UC2: Extrair cafés e preparar bebidas à base de café.

Carga Horária: 72 horas.

Bibliografia Básica

COUTO, Cristiana; MARCELINA, Concetta. **Sou barista.** São Paulo: Ed. Senac, 2013.

BRESSANI, Edgard. **Guia do barista:** da origem do café ao espresso perfeito. Café Editora, 2015.

MOLDVAER, Anette. **O livro do café.** São Paulo: Publifolha, 2016.

Unidades Curriculares
<u>Bibliografia Complementar</u> ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. MONARDO, Antonello. Louco por café: Antonello Monardo. Distrito Federal: Ed. Senac, 2014. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar. 7. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2010. PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Boas práticas na manipulação de alimentos. Rio de Janeiro: Senac. RELVAS, Eliana; GURGEL, Miriam. Café com Design: a arte de beber café. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.
UC3: Realizar atendimento ao cliente e serviço de cafés. Carga Horária: 36 horas. <u>Bibliografia Básica</u> COUTO, Cristiana; MARCELINA, Concetta. Sou barista. São Paulo: Ed. Senac, 2013. GORAYEB, Mohamed. Receba mais \$im e menos não: como acolher o cliente, vender mais e atingir metas. São Paulo: Senac, 2016. KUCHER, Debora; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019 <u>Bibliografia Complementar</u> ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. MOLDVAER, Anette. O livro do café. São Paulo: Publifolha, 2015. PINO, Francisco Alberto; VEGRO, Celso Luis Rodrigues. Café: um guia do apreciador. São Paulo: Ed. Saraiva, 2008. RELVAS, Eliane; GURGEL, Miriam. Café com design: a arte de beber café. São Paulo: Ed. Senac, 2015. RICCETTO, L. N. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

13.	Certificação
-----	--------------

Àquele que concluir com aprovação este curso, será conferido o respectivo certificado de **Qualificação Profissional em Barista**, com validade nacional.

MATERIAL DIDÁTICO				
ITEM	QDE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
1.	1	Un	LIVRO: GUIA DE BOAS PRÁTICAS – Produzindo Alimentos com Segurança / Autora: Gleucia Silva Moura	Senac/CE
3.	1	Un	COUTO, Cristiana; MARCELINA, Concetta. Sou barista - 2018.	Senac/SP

Material Semipermanente				
Item	Qde	Unid.	Especificações	Marca
01	01	Unid	Detergente	
02	01	Pct	Perflex	
03	01	Unid	Esponja	
05	01	Unid	Acendedor de fogão	
01	01	Unid	Projeto Multimídia (Datashow)	

Kit do Estudante				
Item	Qde	Unidade	Especificações	Marca
1.		UND	TOUCA DESCARTÁVEL BRANCA COM ELÁSTICO	1 por dia
2		UND	AVENTAIS DESCARTÁVEIS	1 por dia