

PLANO DE CURSO

Bartender



Empenho

Dedicação

Organização

Perseverança

Crescimento



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio à Escola Técnica

Plano de Curso de Bartender

Título do curso		Código da Ocupação (CBO)	
Bartender		Correspondência 5134-20	
Área ocupacional		Eixo tecnológico	
Trabalhadores no Atendimento em estabelecimentos de serviços de alimentação, bebidas e hotelaria		Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Objetivo do curso			
Formar profissionais capazes de preparar, servir e desenvolver drinks, utilizando produtos variados, como cremes, tipos de café, bebidas alcoólicas e suco de fruta.			
Nível		Forma de oferta	
Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional		Presencial	
Descrição da ocupação (CBO)			
Atendem os clientes, dão consultoria de bar e harmonização de bebidas e drinks, servem bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, eventos, etc. Manipulam insumos e preparam sucos, drinks e cafés com ou sem base alcoólica.			

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br

FAETEC



SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO

1. Apresentação

Sintonizada com a necessidade de expansão de cursos de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional, a FAETEC, através da Diretoria de Formação Inicial e Continuada (DIF), apresenta o Plano do Curso de **Bartender**, elaborado com o propósito de formar profissionais coadunados com as necessidades empresariais e comprometidos com o desenvolvimento econômico social e sustentável, além de participativos nos processos produtivos e de qualidade, atendendo, dessa forma, um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

2. Proposta dos cursos de qualificação profissional

- Promover curso de formação profissional, em consonância com as necessidades econômicas do Estado do Rio de Janeiro;
- Capacitar alunos para o uso do instrumental adequado, possibilitando o alcance de autonomia no seu processo de aprendizagem, e valorizando a satisfação pessoal por meio da efetividade na comunicação, na integração e na busca de seus ideais;
- Formar profissionais eficientes e capacitados para enfrentar os diferentes aspectos do mercado de trabalho, construindo para a construção de competências e habilidades;
- Incentivar, articular e promover o desenvolvimento do empreendedorismo através da oferta de atualização tecnológica e de atividades gerenciais que podem estimular a criação de novas oportunidades de geração de trabalho e renda.

2.1. Competências de Bartender

- Trabalhar em Equipe;
- Exercer Liderança;
- Demonstrar Criatividade;
- Apresentar dinamismo;
- Saber contornar situações adversas;
- Demonstrar objetividade e flexibilidade para mudanças;
- Atualizar-se e buscar a construção contínua do saber;
- Ter visão global do processo de produção;

2.2. Habilidades de Bartender

- Atender o cliente;
- Montar praça, mesa, carrinho, balcão e bar;
- Preparar alimentos e bebidas (entradas e drinks);
- Realizar serviços de vinho;
- Desmontar praça;
- Higienizar utensílios e equipamento;

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 18 anos;
- Ensino Fundamental Completo.

4. Número de Alunos por turma:

- Máximo – 20;
- Mínimo – 10.

5. Organização Curricular: Bartender

- Carga horária total: 160 h/a;
- Duração: 10 semanas;
- Forma de Oferta: presencial, 03 vezes por semana, com 120 h/a de conteúdo específico e 40 h/a com conteúdos relacionados a Temas Transversais.

6. Estrutura Curricular do Curso de Bartender

	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
Conteúdos Específicos Conteúdos Básicos	Introdução ao curso de Bartender.	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação pessoal, características e habilidades dos profissionais; • Estrutura organizacional e funcional do ambiente de trabalho de médio e grande porte; • Atribuições e responsabilidades da função; • Histórico da profissão; • Tipos de serviços; • Atitude sustentável, ética e cidadã no mundo do trabalho; • A hospitalidade como princípio dos profissionais de serviço. 	120	12	10 Semanas
	Técnicas de serviços de barman e legislação.	<ul style="list-style-type: none"> • Serviços e montagem de mise en place; • Noções de malabarismos e decorações no preparo de bebidas; • O que é um destilado, suas técnicas e sabores. • Tipos de bebida. • Drinks internacionais. • Drinks regionais do Brasil. • Apresentação, montagem e leitura de ficha técnica. • Proporções e quantidades em eventos – Percapita. • Higiene pessoal, de utensílios, das instalações e equipamentos; • Procedimentos padrões e leis referentes a Bartender; • A importância da organização do local de trabalho; • Noções básicas de guarnições; • Técnicas de atendimento aos clientes de serviços; • Teoria e prática de cortes de frutas. 			
	Material de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecimento de equipamentos de um bar; • Conhecimento de tipos de taças e copos; • Teoria e prática em cortes de frutas; • Noções de montagem e desmontagem da praça, carrinho, mesa, balcão e bar; 			
	Conhecimentos de bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamento da alquimia das bebidas; • Noções de dosagem; • Históricos de cocktails; • Teoria e prática na composição e elaboração de drinques; • Serviços de vinho. 			
	Noções de estoque de bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> • Reposição de estoque; • Abastecimento das geladeiras. 			
	Segurança Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene dos alimentos; • Contaminação dos alimentos(DTAs); 			

		<ul style="list-style-type: none"> • Legislação aplicada à fabricação de alimentos; • Lixo. 		
Conteúdos Básicos	Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)	<ul style="list-style-type: none"> • Evolução e Conceituação sobre Saúde, segurança no trabalho e meio ambiente; • Noções de Legislação relativa à segurança e saúde organizacional; • Programa 5S; • Desenvolvimento Sustentável; • Higiene e Segurança no Trabalho; • Conscientização sobre o uso dos EPC's (equipamentos de Proteção Coletiva) e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual); • Principais doenças ocupacionais da atividade laboral. 		
	Temas Transversais	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade social • Marketing pessoal • Conceitos de empreendedorismo • Ética profissional • Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidadão 	40	4
		Total	160	16

7. Metodologia

O curso será ministrado através de aulas expositivas, dinâmicas de grupos, execução de tarefas experimentais da prática laborativa, assim como a resolução de problemas que estimulem a capacitação crítica e criativa dos alunos. Sugere-se que a distribuição das aulas seja executada da seguinte forma:

- Aulas teóricas: 40% da carga horária total do curso
- Aulas práticas: 60% da carga horária total do curso

8. Avaliação:

Baseada em aspectos ou indicadores quantitativos e qualitativos.

8.1 Aproveitamento/ Desempenho (Avaliação Quantitativa e Qualitativa) – Valor total: 10,0 pontos

O aluno será avaliado através dos seguintes instrumentos e seus respectivos valores:

- Prova teórica: Visa observar se o aluno conseguiu absorver as definições acerca do conteúdo oferecido. Valor total: 4,0 pontos
- Prova prática: Visa observar se o aluno consegue converter os conhecimentos teóricos oferecidos em competência prática. Valor total: 6,0 pontos

8.2 Índice para Aprovação:

- Nota final de 6,0, obtida através de média das notas das avaliações práticas e teóricas, em cada componente curricular.
- Freqüência mínima de 75% das aulas previstas para o curso em cada componente curricular. A falta será computada considerando-se cada hora/aula ministrada.
- Avaliação em Conselho de Classe dos aspectos da avaliação formativa.

9. Indicador:

Anotações em Diário de Classe

10. Certificado:

Ao final do curso, o aluno receberá um **Certificado de curso de Qualificação Profissional - Bartender**.

11. Referências:

- BARBOSA, A. Arte/Educação contemporânea – Consonâncias Internacionais, SP: Ed. Cortez, 2005.
- BRASIL. DECRETO, Nº 5154/2004 – Diretrizes e Bases da Educação Profissional.
- BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 9394/1996 de 20 de dezembro de 1996.
- BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 11741/2008 de 16 de julho de 2008;
- BRASIL. MEC – PARECER CNE/ CEB Nº 39/2004 – Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).
- BRASIL. PORTARIA MEC nº 1005/97 – Programa de Reforma da Educação Profissional.
- MEC - PARECER CNE/ CEB Nº 40/2004 - Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).
- BRASIL. Lei Federal nº 9.677/98 – Lei de crime contra a Saúde Pública.
- BRASIL. Lei Federal nº 11.346/2006 – Sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- BRASIL. Lei Federal nº 11.947/2009 – O atendimento da alimentação escolar.
- DELUIZ, N. Formação do trabalhador: produtividade e cidadania. Rio de Janeiro: Shape Editora, 2000.
- EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O Debate das Competências – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador – Brasília, 1997.
- FIGUEIREDO, R. M. As armadilhas de uma cozinha – Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2002.
- GADOTTI, M. A Educação contra a Educação. São Paulo: Editora Cortez, 2002.
- GANDIN, D. Planejamento como Prática Educativa. São Paulo: Ed. Loyola, s/d.
- GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. Revisada e atualizada. São Paulo: Editora Manole, 2011.
- HOFFMAN, J. Avaliação: Mito ou Desafio. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
- LUCKESI, C. Avaliação da Aprendizagem Escolar. Campinas, SP: Ed. Cortez, 1998.
- ROMA, Victor. Constituição da República Federativa do Brasil. Rio de Janeiro:
- SABINO, Joaquim. Cocktails e técnicas de bar. Portugal: Diagonal, da, 1995.
- VIERA, Elenara - CANDIDO, Índio. Barman. Canoas: Ed. Ulbra, 1996.
- SENAC, DN. FREITAS, A.; NOVAKOSKI, D.; FREUND, F.T. et al. Bartender: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado. 1ª reimpressão. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 120p.2012.