DIF Diretoria de Formação Inicial e Continuada

Ano 2016

# PLANO DE CURSO

## Copeiro

*Empenho* *Dedicação* *Organização* *Perseverança* *Crescimento*

FAETEC

GOVERNO DO Rio de Janeiro

SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

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 Copeiro

| Título do curso | Código da Ocupação (CBO) |
|---|---|
| Copeiro | 5134-25 |

| Área ocupacional | Eixo tecnológico |
|---|---|
| Serviços de Alimentação, Bebidas e Hotelaria | Turismo, Hospitalidade e Lazer |

## Objetivo do curso

Formar profissionais capazes de: Atuar na copa de Empresas, Restaurantes e estabelecimento similares, organizando, polindo e limpando copos e louças, podendo auxiliar na distribuição e arrumação de alimentos e utensílios tais como toalhas, louças e talheres.

| Nível | Forma de oferta |
|---|---|
| Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional | Presencial |

## Descrição da ocupação (CBO)

Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam sucos, drinks e cafés. Auxiliam no serviço de higiene e limpeza junto a copa, balcão de sucos e preparo de sobremesas e saladas.

**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

## 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 **Copeiro**, elaborado com o propósito de formar profissionais coadunados com as necessidades empresariais e comprometidos com desenvolvimento econômico social e sustentável, além de participativo 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 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 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, contribuindo 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 estimulem a criação de novas oportunidades de geração de trabalho e renda.

### 2.1. Competências de Copeiro

- 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 continua do saber;
- Ter visão global do processo de produção;

### 2.2. Habilidades de Copeiro

- Auxiliar o garçom
- Atender o cliente
- Preparação do local de trabalho e mise-en-place
- Identificar, limpar e utilizar matérias e utensílios
- Montar praça, carrinhos, mesa, balcão e bar
- Distribuir alimentos na copa e hospitais

## 3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 16 anos;
- Ensino Fundamental Incompleto.

## 4. Número de Alunos por turma:

- Máximo – 20
- Mínimo - 10

## 5. Organização Curricular: Copeiro

- Carga horária total: 160 h/a
- Duração : 10 semanas
- Forma de oferta : Presencial , 3 vezes por semana , com 120 h/a de conteúdos específicos e 40 h/a de conteúdos relacionados a SSMA e Temas Transversais.

**6. Estrutura Curricular**

| Conteúdos | TÓPICOS DE ENSINO | CONTEÚDO PROGRAMÁTICO | CARGA HORÁRIA SEMANAL | CARGA HORÁRIA TOTAL | DURAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|
| **Conteúdos Específicos** | **Introdução ao Turismo e hospitalidade Marketing pessoal e profissional** | • Estrutura organizacional e funcional do local de serviços.<br>• Histórico da profissão.<br>• Perfil profissional.<br>• Higiene e apresentação | 12 horas | 120 horas | 10 semanas |
| | **Equipamentos e utensílios** | • Equipamentos da copa, manuseio e preparo.<br>• Utensílios – identificação tipos e etapas da copa. | | | |
| | **Preparações do local de trabalho** | • Mise-em-place: Toalhas, pratos, talheres e sucos.<br>• Dobraduras de guardanapos.<br>• Técnica de Alicate.<br>• Montagem de mesa.<br>• Montagem de carrinho e praça<br>• Montagem de bar | | | |
| | **Técnicas de trabalho e serviços** | • Água, café, couvert, coffe-breack, coquetéis, etc.<br>• Serviços de bandeja.<br>• Cardápio, pedido, porções e para viagem.<br>• Atuação com eventos.<br>• Segurança Alimentar | | | |
| | **Atendimento** | • Recepção, Informação e acomodação.<br>• Operacionalização (encaminhamento de pedidos, fluxo de pratos, posicionamento de mesas, checagem de conta, máquinas de cartão de crédito) | | | |
| | **Noções de Inglês e Espanhol** | • Frases mais utilizadas no dia a dia e dicas para utilizá-las na prática | | | |
| **Conteúdos Básicos** | **Temas Transversais** | • Responsabilidade social<br>• Marketing pessoal<br>• Conceitos de empreendedorismo<br>• Ética profissional<br>• Conceitos de cidadania<br>• Empoderamento, gestão, autogestão, associativismo, cooperativismo, melhoria da qualidade e da produtividade. | 4 | 40 | |
| | **Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)** | • Noções de Legislação relativa à segurança e saúde organizacional;<br>• Programa 5S;<br>• Conscientização sobre o uso dos EPC´s (equipamentos de Proteção Coletiva) e EPI´s (Equipamentos de Proteção Individual); | | | |
| | | | 16 | 160 | |

**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: 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.
- Frequência 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 em Copeiro.**

**11. Referências:**


BARBOSA, A. (org). 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**.
DELUIZ, Neise. **Formação do trabalhador: produtividade e cidadania**.Shape Editora, Rio de Janeiro, 2000.
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: **O Debate das Competências** – **FAT** – **Fundo de Amparo ao Trabalhador** – Brasília, 1997.
FREUN,Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas**: **uma visão gerencial**; Rio de Janeiro: Ed: SENAC-2005
FONSECA, T. MARCELO. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo: Ed: SENAC 1999
GADOTTI, Moacir. **A Educação contra a Educação**. Editora Cortez, São Paulo, 2002.
GANDIN, D. **Planejamento como Prática Educativa**. São Paulo: Ed. Loyola.
HOFFMAN, J. Avaliação: **Mito ou Desafio**. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
LUCKESI, C. **Avaliação da Aprendizagem Escolar**. Campinas, SP: Ed. Cortez, 1998.
PACHECO, **Aristides de Oliveira**. **Manual do Maitre D'Hotel**. 2º Ed. São Paulo. Ed. SENAC. 2000
POWERS, Tom; Barrows, Clayton W. **Administração no Setor de Hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. São Paulo: Atlas. 2004.
ROMA, Victor. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Rio de Janeiro: 2002.
WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. 2º Ed. Barueri: Manole, 2002.