

# PLANO DE CURSO

## Garçom



*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 Garçom**

<b>Título do curso</b>	<b>Código da Ocupação (CBO)</b>
------------------------	---------------------------------

Garçom

5134-05

<b>Área ocupacional</b>	<b>Eixo tecnológico</b>
-------------------------	-------------------------

Trabalhadores no atendimento em estabelecimentos de serviços de alimentação, bebidas e hotelaria

Turismo, Hospitalidade e lazer

<b>Objetivo do curso</b>
--------------------------

Formar profissionais capazes de recepcionar o cliente e ocupar sua acomodação a mesa; Registrar pedidos e orientar escolhas; Utilizar técnicas para servir alimentos e bebidas; Organizar espaços físicos de alimentos e bebidas.

<b>Nível</b>	<b>Forma de oferta</b>
--------------	------------------------

Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional

Presencial

<b>Descrição da ocupação (CBO)</b>
------------------------------------

Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurante, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam sucos, drinks, e cafés. Realizam serviços de vinho e de café. Atuam em eventos de pequeno, médio e grande porte.

**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 **Garçom**, 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, a um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

## 2. Propostas 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 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, contribuindo para 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 do Garçom

- 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 do Garçom

- Servir o cliente;
- Montar praça, carrinhos, mesa, balcão e bar;
- Organizar o trabalho;
- Preparar serviços de alimentos e bebidas;
- Desmontar praça;

## 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: Garçom

- 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 e SSMA.

## 6. Estrutura Curricular do Curso de Garçom.

	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
<b>Conteúdos Específicos</b>	Introdução ao curso de Garçom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação pessoal, características e habilidades da função; da função;</li> <li>• Tipos de serviços;</li> <li>• Atitude sustentável, ética e cidadania no mundo do trabalho;</li> <li>• Etiqueta</li> <li>• Noções de primeiros socorros</li> </ul>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>10 Semanas</b>
	Organização do trabalho e planejamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparação e adaptação do ambiente: Mise-en-place do restaurante, da mesa e aparadores,</li> <li>• Equipamentos e utensílios.</li> </ul>			
	Técnicas de atendimento ao cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepção e acomodação do cliente;</li> <li>• Reserva de mesas;</li> <li>• Chegada do cliente;</li> <li>• Apresentação dos serviços;</li> <li>• Anotação de pedidos;</li> <li>• Breve conhecimento de alguns pratos para harmonização com bebidas</li> <li>• Tipos de Serviços: Buffet, a La carte, à francesa e outros</li> <li>• Serviços de bebidas (principais tipos, como tirar chopp, cocktails e vinhos)</li> <li>• Relacionamento com os clientes.</li> </ul>			
<b>Conteúdos Básicos</b>	Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolução e Conceituação sobre Saúde, segurança no trabalho e meio ambiente;</li> <li>• Noções de Legislação relativa à segurança e saúde organizacional;</li> <li>• Programa 5S;</li> <li>• Desenvolvimento Sustentável;</li> <li>• Higiene e Segurança no Trabalho;</li> <li>• Conscientização sobre o uso dos EPC's (equipamentos de Proteção Coletiva) e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual);</li> <li>• Principais doenças ocupacionais da atividade laboral.</li> </ul>	<b>40</b>	<b>4</b>	
	Temas Transversais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidade social</li> <li>• Marketing pessoal</li> <li>• Conceitos de empreendedorismo</li> <li>• Ética profissional</li> <li>• Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidadão</li> </ul>			
		<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>16</b>	

## 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.
- frequências 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 do curso de Qualificação Profissional - Garçom**.

## 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