



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal
Subsecretaria de Educação Básica
Unidade de Gestão Estratégica da Educação Básica
Diretoria de Educação Profissional
Programa Novos Caminhos

PLANO DE CURSO
COPEIRO

EIXO TECNOLÓGICO
TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

BRASÍLIA/2022



Sumário

APRESENTAÇÃO.....	3
1. IDENTIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO.....	4
2. ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA.....	5
A. FUNCIONAMENTO E FORMA DE OFERTA	5
B. JUSTIFICATIVA DA OFERTA.....	5
C. REQUISITOS PARA INGRESSO	6
D. OBJETIVOS	7
GERAL.....	7
ESPECÍFICOS	7
E. METODOLOGIAS E RECURSOS DE ENSINO.....	7
F. EDUCAÇÃO INCLUSIVA.....	8
3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	9
A. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS.....	9
B. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	10
C. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO CURSO.....	11
5. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO	11
6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO	11
7. REFERÊNCIAS.....	12
8. APÊNDICE	12
A. QUADRO RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR	12
B. EMENTÁRIO.....	13
C. PERFIL DA EQUIPE	18
D. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	18



APRESENTAÇÃO

O Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (**Pronatec**) foi criado pelo Governo Federal em 2011, por meio da Lei nº 12.513, com a finalidade de ampliar a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica (EPT), por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

Em 2019 o PRONATEC foi substituído pelo Programa Novos Caminhos, permanecendo com as mesmas diretrizes e tendo como objetivo expandir as redes federais e estaduais de EPT, ampliar a oferta de cursos a distância e o acesso gratuito a cursos de EPT em instituições públicas e privadas; ampliar as oportunidades de capacitação para trabalhadores de forma articulada com as políticas de geração de trabalho, emprego e renda, permitindo entre outros resultados desejado, que o investimento em qualificação forme profissionais que sejam rapidamente integrados ao mundo do trabalho.

O Programa Novos Caminhos tem sob seu guarda chuva de ações de políticas públicas de Educação Profissional e Tecnológica os programas: Brasil Profissionalizado, a Rede e-Tec Brasil, Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica; Acordo de Gratuidade com os Serviços Nacionais de Aprendizagem e atualmente conta com as iniciativas do MEDIOTEC, Oferta Voluntária e o IFTP- Itinerário da Formação Técnica e Profissional. Como sendo um programa de governo, sua oferta está voltada prioritariamente para estudantes do ensino médio da rede pública, trabalhadores, beneficiários dos programas federais de transferência de renda e egressos do ensino médio completo cursado também em escolas públicas.

A oferta de cursos no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica deve estar alinhada às demandas do setor produtivo e à política de emprego e renda, para permitir, entre outros resultados desejados, que o investimento em qualificação forme profissionais que sejam rapidamente integrados ao mundo do trabalho.

Esse alinhamento deve considerar, entre outros aspectos, a identificação de demandas atuais, bem como o planejamento de ofertas de cursos que possibilitem o desenvolvimento em setores específicos da economia, conforme.



1. IDENTIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO

Eixo tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
Base legal	<ul style="list-style-type: none">• Lei Federal nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional);• Decreto Federal nº 5.154/2004 (regulamentação da Educação Profissional e Tecnológica);• Resolução nº 4/2010 (Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica);• Resolução CNE/CP nº 1/2021 (Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica);• Portaria MEC nº 12/2016 (aprovação do Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª edição);• Resolução nº 2/2020 – CEDF (normas e diretrizes para a Educação Básica no Sistema de Ensino do Distrito Federal);• Portaria nº 359/2022 - SEEDF (regulamentação, orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de Qualificação Profissional, nas Modalidades presencial e a distância
Modalidade	Educação Profissional e Tecnológica – Presencial
Qualificação profissional	Copeiro
Carga horária	160 horas
Código do curso	221527



2. ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA

A. FUNCIONAMENTO E FORMA DE OFERTA

O Curso de Qualificação Profissional copeiro poderá ser ofertado na Unidade Escolar no turno matutino, vespertino ou noturno, obedecendo a sua organização pedagógica e administrativa. O curso conta com uma carga horária total de 160h, permitindo que até 20% da carga seja desenvolvida de forma indireta. O estudante ao concluir a formação poderá dar seguimento aos estudos construindo o itinerário formativo relacionado ao eixo ou ao curso tais como: Copeiro de bar, copeiro de hotel, copeiro hospitalar, copeiro de eventos, copeiro de restaurante, copeiro de lanchonete, curso de auxiliar de garçom, bartender, Sommelier, aperfeiçoamento para Garçom Qualidade no atendimento em Serviços de Alimentos e Bebidas Técnicas Para Serviço de Maitre Etiqueta Social e Comportamento a Mesa, todos em consonância com a CBO - **Classificação Brasileira de Ocupações e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.**

B. JUSTIFICATIVA DA OFERTA

Trata-se de um conjunto de ações para o fortalecimento da política de Educação Profissional e Tecnológica, em apoio às redes e instituições de ensino, no planejamento da oferta de cursos alinhada às demandas do setor produtivo local e na incorporação das transformações produzidas pelos processos de inovação educacional e tecnológica.

Diante disso, a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) em conjunto com o MEC- Ministério da Educação e com o objetivo de expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio presencial e a distância e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica contribuindo para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação, ampliando as oportunidades educacionais e profissionais, oferece o Curso de Qualificação Profissional de copeiro tendo em



vista a necessidade de formar profissionais com conhecimento técnico para assumir as demandas impostas pelas atuais tecnologias, capazes de atuar na área do comércio e serviços, desenvolvendo habilidades e conhecimentos para trabalhar no atendimento a clientes na área do turismo, hospitalidade e lazer, contribuindo para o desenvolvimento da economia local. A qualificação será feita por meio de educação gratuita, de qualidade e elaborada para atender aos desafios e às expectativas que o mundo do trabalho apresenta.

Este Plano de Curso foi elaborado de acordo com a Portaria nº 359, de 88 de abril de 2022, da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF, que estabelece orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de qualificação profissional). O Curso de Qualificação Profissional de Copeiro está de acordo com o Guia Pronatec de Cursos de qualificação profissional, no Eixo Tecnológico Turismo, hospitalidade e Lazer. As aprendizagens do curso estão direcionadas para desenvolver nos estudantes as habilidades voltadas à área de desenvolvimento pessoal e atendimento ao público, a partir de uma visão crítica e autônoma, capaz de agir e tomar decisões em relação a sua área de atuação.

C. REQUISITOS PARA INGRESSO

O Curso de Qualificação Profissional em Copeiro será ofertado aos estudantes com Ensino Fundamental Anos Iniciais (1º ao 5º ano) - Completo ou o 1º Segmento da Educação de Jovens e Adultos (EJA) ou equivalente, comunidade em geral. A idade mínima exigida para matrícula neste curso é 16 (dezoito) anos de idade.

O ingresso e a matrícula dos estudantes neste curso serão efetivados por meio de processo seletivo, previsto em edital próprio, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, de acordo com critérios definidos pela SEEDF, em consonância com o Regimento da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal ou por meio de normas



estabelecidas, para matrícula por Programas propostos pelo Ministério da Educação (MEC).

D. OBJETIVOS

GERAL

Proporcionar conhecimentos sistemáticos que subsidiem as pessoas participantes do curso a atuar nos processos de preparo de café, bebidas não alcoólicas e lanches rápidos, observando os procedimentos operacionais, bem como atendimento em residências ou espaços corporativos.

ESPECÍFICOS

- ✓ Possibilitar a construção de conhecimentos sistemáticos que fundamentem a intervenção profissional do copeiro, prestando atendimento e servindo aos clientes;
- ✓ Seguir os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos, zelando pelas condições de segurança no local de trabalho;
- ✓ Criar condições técnico pedagógicas que facilitem o desenvolvimento da observação fundamentada e atenta aos procedimentos operacionais e à legislação específica vigente da área profissional;
- ✓ Identificar e desenvolver perfil ético e moral do aluno.

E. METODOLOGIAS E RECURSOS DE ENSINO

As atividades pedagógicas serão desenvolvidas por meio de:

- Aulas expositivas
- Discussões desenvolvidas a partir dos aprendizados na sala de aula;
- Uso de dinâmicas que possibilitem os estudantes trabalharem temas e atividades que os auxiliem no desenvolvimento do trabalho de Copeiro.
- Atividade de campo para desenvolver habilidades relacionadas ao curso
- Avaliações teóricas e práticas.
- As aulas expositivas serão dialogadas, abordando os diversos seguimentos do curso, obedecendo a níveis de aprofundamento, observando sempre o



desenvolvimento coletivo, fazendo com que a turma siga um fluxo contínuo e constante de aprendizagem. Poderão ser utilizados equipamentos de apoio áudio visual, trabalhos em grupos, Laboratórios de práticas, entre outras atividades.

- Em todo processo de aprendizagem haverá integração do conhecimento teórico e prático visando à aproximação do estudante a realidade do campo de atuação que ele enfrentará após a conclusão do curso e o ingresso no mercado de trabalho.

F. EDUCAÇÃO INCLUSIVA

Conforme Orientações Pedagógicas da Educação Especial da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (2010) compreende-se a educação inclusiva como processo primordial para a formação educacional da pessoa com deficiência, bem como favorecedor de uma educação voltada ao respeito às diferenças. Sabe-se que a educação pautada no indivíduo lhe possibilita o alcance de condições favoráveis à sua efetiva participação social. É importante reconhecer a diversidade do ato de aprender e buscar alternativas que favoreçam a inclusão e o aprendizado. A Unidade Escolar buscará apoiar tanto o estudante com deficiência quanto o professor na busca da qualidade da aprendizagem, pois acreditamos que a inclusão no campo da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) do estudante com deficiência torna-se uma dimensão estratégica e fundamental na tentativa de resgatar a cidadania e a autoestima desses estudantes e oportunidade de autonomia do gerenciamento da sua própria vida. Para tal realização, faz-se necessário, acreditar no ser humano, na possibilidade de uma sociedade em que caibam todos sem distinção. É com esse intuito e considerando todos os aspectos da aprendizagem que construiremos um aprendizado que extrapola o campo educacional e abrange a vida em sociedade, pois todos os estudantes aprendem a respeitar as diferenças, sejam, físicas, psíquicas, de gêneros, de raça ou de classes sociais objetivando a construção de uma sociedade mais justa e humana. O professor juntamente com a Unidade de Ensino deve conhecer as necessidades



especiais de aprendizagem e potencialidades do estudante, e juntos buscar as adequações necessárias nos conteúdos e avaliações para atender o estudante e proporcionar o melhor desenvolvimento do seu aprendizado.

3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo foi organizado tendo em vista uma melhor capacitação para o mundo do trabalho, especialmente no que diz respeito a sua atuação profissional. Desta forma, as atividades práticas e teóricas serão desenvolvidas considerando as vivências profissionais, respeitando a diversidade dos estudantes. O Curso terá duração de 160 horas e será dividido unidades curriculares e seus respectivos conteúdos, possibilitando ao estudante o conhecimento do todo através das partes.

4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei nº 9.394/96, a avaliação do processo de aprendizagem dos estudantes deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Da mesma forma, no Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e na Portaria nº 15 de 11 de fevereiro de 2015, alterada pela Portaria nº 180 de 30 de maio de 2019 são definidas as normas para Avaliação na Modalidade de Educação Profissional, em que os princípios descritos orientam para processos de avaliação contínua da aprendizagem com o objetivo de diagnosticar os saberes dos estudantes pelo domínio das competências prévias e adquiridas, assim como suas dificuldades, rendimentos e habilidades requeridas no planejamento curricular.

A avaliação na Educação Profissional reger-se-á pelos princípios pedagógicos da pesquisa e intervenção social e envolverá a participação em todas as atividades desenvolvidas no decorrer do curso, desde uma aula expositiva até a vivência



prática relacionada ao curso de Copeiro, tais como: Visitas técnicas em campo, simulação de atendimentos residencial ou corporativo, resolução de problemas.

Ao final da Unidade Curricular, após análise do processo de aprendizagem, cada estudante receberá menções conceituadas em: APTO (A) se tiver alcançado todos os objetivos de aprendizagem necessários para o exercício da profissão, além da frequência mínima de 75% da carga horária. Caso contrário, quando o rendimento for considerado insatisfatório, o estudante receberá o conceito NÃO APTO (NA), devendo cursar novamente aquela Unidade Curricular, conforme definido no quadro abaixo (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Menção	Conceito	Definição Operacional
A	Apto	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não Apto	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Fonte: Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do DF (2015)

B. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Para fins de aproveitamento de estudos anteriores, o estudante deverá apresentar na Secretaria Escolar original e cópia de certificado de conclusão de curso em que contemple a Unidade Curricular com carga horária igual ou superior ao da Unidade Curricular solicitada. e conhecimentos compatíveis com os ofertados neste curso.

Os pedidos de aproveitamento de estudos serão julgados com base na lei 9394/06 (LDB), Art. 41º, é direito do estudante, matriculado em Curso de Qualificação Profissional, requerer o aproveitamento de estudos realizados com êxito relativo aos cursos concluídos anteriormente em instituições de ensino devidamente regularizadas perante o sistema público de ensino.



Na verificação de conhecimentos e experiências anteriores, o estudante deve seguir o mesmo processo de solicitação junto a Secretaria Escolar. Além dos dispositivos legais, deve-se observar:

I - bimestralmente, a utilização de, no mínimo, 2 (dois) momentos de avaliação mediante diferentes instrumentos e estratégias que possibilitem uma avaliação do estudante de forma contínua e cumulativa;

II - o domínio, pelo estudante, de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.

C. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO CURSO

A avaliação do curso é um instrumento importante para aprimorar a qualidade de ensino, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social da Unidade Escolar em ofertar cada vez mais e melhor. Ela também deve ser um processo contínuo, geral e específico que permitirá aos avaliadores colaborar com críticas que contribuam com um processo de desenvolvimento de melhoria de todo o processo educacional, esse processo deve seguir minimamente três etapas: A diagnóstica, a avaliação propriamente dita e a análise dos resultados. Esse processo avaliativo deve estar previsto no PPP – Projeto Político Pedagógico da escola e ser realizada sistematicamente.

5. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO

Ao concluir com aproveitamento a carga horária total de 160 horas previstas no curso, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional em **Copeiro** do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, emitido pela Unidade de Ensino Ofertante.

6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO

O egresso do curso de Qualificação Profissional *copeiro* está apto a: executar os processos de mise-en-place, preparo de café, bebidas não alcoólicas e lanches



rápidos; prestar atendimento e servir aos clientes seguindo os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos zelando pelas condições de segurança no local de trabalho; trabalhar em equipe e ter iniciativa, criatividade e responsabilidade, observar os procedimentos operacionais e a legislação; adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade.

7. REFERÊNCIAS

LEI Nº 12.513, DE 26 DE OUTUBRO DE 2011 -INSTITUI O PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO (PRONATEC);

PORTARIA Nº 359, DE 18 DE ABRIL DE 2022 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DF

8. APÊNDICE

-

A. QUADRO RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR

Instituição Educacional: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal	
Modalidade: Educação Profissional e Tecnológica - Presencial	
Curso de Qualificação Profissional: Copeiro	
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e lazer	
Carga Horária: 160 horas	
Unidade Curricular	Total de horas-aula (h/a)
Ética Profissional/Relações humanas	12 h/a
Empreendedorismo	20 h/a
Eventos: Tipos e Características	20 h/a
Boas práticas de Manipulação de Alimentos	20 h/a
Práticas de Copeiro	88 h/a
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	160



OBSERVAÇÕES:

1. Duração da hora-aula (h/a): 60 (sessenta) minutos.

B. EMENTÁRIO

Unidade Curricular: Ética Profissional/Relações humanas	Carga Horária: 12
Objetivo: Vivenciar a análise dos deveres e obrigações da profissão com o seu individual e a sociedade na qual formalmente se ingressa, caracterizando, assim, o aspecto moral da Ética Profissional, aderindo voluntariamente a um conjunto de regras estabelecidas como sendo as mais adequadas para o exercício da profissão.	
Ementa: <ul style="list-style-type: none">▪ Princípios Éticos: Definições básicas;▪ Ética e moral: Relação fundamental entre ética e moral;▪ Ética e valor: Como interpretar os valores éticos;▪ Ética e cidadania: Conceito básico de cidadania e cidadão;▪ Ética e Globalização: A importância da ética no mundo globalizado;▪ Lei e código de ética profissional;▪ Humanização do atendimento no Ambiente hospitalar;▪ Resolução de conflitos: técnicas de expressão oral, técnicas de argumentação, tratamento de reclamações, como ouvir o cliente e como desenvolver a empatia;▪ Perfis comportamentais de clientes de serviços em saúde.	
Bibliografia Básica: Costa, da Silva Erico e Demarchi Luciana, Ética Profissional e Relações Humanas, Brasil, 2013.	



AGUILAR, Francis J. A ética nas empresas: maximizando resultados através de uma conduta ética nos negócios. Tradução Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1996. 193 p. (UERJ; UFC; UFMA; UFPE; UFRN; UFPR, UFPA; UFMT)

Unidade Curricular: Empreendedorismo

Carga Horária: 20h

Objetivo: Construir o seu próprio Plano de Negócios, desenvolvendo características inerentes ao perfil empreendedor, estimulando a criatividade e a aprendizagem pró-ativa, contribuindo para o crescimento econômico, por meio da geração de emprego e renda.

Ementa:

- Empreendedorismo: conceitos e definições, tipos de empreendedorismo;
- Competências empreendedoras: visão e cooperação: visualização criativa, orientação para resultados;
- Iniciativa e oportunidade: Ideias x oportunidades de negócio;
- Eficácia e eficiência: planejamento, como elaborar um plano de negócio;
- Coragem e flexibilidade: propaganda, diferença entre trabalho em equipe e trabalho em grupo;
- Perseverança e responsabilidade: como conduzir uma negociação;
- Informação e influência: busca de informações;
- Poder pessoal e contextual;
- Plano de desenvolvimento pessoal e profissional.

BIBLIOGRAFIA:

ABRANCHES, J. Associativismo e cooperativismo: como a união de pequenos empreendedores pode gerar emprego e renda no Brasil. Rio de Janeiro:



Interciência, 2004.

GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO, M.; LABIAK JÚNIOR, S. Empreendedorismo. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.

DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: Transformando Ideias em Negócios. Editora: Campus

Unidade Curricular: Higiene e Manipulação dos Alimentos	Carga Horária: 20
Objetivo: Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito institucional, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.	
Ementa: <ul style="list-style-type: none">▪ Higiene Pessoal;▪ Normas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos;▪ A importância da higienização: limpeza e Sanitização.▪ Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;▪ Higiene e conservação de alimentos;▪ Procedimentos de higienização: frutas, legumes, verduras;▪ Procedimentos de prevenção da contaminação cruzada;▪ Procedimentos de descongelamento e resfriamento de alimentos no preparo de coquetéis;▪ Boas Práticas na Manipulação de Alimentos com o foco no ambiente hospitalar.	
SILVA JÚNIOR, E. A.da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 2002.	
BASTOS, C. S. P. Cartilha sobre boas práticas para manipulador de alimentos.	



Volume I, 2015. 26 p. Disponível em: <https://ovigilantesanitario.files.wordpress.com/2015/06/cartilha-sobre-boas-prc3a1ticas-para-manipulador-de-alimentos-volume-i.pdf>. Acesso em 14 de abril de 2017.

Unidade Curricular: Eventos: Tipos e Características	Carga Horária: 20
Objetivo: Capacitar o estudante sobre os 'tipos de serviços' existentes que serão prestados e o ambiente em que irá desenvolver as suas competências.	
Ementa: <ul style="list-style-type: none">▪ Reflexão sobre o setor do Asseio e Conservação;▪ Ambientes de trabalho do copeiro: locais, setores, tipologia de empreendimentos do segmento A&B;▪ Tipos de serviços:<ul style="list-style-type: none">▪ Serviço de cocktail;▪ Serviço de café;▪ Serviço de coffee – break;▪ Serviço à Mesa.	
ALLEN, Johnny et al. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003.	
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 3ª ed. Barueri: Manole, 2004.	

Unidade Curricular: Técnicas e procedimentos de trabalho	Carga Horária: 88
Objetivo: Capacitar o aluno para o planejamento e execução do serviço da copa, utilizando as técnicas de organização e prestação de serviço e proporcionar um atendimento de excelência ao cliente aplicando os saberes adquiridos.	



Ementa:

- Preparo de mise-en-place;
- Conceito de 5 Rs aplicável ao trabalho do copeiro: repensar, reduzir, recusar, reutilizar, reciclar;
- Guia Alimentar para a População Brasileira: grupos alimentares;
- Materiais da copa: funções, organização e características (ingredientes, móveis, equipamentos, utensílios e rouparia);
- Planejamento para execução do serviço da copa: check-list, documentos de controle de materiais e requisição, ficha técnica;
- Operação de recebimento e estoque de produtos;
- Procedimento de ordem de serviço;
- Organização e procedimentos do pré-preparo para as produções culinárias
- Organização e procedimentos para dieta hospitalar: recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo.
- Técnicas de apresentação e montagem de bandejas;
- Cestas e pratos de frutas: montagens;
- Tipos e perfis de clientes; modalidades e regras de serviços à mesa;
- Procedimentos de Segurança no Trabalho
- Sustentabilidade nas atividades de porcionamento e distribuição de refeições e alimentos: pesagem do resto-ingesta e descarte de restos de alimentos e objetos descartáveis
- Procedimento seguro no serviço de distribuição das refeições, fórmulas e dietas enterais.
- Dietoterapia: definição; tipos, composição, consistência e volume das dietas; tipos de dieta aplicadas as patologias; elaboração de cardápios baseada em princípios de dietoterapia.

ALLEN, Johnny et al. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 3ª ed.



Barueri: Manole, 2004.

C. PERFIL DA EQUIPE

Unidades Curriculares	Habilitação do Profissional Responsável
Ética Profissional	Sociologia, Filosofia, Pedagogia
Boas práticas de Manipulação de Alimentos	Nutrição, Engenharia de Alimentos
Eventos: Tipos e Características	Qualquer habilitação com aptidão em Evento
Práticas de Copeiro	Qualquer habilitação com aptidão em Copa
Empreendedorismo	Administração

D. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Deverá ser disponibilizado pela Unidade de Ensino Ofertante a seguinte infraestrutura para realização do curso de **Copeiro**:

- Salas de aula com carteiras e recursos audiovisuais;
- Banheiros;
- Sala de coordenação/professores;
- Sala de apoio administrativo;
- Copa para atividades práticas.