



PROCESSO N.º 611/11

PROCOLO N.º 10.726.177-0

PARECER CEE/CEB N.º 1047/11

APROVADO EM 10/11/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL MANOEL MOREIRA PENA

MUNICÍPIO: FOZ DO IGUAÇU

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer – subsequente ao Ensino Médio.

RELATOR: ROMEU GOMES DE MIRANDA

## I – RELATÓRIO

1. Pelo ofício n.º 619/11-GS/SEED, de 07/04/11, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Foz do Iguaçu, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Moreira Pena, do município de Foz do Iguaçu, que por sua direção solicita reconhecimento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer – subsequente ao Ensino Médio.

A instituição de ensino foi credenciada para oferta de cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 2488/02, de 20/07/02 e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 148/08, de 14/01/08, pelo prazo de 05 (cinco) anos, a partir do início do ano de 2007, esgotando-se o prazo no final do ano de 2011.

## 2. Dados Gerais do Curso

- **Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
- **Eixo Tecnológico:** Hospitalidade e Lazer
- **Carga horária total do curso:** 850 horas (incluído o Estágio Supervisionado)
- **Regime de funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, no período da noite
- **Regime de matrícula:** semestral
- **Número de vagas:** 35 por turma
- **Período de integralização do curso:** mínimo 01 ano e máximo 05 anos
- **Requisitos de acesso:** conclusão do Ensino Médio
- **Modalidade de oferta:** presencial, subsequente



PROCESSO N.º 611/11

## 2.1 Perfil de conclusão do Curso

O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar ao concluir o curso deverá compreender, tomar decisões e propor soluções relativas aos serviços de Restaurante e Bar. Controlar e avaliar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Recepciona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restantes, controla e inventaria estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. É responsável pelo serviço de mesa e coqueteleira. Domina a etiqueta do serviço de restaurante. Colabora na harmonização entre alimentos e bebidas. Desempenha com qualidade todos os serviços correlatos à função do garçom. (fls. 84)

## 2.2 Matriz Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento: CEEP Manoel Moreira Pena					
Município: Foz do Iguaçu					
Curso: TÉCNICO EM EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR					
Forma: SUBSEQUENTE			Implantação gradativa a partir do ano de 2010		
TURNO:			Carga horária: 960 horas/aula - 800 horas mais 50 h de Estágio Profissional Supervisionado		
MÓDULO: 20			Organização: SEMESTRAL		
DISCIPLINAS		SEMESTRES		hora/aula	horas
		1º	2º		
1	ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES E BARES		3	60	50
2	ESPAÑHOL TÉCNICO	2	2	80	67
3	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	3		60	50
4	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	3	2	100	83
5	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DA GASTRONOMIA	3		60	50
6	INFORMÁTICA BÁSICA	2		40	33
7	INGLÊS TÉCNICO	2	2	80	67
8	INTRODUÇÃO A ENOLOGIA		2	40	33
9	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	2	2	80	67
10	SERVIÇOS DE BAR	3	3	120	100
11	SERVIÇOS DE SALA E COPA	4	4	160	133
12	TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA		4	80	67
<b>TOTAL</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>800</b>
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO			3	60	50



PROCESSO N.º 611/11

### 2.3 Certificação

O aluno ao concluir com sucesso o curso, conforme organização curricular aprovada receberá o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. (fls. 179)

### 2.4 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH Regional Oeste do Paraná
- Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Foz do Iguaçu
- ITAI – Instituto de Tecnologia Aplicada e Inovação

Os termos de convênios estão anexados às folhas 114 e 123.

### 3. Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Graciela Elena Vergili Perez	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bacharel em Turismo</li><li>● Programa Especial de Formação Pedagógica - Habilitação: Língua Espanhola</li><li>● Especialização em Língua Espanhola</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Coordenação do Curso</li></ul>
Mauro Bandeira da Silva	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bacharel em Turismo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Coordenação do Estágio</li><li>● Administração de Restaurante e Bares</li></ul>
Maxwel Schelles de Lima	<ul style="list-style-type: none"><li>● Letras – Português/Espanhol</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Espanhol Técnico</li></ul>
Olga Beatriz Sandoval da Silva	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bacharel em Ciências Políticas e Sociais</li><li>● Licenciatura em História</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fundamentos do Trabalho</li></ul>
Sandra Regina Fernandes Iora	<ul style="list-style-type: none"><li>● Curso Superior de Tecnologia em Alimentos</li><li>● Programa Especial de Formação Pedagógica: Habilitação em Agroindústria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Higiene e Segurança Alimentar</li></ul>
Roseli Bispo Viana	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bacharel em Turismo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● História, Arte e Cultura da Gastronomia</li><li>● Serviços de Bar</li><li>● Serviços de Sala e Copa</li></ul>
Cristina Batista dos Santos	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tecnologia em Processamento de Dados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Informática Básica</li></ul>



PROCESSO N.º 611/11

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Tereza Stsuko Bando	• Letras – Português/Inglês	• Inglês Técnico
Ivone Zanelato do Carmo Sereia	• Bacharel em Turismo com ênfase em Hotelaria • Programa Especial de Formação Pedagógica: Habilitação em Turismo	• introdução à Enologia • Tópicos Especiais em Gastronomia
Angela Dall'Oglio	• Bacharel em Psicologia	• Psicologia Social e do Trabalho

#### 4. Número de Alunos Matriculados, Reprovados, Desistentes, Transferidos e Concluintes

<b>CURSO:</b>	Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
<b>TURNO:</b>	Noturno
<b>FORMA:</b>	Subsequente ao Ensino Médio

Ano	Matrículas	Reprovados	Desistentes	Transferidos	Concluintes
2010	28 (100%)	1 (3,57%)	14 (50,0%)	0 (0,0%)	13 (46,43%)

#### 5. Justificativa da Instituição

Foi realizada uma pesquisa no município de Foz do Iguaçu para a abertura do Curso de Técnico em Restaurante e Bar e o resultado foi satisfatório, haja vista a necessidade de qualificação profissional nesta área.

Por ser um curso novo a procura foi relativamente baixa, apesar da ampla divulgação nos setores hoteleiros, gastronômicos, de bares e similares, bem como nos meios de comunicação da cidade.

Houve desistência de dois alunos por mudança de cidade, já as demais ocorreram devido os alunos não conseguirem conciliar o trabalho com o horário do curso noturno.

Alguns alunos foram trabalhar na área gastronômica à noite.

#### 6. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 266/10, do NRE de Foz do Iguaçu, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Sandro Márcio Tonhato – licenciado em Geografia, Sonia Vieira – bacharel em Administração e como perita Lavínia Raquel Martins de Martins – tecnóloga em Hotelaria, emitiu laudo técnico favorável ao reconhecimento do referido curso, conforme estabelecido na Deliberação n.º 09/06-CEE/PR. (fls. 247 a 264)



PROCESSO N.º 611/11

Consta à folha 35, o comprovante do protocolo n.º 9.428.107-5, em que a direção da instituição de ensino solicita à mantenedora providências quanto ao solicitado no relatório do Corpo de Bombeiros.

## **7. Parecer DET/SEED**

Pelo Parecer n.º 107/11-DET/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao Conselho para o reconhecimento do referido curso.

### **II – VOTO DO RELATOR**

Considerando o exposto, somos pelo reconhecimento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer – subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 850 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de 01 (um) ano, 35 vagas por turma, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Moreira Pena, do município de Foz do Iguaçu, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, a partir do início do ano de 2010, por 05 (cinco) anos, de acordo com as Deliberações n.ºs 09/06 e 02/10-CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que:

- a) a formação pedagógica dos docentes/coordenadores seja ação a ser implementada;
- b) sejam tomadas as providências necessárias quanto a ressalva apresentada neste Parecer.

A instituição de ensino deverá tomar as devidas providências quanto ao registro “on line” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica, para o referido curso.

Encaminhamos:

- a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para expedição do ato de reconhecimento;
- b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 611/11

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.  
Curitiba, 10 de novembro de 2011.

Romeu Gomes de Miranda  
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEB