



PROCESSO N.º 419/10

PROTOCOLO N.º 10.167.086-4

PARECER CEE/CEB N.º 184/11

APROVADO EM 06/04/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL PINHEIRO DO PARANÁ – ENSINO
FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em
Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e
Lazer, Subsequente ao Ensino Médio.

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 758/10-GS/SEED, de 19/03/10, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, protocolado no NRE de Curitiba em 30/09/09, de interesse do Colégio Estadual Pinheiro do Paraná – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Curitiba, que por sua Direção, solicita autorização para funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, Subsequente ao Ensino Médio.

2 – Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Pinheiro do Paraná – Ensino Fundamental, Médio e Profissional está localizado à Rua Daniel Cesário Pereira, 559, Santa Felicidade, no Município de Curitiba e é mantido pelo Governo do Estado do Paraná.

O estabelecimento de ensino obteve a Renovação do Credenciamento para oferta de Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio com base no Parecer CEE/CEB nº 139/11 de 02/03/11.

3. Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
- Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
- Carga Horária Total do Curso: 800 horas mais 50 horas de estágio supervisionado
- Número de vagas: 40 por turma
- Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período noturno



PROCESSO N.º 419/10

- Período de integralização do curso: mínimo de 01 ano e máximo de 05 anos
- Modalidade de oferta: presencial, subsequente
- Requisitos de Acesso: ter concluído o Ensino Médio

4. Justificativa

O Colégio Estadual Pinheiro do Paraná está localizado na comunidade Jardim Pinheiros no bairro de Santa Felicidade.

O bairro de Santa Felicidade é um pólo turístico do estado do Paraná e considerado o maior bairro gastronômico de Curitiba.

Em nosso cotidiano nos deparamos com duas vertentes, uma é a necessidade de mão de obra qualificada e a outra é a falta de cursos em nível técnico que habilite os jovens/adultos da comunidade local a atuarem na profissionalização para o Turismo.

(...)

Assim em função de muitas solicitações da comunidade considera-se de fundamental importância a implementação do Curso Técnico em Serviços de Bar e Restaurante.

A elaboração curricular do Curso Técnico em Restaurante e Bar visa o aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo.

O Plano ora apresentado teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo.

O Curso Técnico em Restaurante e Bar vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade e constitui-se numa atividade com crescente exigência de qualificação.

A organização dos conhecimentos, no Curso Técnico em Restaurante e Bar, enfatiza o resgate da formação humana no qual o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa (fls. 35 e 294).

5. Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 38.



PROCESSO N.º 419/10

6. Perfil Profissional 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 ao restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. É responsável pelo serviço de mesa e coquetelaria. 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. 42).

7. Organização Curricular

O curso apresenta regime de matrícula semestral, organizado por disciplinas.

Matriz Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento: COLÉGIO ESTADUAL PINHEIRO DO PARANÁ - EFMP					
Município: CURITIBA					
Curso: TÉCNICO EM EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR					
Forma: SUBSEQUENTE		Implantação gradativa a partir do ano: 2010			
TURNO: NOTURNO		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
TOTAL		24	24	960	800
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO			3	60	50



PROCESSO N.º 419/10

8. Certificação

O aluno ao concluir com sucesso, o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar (fls. 138).

9. Articulação com o Setor Produtivo

O estabelecimento de ensino mantém convênio com:

- Madalosso Smanhotto e Cia Ltda.
- Shadow Bar Alberti Lugarini Ltda.
- Dom Antônio Eventos Ltda.
- IMAP – Instituto Municipal de Administração Pública
- CIEE/PR – Centro de Integração Empresa-Escola do Paraná

Os Termos dos Convênios estão anexados às folhas 84 a 93; 296 a 304).

10. Critérios de Avaliação

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação - 6,0 (seis vírgula zero) e frequência igual ou superior a 75% (fls. 79).

11. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores estão descritos às folhas 79 e 80.

12. Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às folhas 95.



PROCESSO N.º 419/10

13. Quadro de Docentes

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Marcelo Caldart	- Turismo	- Coordenação de Curso
Dilceli Trevisan Kohler	- Turismo - Especialização em Gestão do Turismo	- Coordenação de Estágio
Denivaldo Berleze	- Administração	- Administração de Restaurantes e Bares
Estefania Dias Mendes	- Letras – Habilitação: Português e Espanhol com as respectivas Literaturas	- Espanhol Técnico
Paulo Sérgio de Faria	- Filosofia	- Fundamentos do Trabalho
Patrícia Vitório Olmedo	- Nutricionista	- Higiene e Segurança Alimentar
Dilmarise Bastos Polvero	- Turismo	- História, Arte e Cultura da Gastronomia - Introdução à Enologia
Luiz Eduardo de Freitas	- Processamento de Dados	- Informática Básica
Lourdes Cividini Cassarotti	- Letras – Habilitação: Português e Inglês com as respectivas Literaturas	- Inglês Técnico
Meredy Ellen Custódio	- Psicologia	- Psicologia Social e do Trabalho
Ararê de Azambuja Vilanova Júnior	- Turismo	- Serviços de Bar
Fábio Prim	- Turismo	- Serviços de Sala e Copa - Tópicos Especiais de Gastronomia

14. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 140 a 181.

15. Plano de Estágio

O Plano de Estágio está descrito às folhas 60 a 72.

16. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo nº 538/09, do NRE de Curitiba, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE: Amáble Guidolin Rocha, licenciada em Pedagogia, Izani de Fátima Ferreira Pinto, licenciada em História e como perito Gilberto Dantas de Oliveira, bacharel em Turismo, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização para funcionamento do referido curso, de acordo com a Deliberação nº 09/06-CEE/PR (cf. fls. 275 a 280).



PROCESSO N.º 419/10

Às folhas 325 consta o comprovante de Protocolo n.º 9.588.752-0, referente à solicitação de providências a mantenedora quanto à ressalva do Corpo de Bombeiros.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 125/10-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, Subsequente ao Ensino Médio, e votamos pela autorização para o funcionamento do referido curso, a partir da data de publicação do ato autorizatório, carga horária de 800 horas mais 50 horas de estágio supervisionado, 40 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de 01 ano, organização curricular semestral, presencial, do Colégio Estadual Pinheiro do Paraná – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Curitiba, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Determina-se à mantenedora que:

- a) sejam tomadas as providências necessárias referentes à ressalva apontada neste Parecer;
- b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso seja ação a ser implementada.

A Instituição de Ensino deverá:

- a) tomar as devidas providências quanto ao registro “on-line” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional e Tecnológica, para o referido curso;
- b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar.

Encaminhe-se:

- a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato Autorizatório do referido curso;
- b) o processo ao Estabelecimento de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 419/10

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 06 de abril de 2011.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB