



PROCESSO N.º 189/11

PROTOCOLO N.º 10.404.733-5

PARECER CEE/CEB N.º 716/11

APROVADO EM 05/08/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE
PONTA GROSSA

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

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

RELATORA: MARIA LUIZA XAVIER CORDEIRO

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 188/2011-SUED/SEED de 24/02/2011, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa em 21/05/10 de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, que por sua Direção solicita autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer – subseqüente ao Ensino Médio.

A instituição de ensino foi credenciada para ofertar Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 2233/10 de 21/05/10 e do Parecer CEE/CEB n.º 543/10 de 07/05/10.

2 – Da instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa está localizado à Rua Júlia da Costa n.º 229, Bairro Colônia Dona Luzia no Município de Ponta Grossa e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 2233/10 de 21/05/10.



PROCESSO N.º 189/11

3 – Dados Gerais do Curso

Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
Carga horária total do curso: 800h
Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no(s) período(s): manhã, tarde e/ou noite
Regime de matrícula: Semestral
Número de vagas: 40
Período de integralização do curso: mínimo 01 (um) ano, máximo 05 (cinco) anos
Requisitos de acesso: Egressos do Ensino Médio
Modalidade de oferta: Presencial, subsequente

4 – Justificativa

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... (fl. 17)

5 – Objetivos

Os objetivos estão descritos à folha 19.

6 – Perfil Profissional de Conclusão de 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 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. (fl. 21)



PROCESSO N.º 189/11

7 – Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Tozetto Cia Ltda
- Churrascaria NTL Ltda – Churrascaria Papai Cogo
- Buffet Silvana Kuhn

Os termos estão anexados às folhas 251 a 262.

8 – Organização Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento: Centro Estadual de Educ Profissional de Ponta Grossa					
Município: Ponta Grossa					
Curso: TÉCNICO EM EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR					
Forma: SUBSEQUENTE			Implantação gradativa a partir do ano: 2010		
TURNO: Manhã, Tarde e/ou Noite			Carga horária: 960 horas/aula - 800 horas mais 50 h de Estágio Profissional		
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 189/11

9 – Certificação

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

10 – Critérios de Avaliação da Aprendizagem

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação 6,0 (seis vírgula zero). (fls. 57)

11 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os critérios de aproveitamento e experiências anteriores estão descritos às folhas 57 e 58.

12 – Plano de Avaliação do Curso

O plano de avaliação do curso está anexado às folhas 61.

13 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Soraya Adriane Blum	- Engenharia de Alimentos	- Coordenação do Curso - Coordenação do Estágio Não Obrigatório
Elisane Dalsoto	- Bacharel em Administração	- Administração de Restaurantes e Bares - Fundamentos do Trabalho
Gisele Aparecida França	- Letras – Português/ Espanhol	- Espanhol Técnico
Silvia Regina Machado Pukasiewicz	- Engenharia de Alimentos	- Higiene e Segurança Alimentar - História, Arte e Cultura da Gastronomia - Introdução à Enologia
Gabriel França	- Tecnologia em Informática - Programa Especial de Formação Pedagógica	- Informática Básica
Marcos Antonio Kepp	- Letras - Português/Inglês	- Inglês Técnico
Rejane Schaf Raimundo	- Psicologia	- Psicologia Social e do Trabalho
Gisely de Fátima Kogos	- Bacharel em Nutrição	- Serviços de bar - Tópicos Especiais em Gastronomia
Larissa Biernatski	- Bacharel em Turismo	- Serviços de Sala e Copa



PROCESSO N.º 189/11

14 – Plano de Estágio não Obrigatório

O plano de estágio não obrigatório está anexado às folhas 42 a 53.

15 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 348 a 351.

16 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 147/2010, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: José Maurício Teixeira – licenciado em Geografia, Jacqueline Tomen Machado – licenciada em Pedagogia e como perita Karina Marques – tecnóloga em Alimentos, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização para funcionamento do referido do curso, conforme deliberação n.º 09/06-CEE/PR. (fls. 226 a 238)

Consta à folha 07, o protocolo n.º 7.594.958-8, de encaminhamento à Mantenedora, solicitando providências quanto ao Relatório do Corpo de Bombeiros.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 27/11-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Serviço de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, e votamos pela autorização para funcionamento do referido curso, a partir da data de publicação do ato autorizatório, carga horária 800 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de 01 (um) ano, 40 vagas por turma, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, de acordo com as Deliberações n.ºs 09/06 e 02/10-CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que:

a) sejam tomadas as devidas providências necessárias quanto à ressalva apontada neste Parecer;

b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes seja ação a ser implementada.



PROCESSO N.º 189/11

A Instituição de Ensino deverá:

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

Encaminhamos:

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

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 05 de agosto de 2011.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB