



PROCESSO N.º 1352/11

PROTOCOLO N.º 10.886.210 - 6

PARECER CEE/CEB N.º 118/12

APROVADO EM 13/03/12

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE POLO – ENSINO  
FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CAMPO MOURÃO

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

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

## I – RELATÓRIO

Pelo Ofício n.º 1493/11-SUED/SEED, de 31 de outubro de 2011, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Campo Mourão em 30/12/2010, de interesse do Colégio Estadual Unidade Polo - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Campo Mourão, 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 847/2010, de 05/03/2010 e Parecer CEE/CEB n.º 24/10.

## 2. Dados Gerais do Curso (fls.62)

- **Curso:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
- **Eixo Tecnológico:** Hospitalidade e Lazer
- **Autorização:** Parecer CEE/CEB n.º 24/10 e Resolução Secretarial n.º 847/10, de 05/03/2010, a partir do início do ano de 2010.
- **Regime de Funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, período manhã, tarde e/ou noturno
- **Regime de Matrícula:** semestral
- **Carga Horária:** 800 horas mais 50 horas de Estágio Profissional Supervisionado
- **Período de Integralização do Curso:** mínimo de um ano e máximo de cinco anos
- **Requisitos de Acesso:** conclusão do Ensino Médio
- **Número de Vagas:** 40 vagas por turma
- **Modalidade de Oferta:** presencial e subsequente ao Ensino Médio.



PROCESSO N° 1352/11

## **2.1 Perfil Profissional de Conclusão de Curso (fls. 63)**

**DE:**

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, atendimento aos clientes em todos os aspectos. Controlar e avaliar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Desempenhar com qualidade todos os serviços correlatos à função de garçom, comunicando-se com eloquência, seguindo as regras de etiqueta e privilegiando a boa relação com a equipe e os clientes.

**PARA:**

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 restaurantes, controla e inventaria estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. Domina a etiqueta do serviço de restaurante. Colabora na harmonização entre alimentos e bebidas. Desempenha com qualidade todos os serviços correlatos à função de garçom.



PROCESSO N° 1352/11

**2.2. Matriz Curricular (fls.101)**

**DE:**

<b>MATRIZ CURRICULAR</b>					
<b>ESTABELECIMENTO:</b> Colégio Estadual Unidade Polo					
<b>MUNICÍPIO:</b> Campo Mourão					
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR					
<b>FORMA:</b> SUBSEQUENTE			<b>IMPLANTAÇÃO GRADATIVA A PARTIR DO ANO DE 2009</b>		
<b>TURNO:</b> NOTURNO			<b>C H: 960 h/a - 800 horas</b>		
<b>MÓDULO:</b> 20			<b>ORGANIZAÇÃO:</b> SEMESTRAL		
DISCIPLINAS	SEMESTRES		H/A	Horas	
	1°	2°			
1	Fundamentos do Trabalho	3		60	50
2	Administração de Restaurantes e Bares		3	60	50
3	Serviços de Sala e Copa	4	4	160	133
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	Introdução a Enologia		2	40	33
8	LEM - Espanhol	2	2	80	67
9	LEM – Inglês	2	2	80	67
10	Psicologia Social e do Trabalho	2	2	80	67
11	Serviços de Bar	3	3	120	100
12	Tópicos Especiais em Gastronomia		4	80	67
Total		24	24	960	800
<b>Estágio Supervisionado</b>			<b>3</b>	<b>60</b>	<b>50</b>



PROCESSO N° 1352/11

**2.3- Matriz Curricular (fls.102)**

**PARA:**

<b>Matriz Curricular</b>					
<b>Estabelecimento:</b>					
<b>Município:</b>					
<b>Curso:</b> TÉCNICO EM EM SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR					
<b>Forma:</b> SUBSEQUENTE			<b>Implantação gradativa a partir</b>		
<b>TURNO:</b>			Carga horária: 960 horas/aula - 800 horas mais 50 h de Estágio Profissional Supervisionado		
<b>MÓDULO:</b> 20			<b>Organização:</b> SEMESTRAL		
<b>DISCIPLINAS</b>		<b>SEMESTRES</b>		<b>hora/ aula</b>	<b>horas</b>
		<b>1°</b>	<b>2°</b>		
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° 1352/11

## 2.4 – Certificação (fls. 141)

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.

## 2.5 – Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Nutrimix Alimentos Ltda.
- Restaurante e Lanchonete Patinhas Ltda.

Os termos dos convênios estão anexados às folhas 156 a 169.

## 3 – Corpo Docente (fls.105)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Fernando Push Rodrigues	-Tecnólogo em Gastronomia	-Coordenação de Curso -Serviços de Bar -Serviços de Sala e Copa
-Janaíara Moreira Sebold	-Bacharel em Nutrição	-Coordenação de Estágio -Administração de Restaurantes e Bares -Higiene e Segurança Alimentar -História, Arte e Cultura Gastronômica
-Maria Micheleto Franco	-Letras/Português/Espanhol e Respectivas Literaturas -Especialização em Psicopedagogia Institucional	-Espanhol Técnico
-Elton Moura Santos	-Bacharel em Serviço Social	-Fundamentos do Trabalho
-Gustavo Cesar Lopes Geraldino	-Tecnólogo em Análise e Desenvolvimento de Sistemas	-Informática Básica
-Vilma Terezinha de Souza Pinto	-Letras/Português/Inglês e Respectivas Literaturas -Especialização em Estrutura Morfológica e Sintática da Língua Portuguesa	-Inglês Técnico
-Flávia Palhano	-Tecnólogo em Alimentos -Bacharel em Nutrição	-Introdução à Enologia -Tópicos Especiais em Gastronomia
-Ademir Cordeiro	-Bacharel em Psicologia	-Psicologia Social e do Trabalho



PROCESSO N° 1352/11

**4- Número de alunos matriculados, concluintes e desistentes (fls. 142 - a)**

RENDIMENTO E MOVIMENTAÇÃO ESCOLAR				
COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE POLO ENSINO FUNDAMENTAL MÉDIO PROFISSIONAL				
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – SUBSEQUENTE -1º SEMESTRE				
CURSO/SÉRIE/NOITE	MATRICULAD	APROVADOS	REPROVADO	ABANDONO
0955/1ºSEMESTRE/NOITE	36	9	1	26
TOTAL	36	9	1	26
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – SUBSEQUENTE -2º SEMESTRE				
CURSO/SÉRIE/NOITE	MATRICULAD	APROVADOS	REPROVADO	ABANDONO
0955/2ºSEMESTRE/NOITE	9	5	1	3
TOTAL	9	5	1	3

**5 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 001/2011, do NRE de Campo Mourão, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Lúcia Tomaz de Souza Santos, licenciada em Ciências com especialização em Psicopedagogia; Sonia Senger, licenciada em Letras com especialização em Linguística Aplicada ao Ensino de Língua Portuguesa e como perita Ana Maria Escoriça Pereira, bacharel em Nutrição, emitiu o Laudo Técnico favorável ao reconhecimento do curso (fls. 170 a 193).

Às fls. 18 a direção justifica quanto à Vistoria do Corpo de Bombeiros, conforme segue:

Conforme ressalva do Laudo do Corpo de Bombeiros, Relatório de Vistoria n° 217520/2010, informamos que nossa escola encontra-se passando por uma reforma e melhorias, as pendências deverão se adequar de acordo com as exigências legais.

**6 – Parecer DET/SEED**

Pelo Parecer n.º 356/11-DET/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do referido curso.



PROCESSO N° 1352/11

## 7 – IDEB – Índice de Desenvolvimento da Educação

### Básica

8ª série / 9º ano

Escola ÷	Ideb Observado			Metas Projetadas							
	2005 ÷	2007 ÷	2009 ÷	2007 ÷	2009 ÷	2011 ÷	2013 ÷	2015 ÷	2017 ÷	2019 ÷	2021 ÷
UNIDADE POLO CEE FUND MEDIO	3.6	4.2	4.2	3.6	3.8	4.1	4.5	4.8	5.1	5.4	5.6

## II – VOTO DA RELATORA

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 800 horas mais 50 horas de Estágio Profissional Supervisionado, regime de matrícula semestral, presencial, 40 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de um ano, do Colégio Estadual Unidade Polo – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, município de Campo Mourão, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, a partir do início do ano de 2010, por 05 anos, de acordo com as Deliberações n° 09/06 e n° 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 referentes à 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 a expedição do ato de reconhecimento do referido curso;
- 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° 1352/11

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 13 de março de 2012.

Oscar Alves  
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEB