



PROCESSO N° 773/2009

PROTOCOLO N.º 7.649.371-5

PARECER CEE/CEB N.º 539/10

APROVADO EM 06/05/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL  
MANOEL MOREIRA PENA

MUNICÍPIO: FOZ DO IGUAÇU

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

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 2989/2009-GS/SEED, de 07/08/09 (fls. 212), a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado em 01/07/2009, 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 Autorização de 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 Estabelecimento de Ensino está localizado à Avenida General Meira, 391, Jardim Social II, no município de Foz do Iguaçu 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° 2488/02, de 20 de julho de 2002 e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n° 148/08, de 14 de janeiro de 2008.

## 3 – Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
- Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
- Forma: Subsequente
- Carga Horária total do curso: 850 horas
- Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, nos períodos da manhã, tarde e/ou noite



PROCESSO N° 773/2009

- Regime de matrícula: semestral
- Número de vagas: 35 alunos por turma
- Período de integralização do curso: mínimo de 12 meses e máximo de 05 anos
- Requisitos de Acesso: egressos do Ensino Médio ou equivalente
- Modalidade de Oferta: presencial

#### **4 – Justificativa**

A estrutura Curricular do Curso Técnico em Serviços de 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. Assim, as disciplinas integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológico sejam a base da formação técnica. Por outro lado, as ciências humanas e sociais permitirão que o técnico em formação se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

O Curso Técnico em Serviços de 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 onde 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. 26)

#### **5 – Objetivos**

- a. Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- b. Oferecer um processo formativo que sustentado na educação geral obtida no nível médio assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional.
- c. Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- d. Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas em hospitalidade e lazer com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.
- e. Destacar em todo o processo educativo a importância do serviço de restaurante e bar. (fls. 28)



PROCESSO N° 773/2009

## **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 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. 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. 28 e 29)

## **7 – Articulação com o Setor Produtivo**

Os Termos de Convênios estão anexados às folhas 58 à 67.

- Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – ABIH Regional Oeste do Paraná.
- CIEE/PR – Centro de Integração Empresa-Escola do Paraná.
- Município de Foz do Iguaçu
- ITAI – Instituto de Tecnologia em Automação e Informática



PROCESSO N° 773/2009

## 8 – Organização Curricular

### Matriz Curricular (fls. 55)

<b>MATRIZ CURRICULAR</b>					
ESTABELECIMENTO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL MANOEL MOREIRA PENA					
MUNICÍPIO: FOZ DO IGUAÇU			NRE: FOZ DO IGUAÇU		
CURSO: TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR					
FORMA: SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO			IMPLANTAÇÃO GRADATIVA A PARTIR DO 2º SEMESTRE/2009		
TURNO: NOTURNO			C H: 1020 h/a - 850 horas		
MÓDULO: 20			ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL		
DISCIPLINAS		SEMESTRES		H/A	Horas
		1º	2º		
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
Estágio Supervisionado			3	60	50

## 9 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

O estabelecimento de ensino poderá aproveitar mediante avaliação, competência, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquirida:

- no Ensino Médio;



PROCESSO N° 773/2009

- em qualificações profissionais, etapas ou módulos em nível técnico concluídos em outros cursos, desde que cursados nos últimos cinco anos;
- em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por meios informais;
- em processos formais de certificação;
- no exterior.

(...)

A avaliação, para fins de aproveitamento de estudos, será realizada conforme os critérios estabelecidos no Plano de Curso e no Regimento Escolar. (fls. 56 e 57)

## **10 – Critérios de Avaliação**

A avaliação será entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados, e o seu desempenho, em diferentes situações de aprendizagem.

Preponderarão os aspectos qualitativos da aprendizagem, considerada a interdisciplinaridade e a multidisciplinaridade dos conteúdos, com relevância à atividade crítica, à capacidade de síntese e à elaboração sobre a memorização, num processo de avaliação contínua, permanente e cumulativa.

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

### **Recuperação de Estudos:**

O aluno cujo aproveitamento escolar for insuficiente será submetido à recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo. (Grifo no original. fls. 56)

## **11 – Plano de Avaliação do Curso**

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução. (fls. 68)

## **12 – Certificação**

O aluno ao concluir o curso receberá o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.



PROCESSO N° 773/2009

### 13 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Graciela Elena Vergili Perez	- Turismo - Programa Especial de Formação Pedagógica – Língua Espanhola - Especialização em Língua Espanhola	- Coordenadora do Curso
Mauro Bandeira da Silva	- Turismo	- Coordenador do Estágio
José Afonso de Oliveira	- Ciências Sociais - Especialização em Metodologia do Ensino de 1º e 2º Graus - Especialização em Sociologia - Especialização em Educação Ambiental	- Fundamentos do Trabalho
Lya Rachel Portes	- Hotelaria	- Administração de Restaurantes e Bares - Serviços de Sala e Copa
Fabiane Lodi	- Tecnologia em Alimentos - Pós-Graduação em Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado	-Higiene e Segurança Alimentar - História, Arte e Cultura da Gastronomia
Márcio Cezar Diehl	- Tecnologia em Processamento de Dados - Programa Especial de Formação Pedagógica – Matemática - Especialização em Informática	- Informática Básica
Solange Maria Campagnaro de Mendonça	- Hotelaria	- Introdução a Enologia - Serviços de Bar
Alex José dos Santos Beltrame	- Letras – Hab. Português/Espanhol	- LEM – Espanhol
Tereza Setsuko Bando	- Letras – Hab. Português/Inglês	- LEM – Inglês
Débora Beatriz Cano Guillen	- Psicologia	- Psicologia Social e do Trabalho
Sandra Regina Fernandes Iora	- Tecnologia em Alimentos	- Tópicos Especiais em Gastronomia

### 14 – Descrição das Práticas Profissionais Previstas

– **Visitas Técnicas:** as visitas tem por objetivo introduzir, reforçar ou melhorar as técnicas e práticas e, ainda obter informações e cooperação técnica; além do conhecimento sócio-econômico da região, complementando o conhecimento técnico e tecnológico de alunos e professores

– **Estudos de Caso:** serão feitos estudos de acordo com a especificidade do conteúdo a ser trabalhado nas disciplinas do curso.



PROCESSO N° 773/2009

– **Acompanhamento e Desenvolvimento de Projetos, Experimentos, Pesquisas e Avaliações:** proporcionam maior aprofundamento de conteúdos, sempre com o direcionamento e supervisão dos professores.

(...)

– **Palestras:** as palestras que se pretende oportunizar aos educandos tem como objetivo principal apresentar informações de maneira formal/informal, esclarecer pontos de controvérsia, informar e analisar fatos e explorar facetas limitadas de um problema.

– **Seminários:** nesta atividade os alunos terão contato com temas abrangentes da agropecuária, pois os docentes serão especialistas de renomadas instituições públicas e/ou privadas, de comprovada experiência sobre o tema a ser abordado. Os alunos participam de grupos de discussões e, ao final apresentam as conclusões em plenária.

(...)

O encaminhamento metodológico utilizado utilizar-se-á de métodos que visem a articulação dos conteúdos trabalhados nas diversas disciplinas possibilitando ao aluno o desenvolvimento das cognitivas e incorporando saberes científicos técnicos específicos do curso. (Grifo no original. fls. 53)

## **15 – Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 122 à 125.

## **16 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 83/09, do NRE de Foz do Iguaçu, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE, Fátima Aparecida Gimenes de Oliveira – Graduada em Pedagogia, Sandro Márcio Tonhato – Graduado em Geografia e como perito William Rodrigo Lopes Kelm – Graduado em Hotelaria, emitiu o Laudo Técnico favorável à Autorização de Funcionamento do referido Curso.

O Relatório da Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

A Comissão de Verificação (...), procedeu verificação “in loco” no **Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Moreira Pena**, no Município de **Foz do Iguaçu**, mantido pelo **Governo do Estado do Paraná**, com o objetivo de Autorização para Funcionamento do **Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**.

Após análise dos documentos constantes no processo, do Plano de Curso, da verificação “in loco” (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias para funcionamento do curso em atendimento à Deliberação n.º 09/06-CEE.



PROCESSO N° 773/2009

Isto posto, somos de Parecer **Favorável** à solicitação, a partir do início do segundo semestre do ano letivo de **2009**. (Grifo no original. fls. 140)

### **Laudo Técnico do Perito**

Aos seis dias do mês de maio do ano de 2009, verifiquei “in loco” as condições e instalações de funcionamento do **Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**.

Analisando o plano pedagógico e as condições de ensino proposto ao **Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**, elaborado pelo Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Moreira Pena, posso constatar que o mesmo se encontra em total conformidade com a realidade existente no atual mercado de serviços, permitindo aos alunos a aquisição de práticas e conhecimentos, necessárias e inerentes a profissão.

Os espaços destinados as práticas de serviço e atendimento são adequadas as necessidades do curso, sua sala de eventos com ar-refrigerado e televisores, possibilitam a melhoria da prática pedagógica, biblioteca e laboratório de informática auxiliando a pesquisa e fixação de conteúdos, todos estes em ótimo estado de conservação e manutenção. Deixa-se claro ser extremamente necessária a aquisição dos equipamentos, utensílios e insumos, a serem utilizados nas práticas discentes. Tais materiais, devem ser adquiridos em número a ser utilizado por todos os alunos inscritos, possibilitando a real prática do serviço. Deverá ser observado a possibilidade dos mesmos estarem frequentando as aulas, com vestuário adequado e aquisição de jalecos e aventais.

O estabelecimento encontra-se em plenas condições de receber e ofertar o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, de modo a capacitar de forma adequada e eficiente os interessados, fornecendo a eles as reais capacidades técnicas para o melhor desempenho profissional.

Sendo assim, dou como verdadeiro, meu parecer FAVORÁVEL quanto ao funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. (Grifo no original. fls. 141)

Consta às folhas 214 e 215 uma justificativa da Direção do estabelecimento quanto ao Relatório de Vistoria do Corpo de Bombeiros e ao Laudo da Vigilância Sanitária e informa às folhas 220 o protocolado nº 9.428.107-5, de 08/03/2007, de encaminhamento à mantenedora solicitando providências.

Constata-se ainda às folhas 216 à 219 o Relatório de Inspeção da Divisão da Vigilância Sanitária sem a expedição do referido Laudo.



PROCESSO N° 773/2009

## II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 425/09-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 de funcionamento do referido curso, carga horária total de 850 horas, período mínimo de integralização do curso de 12 meses, regime de matrícula semestral, 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, conforme estabelecido na Deliberação n° 09/06 – CEE/PR.

Determina-se à mantenedora que:

- a) sejam tomadas as providências necessárias apontadas neste Parecer;
- b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes seja ação a ser implementada.

Recomenda-se à instituição de ensino que:

- a) sejam tomadas as devidas providências quanto ao registro “on line” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica.
- b) os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso sejam incorporados 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° 773/2009

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 06 de maio de 2010.

Romeu Gomes de Miranda  
Presidente do CEE

Darci Perugine Gilioli  
Presidente da CEB