



PROCESSO Nº 1040/14

PROTOCOLO Nº 12.076.130-7

PARECER CEE/CEMEP Nº 859/14

APROVADO EM 01/12/2014

CÂMARA DO ENSINO MÉDIO E DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA
DE NÍVEL MÉDIO

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: Turismo,
Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio

RELATORA: CLEMENCIA MARIA FERREIRA RIBAS

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1108/14-SUED/SEED, de 28/08/14, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Curitiba, em 17/09/13, de interesse do Colégio Estadual Pinheiro do Paraná – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Curitiba que, por sua direção, solicita a autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio.

1.1 Da Instituição de Ensino

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

A instituição de ensino obteve o credenciamento para a oferta da Educação Básica pela Resolução Secretarial nº 2691/13, de 10/06/13, pelo prazo de cinco anos, a partir da publicação em DOE, de 02/07/13 até 02/07/18.

1.2 Dados Gerais do Curso (fl. 312)

Curso: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 800 horas, mais 50 horas de Estágio
Profissional Supervisionado, totalizando 850 horas



PROCESSO Nº 1040/14

Regime de funcionamento: de 2^a a 6^a feira, período noturno, das 19:00 às 22:50 horas
Número de vagas: 40 vagas por turma
Regime de matrícula: semestral
Período de integralização do curso: mínimo de 01 ano letivo e máximo de 05 anos letivos
Requisito de acesso: ter concluído o Ensino Médio
Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio

1.3 Justificativa (fls. 27 e 28)

(...)

O Colégio Estadual Pinheiro do Paraná está localizado na comunidade Jardim Pinheiros no bairro Santa Felicidade. O bairro de Santa Felicidade é um polo 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. O papel deste estabelecimento é ofertar um ensino profissional de qualidade que possa contribuir para a inserção social do cidadão através do trabalho de forma digna. Assim, em função de muitas solicitações da comunidade considera-se de fundamental importância a implementação do Curso Técnico em Restaurante e Bar. O 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, os três componentes curriculares: base nacional comum, parte diversificada e parte específica, integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológicos 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.

Os objetivos estão descritos à fl. 30.



PROCESSO Nº 1040/14

1.4 Perfil Profissional (fl. 34)

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 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.

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém cooperação técnica com:

- Paraisotur Agência de Viagens e Turismo
- Polvetur Agência de Viagens e Turismo
- Empresa Madalosso Smanhotto & Cia Ltda
- Shadow Bar Alberti Lugarini Ltda
- Empresa Dom Antonio Eventos Ltda
- CIEE/PR – Centro de Integração Empresa-Escola do Paraná
- IMAP – Instituto Municipal de Administração Pública
- CEINEE – Centro de Integração Nacional de Estágios para Estudantes

Os termos de cooperação técnica estão anexados às fls. 57 a 78 e 302 a 306.



PROCESSO N° 1040/14

1.6 Organização Curricular

O curso apresenta carga horária de 800 horas, mais 50 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 850 horas.

Matriz Curricular (fl. 301)

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 de 2014		
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
		1°	2°		
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

Curitiba, 12 de setembro de 2013.



PROCESSO Nº 1040/14

1.7 Certificação (fl. 114)

O aluno ao concluir o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, conforme organização curricular aprovada, receberá o diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

1.8 Critérios de Avaliação (fl. 55)

(...)

A média para aprovação é de 6,0 (seis vírgula zero)

Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores à fl. 55.

O Plano de Avaliação do Curso está anexado à fl. 322.

O Plano de Estágio está anexado às fls. 265, 267 a 280 e 313 e as práticas profissionais estão descritas à fl. 53.

Os recursos físicos e materiais estão descritos às fls. 116 e 118 a 160.

1.9 Coordenação de Curso e Estágio (fls. 80 a 87)

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
Marcelo Caldart	-Bacharel em Turismo -Especialização em Planejamento e Gestão do Turismo	-Coordenação de Curso
Dilmarise Bastos Polvero	-Bacharel em Turismo	-Coordenação de Estágio

1.10 Comissão de Verificação (fl. 281)

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 623/13, de 21/10/13, do NRE de Curitiba, integrada pelos técnicos pedagógicos: Cleide Aparecida Velani, licenciada em História; Deisi Oliveira Carvalho, bacharel em Secretariado Executivo e como perita Karolyne Alves de Souza Monteiro Moretto, bacharel em Turismo, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para o funcionamento do curso.



PROCESSO Nº 1040/14

1.11 Parecer DET/SEED (fls. 315 e 316)

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer n.º 260/14 – DET/SEED, encaminha ao CEE/PR o processo para autorização de funcionamento do curso.

2. Mérito

Trata-se do pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio.

Embora o ofício n.º 1108/14-SUED/SEED, de 28/08/14, solicite a renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, o pedido refere-se à autorização para o funcionamento do curso.

Da análise do processo constata-se que os docentes possuem habilitação, de acordo com as disciplinas indicadas.

A Comissão de Verificação relata que a instituição de ensino possui todas as condições necessárias para a oferta do referido curso. Possui materiais e equipamentos de alta qualidade para as práticas profissionais que irão compor o laboratório específico. A perita constatou que a estrutura física da escola proporciona um ambiente espaçoso, limpo, com salas de aula amplas e arejadas. Para o laboratório específico do curso há utensílios e materiais de apoio, os quais serão úteis nas aulas práticas. A biblioteca possui acervo bibliográfico que atende as necessidades pedagógicas do Plano de Curso.

Foi apensado ao processo a demanda de alunos para o curso pretendido, a Resolução Secretarial n.º 2691/13, de 10/06/13, o Plano de Avaliação do Curso e a Vida Legal do Estabelecimento de ensino (fls. 320 a 326).

A Coordenadoria de Projetos COP/DEPO - Assessoria do Corpo de Bombeiros da PMPR, informa que todas as escolas deverão sofrer intervenções para adequação de suas unidades, prevendo numa primeira etapa a regularização das vias de abandono, instalação de extintores de incêndio, iluminação e sinalização de emergência. Tão logo a unidade escolar cumpra os requisitos estipulados na primeira etapa do programa, será emitido o Certificado de Conformidade.



PROCESSO Nº 1040/14

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, a partir da data de publicação do ato autorizatório, pelo prazo de 01 ano, carga horária de 800 horas, mais 50 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 850 horas, período mínimo de integralização do curso de 01 ano letivo, 40 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual Pinheiro do Paraná – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Curitiba, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, de acordo com as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

Recomendamos à mantenedora:

a) garantir a infraestrutura adequada e as condições sanitárias e de segurança, necessárias para o funcionamento da instituição de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares;

b) que a formação pedagógica dos docentes do curso que não possuem licenciatura, 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 de Educação Profissional e Tecnológica para o curso;

b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar;

c) adequar o Plano de Curso de acordo com a Deliberação nº 05/13-CEE/PR, de 10/12/13, que dispõe sobre as normas da Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

d) atender a Deliberação nº 03/13-CEE/PR, de 04/10/13, que dispõe sobre as normas para regulação, supervisão e avaliação da Educação Básica, quando da solicitação do reconhecimento.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do 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 Nº 1040/14

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio aprova o voto da Relatora, por unanimidade.

Curitiba, 01 de dezembro de 2014.

Romeu Gomes de Miranda
Vice-Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE