

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO

NOME DA DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS (código TUR 017)

CARÁTER DA DISCIPLINA: Obrigatório Opcional Eletivo

NÚMERO DE CRÉDITOS: 4 créditos

PRÉ-REQUISITO(S): Não há pré-requisito

EMENTA DA DISCIPLINA: Composição e organização do departamento de alimentos e bebida, suas funções, ciclos e processos. Funções gerenciais em A&B; gerenciamento de serviços de restaurantes, elaboração de cardápios e fichas técnicas; gerenciamento de cozinha. Gastronomia como atrativo

PROGRAMA DA DISCIPLINA:



GRADUAÇÃO



PÓS-GRADUAÇÃO

1. COMPOSIÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE A&B

- 1.1 Funções
- 1.2 Ciclos
- 1.3 Processos

2. FUNÇÕES GERENCIAIS EM A&B

- 2.1 Atribuições e responsabilidades
- 2.2 Organograma funcional

3. GERENCIAMENTO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE

- 3.1 Regras e técnicas de serviços
- 3.2 Serviços de comidas
- 3.3 Serviços de bebidas
- 3.4 Plano de trabalho
- 3.5 Atendimento a clientes

4. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E FICHAS TÉCNICAS

- 4.1 Cardápios
- 4.2 Carta de bebidas
- 4.3 Ficha técnica

5. GERENCIAMENTO DE COZINHA

- 5.1 Estrutura organizacional
- 5.2 Produção culinária
- 5.3 Higiene e limpeza

6. GASTRONOMIA COMO ATRATIVO

- 6.1 Gastronomia internacional
- 6.2 Gastronomia brasileira