

INTERESSADO: SENAC/PE – SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM  
COMERCIAL  
ASSUNTO: AUTORIZAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE  
RESTAURANTE E BAR – EIXO TECNOLÓGICO: HOSPITALIDADE E  
LAZER  
RELATORA: CONSELHEIRA EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA  
PROCESSO Nº 194/2008 *Publicado no DOE de 20/01/2010 pela Portaria  
SECTMA nº 011/2010, de 19/01/2010*  
**PARECER CEE/PE Nº 143/2009-CEB** *APROVADO PELO PLENÁRIO EM 07/12/2009*

---

## **I-RELATÓRIO:**

O SENAC/PE - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial solicita, através do processo nº 194/2008, autorização do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer.

O referido processo encontra-se instruído com a seguinte documentação:

- documento de solicitação da direção regional ao presidente do CEE;
- regulamento, currículo /SENAC e legislação/SENAC;
- Parecer CEE/PE Nº 105/2006-CEB de renovação da autorização / Curso de Hospitalidade;
- plano de curso e matriz curricular;
- relatório das alterações realizadas no plano;
- termo de cooperação entre empresas para estágio; plano de estágio curricular;
- modelo de ficha para encaminhamento de estágio curricular;
- modelo de diploma, certificado e declaração;
- cópia do regimento escolar/SENAC; projeto político pedagógico;
- dados pessoais, xerox da documentação, currículo e titulação dos docentes;
- plano de capacitação, política de qualificação e plano de carreira docente;
- comprovante de inscrição e de situação cadastral /CNPJ;
- certidão negativa/MF;
- ofício da SECTMA encaminhando relatório;
- relatório da Comissão de Especialistas da SECTMA.

## **II-ANÁLISE:**

A direção Regional do SENAC solicita a este Conselho autorização para oferta do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, a ser oferecido pelo SENAC / PE - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, na Avenida Visconde de Suassuna, nº 500 - Santo Amaro – Recife/PE.

Através da portaria da SECTMA nº122/2009, de 23/04/2009, foi constituída a Comissão de Especialistas composta pela coordenadora - Leonia de Oliveira Torres e especialistas docentes - André Falcão Durão e Carlos Eduardo Pinto Pimentel.

A visita *in loco* foi realizada em 05/05/2009 para avaliação da qualidade das condições de oferta do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, com as Qualificações Profissionais Técnicas em Serviço de Bar, em Serviços de Restaurante e em Serviços de Cozinha.

Inicialmente, os avaliadores orientaram a equipe do SENAC e solicitaram alterações na documentação que foram atendidas e anexadas ao processo inclusive o Plano de Curso reformulado com alterações significativas na Justificativa e na Matriz Curricular. O referido plano encontra-se elaborado com todos os elementos estruturadores previstos na Resolução CEE/PE nº 01/2005.

Para subsidiar a análise e o voto, esta relatoria destacou os aspectos indispensáveis à autorização do curso, considerando a documentação e o relatório da comissão de avaliação.

Na justificativa são salientados os princípios e valores da legislação, ressaltando o desejo da instituição de contribuir no processo de educação para o trabalho, apresentando pesquisas realizadas e informações e respeitando os aspectos sócioeconômicos locais. A instituição se propõe a oferecer o referido curso visando formar profissionais capazes de adquirir competências, habilidades, atitudes e promover uma integração social vinculado ao segmento específico. Acrescenta-se na reformulação do plano uma análise do potencial turístico do Estado, a sofisticação e variedade na alimentação e pesquisa do setor de bares e restaurantes considerando a necessidade de mão de obra especializada.

Os objetivos estão bem definidos e atendem às questões levantadas na Justificativa, como também são coerentes com os princípios norteadores da legislação, com as condições e os desafios enfrentados na formação do profissional, para os Serviços de Restaurante e Bar.

Quanto aos requisitos de acesso, o aluno deverá ter concluído o 2ª ano, ser egresso do Ensino Médio, com idade mínima de 16 anos.

Para matrícula no curso, nas turmas já iniciadas, deverá o aluno ser integrado, após avaliação, apenas sendo admitido a partir do segundo módulo quem tiver concluído o primeiro.

Será previamente divulgado o período de inscrição e a matrícula com relação dos documentos necessários. O público alvo são pessoas interessadas na área que atendam aos pré requisitos de acesso ao curso descrito no processo.

A instituição apresentou, no relatório, os procedimentos que serão adotados para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores de acordo com o exposto no art.11 da Resolução CNE/CEB Nº 04/1999, de 05/10/1999, da legislação vigente. As competências anteriores adquiridas pelos alunos, desde que relacionadas com o perfil profissional de conclusão, poderão ser objeto de avaliação para aproveitamento de estudos nos termos do regimento e da lei em vigor.

O perfil profissional de conclusão, prevê a formação de competências gerais e específicas, que permita atuação profissional atendendo a necessidade do mercado de trabalho, e o aluno deverá receber uma formação direcionada para favorecer o desenvolvimento das atividades em que atuará.

Está anexado no processo o modelo de diploma que a instituição irá expedir ao final do curso, desde que o aluno apresente o certificado de conclusão do ensino médio.

A organização curricular está estruturada em seis módulos sequenciais, com terminalidade: Módulo I-204 horas, Núcleo Básico integrador do eixo, sem terminalidade profissional; Módulo II- 240 horas, sem terminalidade profissional, Gestão em Alimentos e Bebidas; Módulo III- 200 horas, com terminalidade, Qualificação Profissional Técnica em Serviços de Restaurante; Módulo IV- 176 horas com terminalidade, Qualificação Profissional Técnica em Serviços de Bar; Módulo V - 200 horas, com terminalidade, Qualificação Profissional Técnica em Serviços de Cozinha e Módulo VI - 64 horas, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar.

A carga horária total do curso é de 1284h para a Habilitação Profissional Técnica em Serviços de Restaurante e Bar. O estágio curricular será obrigatório, realizado após o Módulo V, em

diferentes instituições parceiras, com pressupostos básicos descritos no plano, terá orientação e supervisão de um professor designado, podendo ser realizado em grupo ou individualmente.

O período mínimo de integralização é de 14 meses e o prazo de conclusão do primeiro ao último Módulo não poderá exceder cinco anos. Para cada turma serão oferecidas 35 vagas com funcionamento pela manhã, à tarde e à noite.

O currículo proposto contempla as ementas, competências, habilidades e referências bibliográficas necessárias, com foco no perfil de saída do estudante, em conformidade com a legislação vigente.

O critério de avaliação está pautado no monitoramento do processo de aprendizagem, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos, oferecendo subsídios importantes para a escolha de procedimentos pedagógicos que assegurem os resultados a serem atingidos durante e na conclusão do curso.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver indicador de aprendizagem DC (Desempenho Construído), em cada componente curricular e 75% de frequência da carga horária total de cada unidade temática, cumprir as atividades e a carga horária da prática profissional, elaborar dois projetos e não ultrapassar o prazo de cinco anos entre o início e término do curso, conforme o regimento escolar da instituição.

O processo de recuperação será realizado durante e/ou no final do curso, devendo o aluno alcançar DC (Desempenho Construído) sem ultrapassar os cinco anos entre o início e o término do curso.

No que se refere à acessibilidade para pessoas com deficiência, o prédio atende à Lei Federal Nº 10.098/2000.

A estrutura física é considerada pela Comissão de Especialistas, em condições de funcionamento nos ambientes administrativos e de apoio pedagógico, com sala de aula teórica para 35 alunos por turma, além de ambientes para as aulas práticas, laboratórios específicos, restaurante escola, bar escola, câmara frigorífica e câmara refrigerada para lixo, como diversos equipamentos e utensílios necessários.

No que se refere ao laboratório de informática, esta relatoria, após análise da documentação, verificou *ausência da análise do referido laboratório no relatório da comissão de avaliação da SECTMA*. Consta no relatório da instituição as condições do laboratório do SENAC, mas foi apresentada a exigência solicitando as condições de funcionamento nos aspectos administrativo, pedagógico e legal, específicas para o curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, tendo sido atendida e anexada ao processo.

Encontram-se na documentação a relação das instalações e equipamentos, dos ambientes administrativo e pedagógico, dos mobiliários, dos recursos didáticos, dos materiais disponíveis de consumo e permanente, horário de funcionamento, todos adequados aos pré-requisitos exigidos para o desenvolvimento da oferta do curso.

A biblioteca tem espaço físico e acervo adequados ao curso, acesso à pesquisa via internet, uma bibliotecária e uma assistente para atendimento à demanda, considerada pela Comissão de Avaliação, com condições físicas, administrativa e pedagógica satisfatórias.

O pessoal docente e técnico possui titulação específica, e a instituição apresenta plano de capacitação, como também, um plano de carreiras e política de qualificação para os professores.

Sugere-se à Instituição que a Ética, componente curricular no Módulo I, seja trabalhada também na forma transversal, em todos os módulos do curso, dada a sua particular importância para as relações humanas no mundo do trabalho.

Segue a Matriz Curricular reformulada, a ser trabalhada pela instituição

MÓDULOS	ITINERÁRIO PROFISSIONAL	UNIDADES TEMÁTICAS	CARGA HORÁRIA
I	Núcleo Básico	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	28
		Comunicação	28
		Ética e Trabalho	20
		Empreendedorismo	40
		Meio Ambiente e Qualidade de Vida	20
		Legislação	28
		Etiqueta Social	20
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	20
<b>SUBTOTAL</b>			<b>204</b>
II	Sem Terminalidade Gestão em Alimentos e Bebidas	Gestão Comercial	
		Inglês Instrumental	30
		Francês Instrumental	30
		Espanhol Instrumental	30
		Marketing Prom. Vendas	30
		Gestão dos Serviços de Alimentos e Bebidas	40
		Gestão Administrativa	40
		Gestão Financeira	40
<b>SUB TOTAL</b>			<b>240</b>
III	Qualificação Profissional Técnica em Serviços de Restaurante	Segurança na Manipulação, Processamento e Conservação dos Alimentos	20
		Nutrição e Dietética	16
		Sist. Operacional Restaurante (Informática)	20
		Introdução à Enologia	20
		Planejamento e Serviços de Sala	40
		Planejamento e Serviços de Barista	32
		Planejamento e Organização de Eventos em Alimentos e Bebidas	32
		Enogastronomia	20
<b>SUBTOTAL</b>			<b>200</b>
IV	Qualificação Profissional Técnica em Serviços de Bar	Planejamento e Manutenção das Instalações no Setor de Alimentos e Bebidas	20
		Planejamento e Serviços de Bartender	20
		Introdução a Bebidas do Bar	26
		Planejamento e Elaboração de Carta de Bar	20
		Planejamento e Serviços de Vinho	30
		Planejamento e Classificação, Categorias e Modalidades de Coquetéis	40
		Técnicas de Vendas	20
<b>SUBTOTAL</b>			<b>176</b>
V	Qualificação Profissional Técnica em Serviços de Cozinha	História de Gastronomia	20
		Serviços de Gare Manger	40
		Serviço de Cozinha Regional, Nacional e Internacional	90
		Serviço de Pastelaria	30
		Planejamento e Elaboração de Cardápio e Ficha Técnica	20
<b>SUBTOTAL</b>			<b>200</b>
<b>ESTÁGIO CURRICULAR</b>			<b>200</b>
<b>SUB TOTAL</b>			<b>400</b>

VI	<b>Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar</b>	Planejamento e Dimensionamento da Área de Restaurante e Bar	20
		Planejamento e Direcionamento da Área de Restaurante e Bar II	08
		Projeto de Viabilidade de Empreendimento em Restaurante e Bar	36
<b><u>SUBTOTAL</u></b>			<b>64</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>1284</b>

**III – VOTO:**

Face ao exposto e analisado, somos favoráveis à autorização do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, com as Qualificações Técnicas em Serviços de Bar, em Serviços de Restaurante e em Serviços de Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, do SENAC/PE – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, localizado na Avenida Visconde de Suassuna, 500, Recife/PE.

A presente autorização tem o prazo de quatro anos, a partir da data da publicação no Diário Oficial do Estado, conforme estabelecido na Resolução CEE/PE nº 01/2005.

É o voto.

Dê-se ciência ao interessado e ao órgão estadual competente.

**IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA:**

A Câmara de Educação Básica acompanha o Voto da Relatora e encaminha o presente Parecer à apreciação do Plenário.

Sala das Sessões, em 07 de dezembro de 2009.

LEOCÁDIA MARIA DA HORA NETA - Presidente  
 CREUZA MARIA GOMES ARAGÃO – Vice-Presidente  
 EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA – Relatora  
 CLEIDIMAR BARBOSA DOS SANTOS  
 EDLA DE ARAÚJO LIRA SOARES  
 JOSÉ RICARDO DIAS DINIZ  
 MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE  
 MARIA EDENISE GALINDO GOMES  
 PAULO MUNIZ LOPES

**V – DECISÃO DO PLENÁRIO:**

O Plenário do Conselho Estadual de Educação de Pernambuco decide aprovar o presente Parecer nos termos do Voto da Relatora.

Sala das Sessões Plenárias, em 07 de dezembro de 2009.

JOSÉ RICARDO DIAS DINIZ  
 Presidente