

INTERESSADO: CENTRO DE ESTUDOS DA SAÚDE – CESA – RECIFE/PE
ASSUNTO: AUTORIZAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR – EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
RELATOR: CONSELHEIRO PEDRO NUNES FILHO
PROCESSO: Nº 245/2013 *Publicado no DOE de 09/07/2014 pela Portaria SEE nº 3702/2014, de 08/07/2014*
PARECER CEE/PE Nº 59/2014-CEB **APROVADO PELO PLENÁRIO EM 09/06/2014**

I - RELATÓRIO:

O Instituto Cidades - Cidadania e Desenvolvimento Social, que tem como nome de fantasia Centro de Estudos da Saúde – CESA, situado na Av. Manoel Borba, 609, Boa Vista, Recife/PE, através do Ofício 13/IC-2013, dirigido ao Conselho Estadual de Educação de Pernambuco - CEE/PE pede Autorização para ofertar o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer. Acosta ao processo os documentos abaixo:

- a. Ofício dirigido ao Presidente do Conselho Estadual de Educação de Pernambuco – CEE/PE;
- b. Cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- c. Cópia do Parecer CEE/PE nº 98/2011-CEB - Recredenciamento da Instituição;
- d. Certidões Negativas do INSS, do FGTS e Receita Federal;
- e. Cópia do Parecer CEE/PE nº 197/2011-CEB – Mudança de Mantenedor e de Denominação;
- f. Plano de curso (com todas as alíneas do inciso V, do Art. 17 da Resolução CEE/PE nº 1/2013);
- g. Modelo do Diploma;
- h. Plano de Cargos e Carreira dos Docentes.

A Comissão de Especialistas, composta por Morgana Leão da Rocha (Coordenadora), Annara Mariane Perboire Silva de Lira e Sandra Aparecida da Silva de Lira (Especialistas Docentes), realizou a visita *in loco* em 10/02/2014 e anexou o relatório às fls. 116/121 do Processo.

II – ANÁLISE:

No Plano de Curso destacamos os seguintes aspectos:

Justificativa - O número elevado de turistas que visitam nosso Estado consome diariamente toneladas de alimentos, como também representa uma alta arrecadação de impostos e contribuições para os governos. Sendo, Pernambuco, considerado um dos grandes polos turísticos do nosso país, referência na gastronomia nacional e representante de uma rede hoteleira e de restaurantes em franca ascensão no patamar nacional justifica a urgência na formação profissional de mão de obra de Técnicos em Serviços de Restaurante e Bar.

Objetivos – O Curso visa o oferecimento de um conjunto de experiências teórico-práticas em turismo, hospitalidade e lazer com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.

Requisitos de Acesso – Para ter acesso ao Curso, o candidato precisa estar cursando o 2º ano do Ensino Médio ou ser egresso de grau correspondente, além de ter idade mínima de 17 anos. A escola aceitará matrículas de candidatos transferidos de unidades de ensino, desde que exista vaga e que o aluno apresente o histórico escolar referente ao período cursado.

Perfil Profissional de Conclusão - O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, ao concluir o curso, deverá saber 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; recepcionar, encaminhar e atender os clientes nos restaurantes, bares e similares; controlar e inventariar estoques de bebidas; dominar a etiqueta do serviço de restaurante e bar; aplicar as técnicas culinárias em produtos vegetais, carnes, aves, peixes e frutos do mar, bem como reconhecer os principais insumos e utensílios de cozinha.

Corpo Docente e Técnico – Formado por profissionais devidamente qualificados para as funções a serem desempenhadas. Haverá treinamentos para as funções docentes e técnicas.

Horário do Curso – O Curso funcionará nos seguintes horários: Módulos/Teórico/Prático (3 horas diárias) de segunda a sexta: Matutino – das 08h00 às 11h15. Vespertino - das 14h00 às 17h15 e Noturno - das 18h45 às 22h00. Turma com horário especial (4 horas diárias com 3 dias/semana) 12 h/semana e 48h/mês: 1- Sexta-feira: das 18h45 às 22h00 e Sábado: das 8h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00. 2- Segunda, quarta e sexta, com 12 horas semanais e 48 horas mensais. 3- Terça, quinta e sábado 12 horas semanais e 48 horas mensais. Matutino – das 08h00 às 12h00. Vespertino – das 13h20 às 17h30 e Noturno – das 18h45 às 22h20. Obs.: aos sábados haverá aula apenas nos horários matutino e vespertino.

Organização curricular - A carga horária total do curso é de 1000 horas a serem cumpridas em 18 meses, distribuídas em 03 (três) módulos letivos, com 3 ou 4 aulas por dia e duração de 60 minutos cada uma.

MATRIZ CURRICULAR	
Curso: Técnico em Serviço de Restaurante e Bar	
	Carga horária: 900 horas mais 100h de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório
Módulo I	Organização: semestral
Disciplinas	Horas
1. Português Técnico	30
2. Introdução à Administração e Qualidade	60
3. Habilidades e Técnicas de Cozinha	60
4. Segurança do Trabalho	30
5. Higiene e Segurança Alimentar	80
TOTAL	260
MÓDULO II	
1. História da Gastronomia	50
2. Planejamento e Elaboração de Cardápios	30
3. Empreendedorismo	30
4. Administração de Restaurante e Bar	60
5. Inglês Técnico	30
6. Introdução à Enologia	60
TOTAL	260
MÓDULO III	
1. Psicologia Aplicada à Gestão	40
2. Informática Aplicada à Restaurante e Bar	30
3. Serviço de Restaurante e Bar	90
4. Serviço de Sala e Copa	100
5. Tópicos Especiais em Gastronomia	80
6. Marketing de Serviço	40
TOTAL	380
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	100
TOTAL	1000

Estágio Curricular - O Estágio Curricular Obrigatório terá duração de 100 horas e será desenvolvido no ambiente de Trabalho, visando à obtenção de prática por parte dos educandos.

Critérios de aproveitamento de experiências anteriores - As competências que os alunos adquiriram anteriormente no ensino médio, em cursos de qualificação profissional, etapas ou módulos de nível técnico, em cursos de educação profissional de nível básico, no trabalho, por outros meios informais e em processos reconhecidos de certificação profissional, relacionados com o perfil de conclusão do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar poderão ser aproveitadas, no todo ou em parte, nos termos da legislação vigente.

O aluno que comprovar a realização de cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio ou exercício profissional em funções correspondentes às de Técnico em Serviços em Restaurante e Bar poderá ter suas competências aproveitadas, obrigatoriamente, mediante avaliação.

Avaliação de aprendizagem – Será considerado aprovado, ao final de cada período letivo, o aluno que, em cada componente curricular, venha a obter resultado igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência mínima e obrigatória igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

A escola oferecerá estudos de recuperação em cada período letivo e nos componentes curriculares em que o aluno não tenha obtido resultado suficiente para aprovação, para que o estudante possa superar as dificuldades por ele apresentadas ao longo do dia-a-dia escolar. A nota para aprovação, após os estudos de recuperação, será igual ou superior a 7,0 (sete).

Capacitação Docente - Serão oferecidas aos docentes oportunidades de participarem em cursos de capacitação na área pedagógica, além de participação em Congressos e Seminários.

Instalações físicas – dispõe de uma Sala de Diretoria, uma Secretaria, uma Recepção, uma Sala de Coordenação, uma Sala de Professores, dois Sanitários femininos, um Sanitário feminino p/deficiente físico, dois Sanitários masculinos, um Sanitário masculino p/deficiente físico, dois Sanitários para o corpo administrativo e 11 (onze) salas de aula. Todas as atividades funcionarão no térreo. Os corredores são amplos e sinalizados. Segundo o relatório da Comissão de Verificação, as instalações atendem às exigências da Lei Federal nº10.098/2000, de Acessibilidade.

Equipamentos – conta com 20 computadores ligados à Rede de Internet, 14 *datashows*, 30 computadores tipo desktop, seis caixas de som para computador, quatro televisores, cinco vídeos/DVD e 16 quadros brancos.

Laboratório – O que o projeto denomina de laboratório é na verdade uma cozinha industrial equipada com uma relação extensa de utensílios necessários às várias etapas do curso.

III - VOTO:

Ante o exposto, somos de parecer favorável à Autorização do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, a ser oferecido pelo Centro de Estudos da Saúde – CESA, localizado na Avenida Manoel Borba, 609, Boa Vista – Recife/PE, pelo prazo de 04 (quatro) anos, contados a partir da publicação da Portaria no Diário Oficial do Estado.

Este é o Parecer. Dê-se ciência ao interessado e à Secretaria de Educação e Esportes de Pernambuco.

IV - CONCLUSÃO DA CÂMARA:

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

Sala das Sessões, em 02 de junho de 2014.

PAULO MUNIZ LOPES - Presidente
PEDRO NUNES FILHO – Vice-Presidente e Relator
ANA COELHO VIEIRA SELVA
MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE
JOSÉ FERNANDO DE MELO
MARIA DO SOCORRO FERREIRA MAIA
REGINALDO SEIXAS FONTELES
VICÊNCIA BARBOSA DE ANDRADE TORRES

V - DECISÃO DO PLENÁRIO:

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

Sala das Sessões Plenárias, em 09 de junho de 2014.

Maria Iêda Nogueira
Presidente