



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

# **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

**CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA PARA GARÇOM**

Campus Florianópolis-Continente

Março de 2012

## 1 Dados da Instituição

### Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	Nº 81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente.
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48)32711400/32711418
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Luiz Otávio Cabral – luiz.cabral@ifsc.edu.br
Site da Instituição	<a href="http://www.ifsc.edu.br">www.ifsc.edu.br</a>

## 2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Curso de Formação Continuada para Garçon
Eixo tecnológico	Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial <input type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input checked="" type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	30
Frequência da oferta	Conforme demanda, a qualquer tempo
Carga horária total	90h
Periodicidade das aulas	4 vezes por semana, de segunda a quinta feira
Turno e horário das aulas	Vespertino, das 15 às 18h
Local das aulas	Campus Florianópolis-Continente

### 3 Justificativa

O presente projeto se justifica por atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda. A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada (FIC) mostra-se como um caminho viável para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou requalificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria. Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, reza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar que segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de

85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.<sup>1</sup>

As parcerias com municípios vizinhos caracterizam-se como estratégia extremamente salutar à contribuição social em prol de pessoas que estão à margem da sociedade e/ou que estão em busca de melhoria de vida, seja pela capacitação profissional e/ou aumento da escolaridade.

Historicamente, há vários fatores que dificultam por si só o ingresso nesta Instituição, de pessoas que pertencem à população socialmente menos favorecida: formas de divulgação, processos seletivos, sensação de não merecimento do direito à educação de qualidade em instituição pública e gratuita. Por isso, as parcerias tem permitido ao campus Florianópolis-Continente incluir o trabalhador com efetividade, trazendo vários benefícios à sociedade, como: capacitação profissional, prática do exercício da cidadania e também aumento da escolarização.

Segundo os dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER) em Santa Catarina, o segmento **alojamento e alimentação** – importante para o setor serviços catarinenses – possui um quadro funcional com alta densidade de mão-de-obra e com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são semiqualeificados.<sup>2</sup>

A situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como: bares, restaurantes e lanchonetes, de acordo com dados da Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina (até1998), permite estabelecer a média de cinco postos de trabalho por estabelecimento, constatando uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do Campus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Os dados acima mostram a realidade do segmento de alimentação em Santa Catarina e justificam a necessidade de oferta de qualificação profissional para esse segmento.

## 4 Objetivos do Curso

### 4.1 Objetivo Geral:

- Formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental como operador de serviços no setor de restaurantes, bares e similares.

### 4.2 Objetivos Específicos:

- Qualificar profissionais para executar os serviços de sala e copa, em empreendimentos de hospitalidade.

<sup>1</sup> Disponível em: <[www.omt.com.br](http://www.omt.com.br)>. Acesso em: 23 dez. 2011.

<sup>2</sup> Disponível em: <[www.sc.gov.br](http://www.sc.gov.br)>. Acesso em: 20 fev. 2011.

- Desenvolver as atividades respeitando os preceitos de responsabilidade socioambiental e de segurança alimentar.

## **5 Público-Alvo**

Garçons que trabalham em restaurantes, bares e estabelecimentos similares da Grande Florianópolis.

## **6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação**

O cidadão profissional egresso do CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA PARA GARÇONS será habilitado para aplicar técnicas de operação dos serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurantes, considerando os aspectos higiênico sanitários, socioambientais e profissionais.

Para tanto propõe-se as seguintes competências:

- Vender e servir os produtos do restaurante e bar;
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar e sala de restaurante atentando para as modalidades de inglesa direta e indireta, serviço de carritos de flambar e bebidas além dos serviços de banquetes.
- Vender e servir os produtos do bar e vinhos.
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar.
- Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente;
- Aplicar princípios e medidas de responsabilidade socioambiental nos serviços de restaurante e bar.

## **7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso**

Para se inscrever no curso, os interessados devem:

- Ter idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula;
- Possuir nível de escolaridade igual ou superior aos anos iniciais do ensino fundamental.
- Trabalhar ou ter trabalhado em restaurantes, bares e estabelecimentos similares.

A inscrição será realizada pela internet, no link <http://ingresso.ifsc.edu.br> ou no Campus Florianópolis Continente<sup>3</sup>, sendo que no momento da inscrição os candidatos deverão preencher um Questionário Sócio-econômico.

A seleção será realizada por meio do critério sócio-econômico, sendo selecionadas 30 pessoas. A relação dos candidatos selecionados será publicada no endereço <http://ingresso.ifsc.edu.br> e nos murais do Campus Florianópolis-Continente.

A matrícula será realizada no Campus Florianópolis-Continente. O candidato selecionado que não efetuar a matrícula no local e horários indicados, bem como aquele que não comparecer ao primeiro dia de aula (salvo justificativas aceitas pela secretaria acadêmica), perderá o direito a vaga. Neste caso serão chamados os próximos candidatos da lista de espera.

## 8 Matriz curricular

Unidades Curriculares	Carga Horária	Número de Encontros
Técnicas de Sala e Copa	30 horas	10 de 3 horas
Técnicas de Bar e Vinhos	30 horas	10 de 3 horas
Higiene e manipulação de alimentos	15 horas	5 de 3 horas
Responsabilidade Socioambiental	15 horas	5 de 3 horas
<b>Total</b>	<b>90 horas</b>	

## 9 Componentes curriculares

<b>Unidade curricular:</b> Técnicas de Sala e Copa
<b>Carga Horária:</b> 30 horas
<b>Competências:</b> Vender e servir os produtos do restaurante e bar. Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar e sala de restaurante fornecendo os serviços a inglesa direta e indireta e serviços de banquetes.
<b>Habilidades:</b> Servir bebidas e comidas; Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Atender ao cliente; Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; Executar preparações básicas de cambuza; Comercializar cardápios em sintonia com a produção; Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os im

<sup>3</sup> No caso de parceria com alguma instituição, a inscrição poderá ser de responsabilidade do parceiro.

<p>pactos sobre o meio ambiente; Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.</p>
<p><b>Conhecimentos:</b> Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; Comunicação verbal e não verbal; SMS – Saúde, Meio Ambiente e Segurança; Higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, de equipamentos e utensílios; Estrutura da cambuza e da sala: equipamentos e utensílios; Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa; Tipologia de restaurantes e de serviços; Sistemas de serviços; Cargos e funções: cambuza e sala; Regras de etiqueta à mesa; <i>Mise-en-place</i> da cambuza, de salão e de mesa; Preparo de lanches, couvert, sucos, bebidas quentes; Montagem de sobremesas; Ética no atendimento; Técnicas de serviço de vinhos.</p>
<p><b>Referências Básicas:</b> WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. <b>O Restaurante: conceito e operação</b> - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. <b>A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes</b> - São Paulo, Rocca, 2004. LIONEL, <b>Maître. Restaurante: técnicas de serviço</b>- 3º edição- Caxias do Sul: Educs, 1990.</p>

<p><b>Unidade curricular:</b> Técnicas Bar e Vinhos</p>
<p><b>Carga Horária:</b> 30 horas</p>
<p><b>Competências:</b> Vender e servir os produtos do bar; Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar além do serviço de vinhos no salão.</p>
<p><b>Habilidades:</b> Executar preparações básicas de bar; Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas; Higienizar e polir os utensílios do bar; Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos; Preparar coquetéis; Organizar as fichas técnicas dos coquetéis; Construir e comercializar a carta de bebidas; Serviço e harmonização de vinhos; Atender ao cliente; Trabalhar em equipe.</p>
<p><b>Conhecimentos:</b> Cargos e funções do bar; <i>Mise-en-place</i> do bar; Tipologia de bar; Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas; Copos e utensílios em Coquetelaria; Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações;</p>

Harmonização de bebidas e alimentos;  
Ficha Técnica;  
Elaboração de carta de bebida;  
Viti vinicultura  
Regras de etiqueta.

**Referências Básicas:**

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Guia de treinamento para barman: livro do participante / tradução, adaptação e publicação sob responsabilidade do Instituto de hospitalidade.** Salvador, 2000.  
SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor.** Barueri : Manole, 2005  
Complementar:  
BRESSANI, Edgard. **Guia do Barista – Da Origem do Café ao Expresso Perfeito.** São Paulo: Dinap s/a, 2009.  
MARCO ZERO. **Coqueteis.** Marco Zero, 2009.  
MORADO Ronaldo **Larousse da Cerveja.** Editora: Larousse, 2009  
TRINDADE, Alessandra Garcia **Cachaça: um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas** Editora: Melhoramentos, 2006  
VARIOS. **Barman: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado** Editora: Senac, 2002.

**Unidade curricular:** Higiene e manipulação de alimentos e bebidas

**Carga Horária:** 15h

**Competências:**

Produzir/manipular alimentos e bebidas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

**Habilidades:**

Aplicar corretamente as Boas Práticas para serviços de alimentação: princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e bebidas.

**Conhecimentos:**

Perigos em alimentos;  
Microbiologia básica dos alimentos;  
Doenças transmitidas por alimentos;  
Higiene pessoal e uso de EPIs;  
Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;  
Higiene e conservação de alimentos;  
Critérios de segurança nas etapas de produção;  
Legislação sanitária vigente;  
Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes;  
Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

**Referências Básicas:**

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.  
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93.** Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.  
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.  
SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. **Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.** Disponível em [www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm](http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm). Acesso em

04/04/07.

<b>Unidade curricular:</b> Responsabilidade Socioambiental
<b>Carga Horária:</b> 15h
<b>Competência:</b> Aplicar princípios e medidas de responsabilidade socioambiental nos serviços de restaurante e bar.
<b>Habilidades:</b> Identificar impactos ambientais relacionados aos empreendimentos, atividades e serviços de restaurante e bar. Promover práticas e medidas que melhorem o ambiente de trabalho e minimizem os impactos da atividade sobre o meio ambiente em geral. Interpreta e relaciona questões sobre a sociedade e o mundo do trabalho na sua prática profissional.
<b>Conhecimentos:</b> Noções e princípios de sustentabilidade. Impactos e medidas de gestão ambiental aplicadas ao setor. Sociedade e trabalho. Mercado de trabalho e perfil dos trabalhadores do setor de restaurante e bar na região da Grande Florianópolis.
<b>Referências Básicas:</b> BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. <b>Considerando mais o lixo</b> . 2 ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. IFSC. Relatório final da pesquisa de mercado com profissionais do setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras, na região da Grande Florianópolis. Florianópolis: <b>Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina</b> , 2009, mimeo. ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. <b>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo</b> . Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. <b>Revista Turismo em Análise</b> . (no prelo). ROCHA, Fernando G.; JACQUES, Jaqueline S.D. Qualificação e inserção profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho de serviços de alimentação e hospedagem no município de Florianópolis. <b>Instituto Federal de Santa Catarina</b> , 2011, mimeo.

## 10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A prática pedagógica do Curso de Formação Continuada para Garçons orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

**E** - Excelente;

**P** - Proficiente;

**S** - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

**A** (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

**NA** (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

## 11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Professor	Área de Atuação
Donato Marcelo Dreher Heuser	Serviços de sala e bar
Jucélio K. De Medeiros	Bebidas e Enologia
Luciano de Azambuja	Ciências Humanas
Luiz Otávio Cabral	Educação Ambiental
Cellen Giacomelli G. Luiz	Nutrição

## 12 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Para realização das atividades programadas será necessário:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade, computador, entre outros.
- Laboratórios: Salão/restaurante, copa, cambuza e enologia.

## 13 Modelo de Certificado para cursos FIC



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA

***O Diretor Geral do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:***

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**  
Natural de **XXXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**O Certificado de Formação Continuada para Garçon**  
**Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;**  
**Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.**

Florianópolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

**Nelda Plentz de Oliveira**

Diretor Geral do Campus Florianópolis-Continente.  
Portaria nº XXXX  
Publicada no D.O.U em \_\_\_\_

Titular do Certificado

**Elinete Eliete de Lima**

Chefe do DEPE do Campus  
Florianópolis-Continente

**MODELO VERSO**

**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Profissional cidadão habilitado para aplicar técnicas de operação dos serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurantes, considerando os aspectos higiênico sanitários, socioambientais e profissionais.

**MATRIZ CURRICULAR**

Matriz Curricular	Carga horária
Técnicas de Sala e copa	30
Técnicas de Bar e Vinhos	30
Higiene e Manipulação de Alimentos	15
Responsabilidade Socioambiental	15
<b>Formação profissional</b>	<b>90</b>

Ministério da Educação  
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: ..... em ..../.../20....

Certificado registrado sob o nº \_\_\_\_\_, livro \_\_\_\_\_, Folha \_\_\_\_\_.

Registrado por: \_\_\_\_\_

em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.