

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
RESOLUÇÃO CEE Nº 3.022/2011**

**Autoriza as alterações na Organização Curricular do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, na Escola Família Turismo Pietrogrande, e dá outras providências.**

**O PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO**, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos do Parecer CEE nº. 3.381/2011 (Processo CEE nº. 385/2011), aprovado na Sessão Plenária do dia 12-12-2011,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Autorizar as alterações na Organização Curricular do Curso Técnico em Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, conforme quadro anexo a esta Resolução, ofertado pela Escola Família Turismo Pietrogrande, situada na Rua Costa Pereira, nº. 131, Centro, município Anchieta, ES, mantido pelo MEPES - Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo.

**Art. 2º** Manter o período de vigência da Resolução CEE nº 2.22210, publicada no Diário Oficial de 31-05-2010.

Vitória, 28 de dezembro de 2011.

**ARTELÍRIO BOLSANELLO**  
**Presidente do CEE**

Homologo  
Em 28 de dezembro de 2011.

**KLINGER MARCOS BARBOSA ALVES**  
**Secretário de Estado da Educação**



**ANEXO À RESOLUÇÃO CEE Nº. 3.022/2011**  
**MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTOS**  
**MEPES – ESCOLA FAMÍLIA TURISMO PIETROGRANDE**  
**Organização Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio APROVADA PELO CEE**  
 Curso ministrado de forma subsequente ao Ensino Médio  
 Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer    Habilitação: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

	DISCIPLINAS	I ETAPA			II ETAPA			Total Geral do curso
		SE*(12)	SMSP*(12)	Total	SE*(09)	SMSP*(09)	Total	
<b>PEDAGOGIA DA ALTERNÂNCIA</b>	Metodologia e Informática	3	2	60	3	2	45	<b>105</b>
	Ética e Cidadania na Sociedade Contemporânea	2	1	36	2	1	27	<b>63</b>
	História e Cultura do Espírito Santo	3	1	48	3	1	36	<b>84</b>
	Geografia do Espírito Santo	3	1	48	3	1	36	<b>84</b>
	Gestão de Pequenas Empresas Turísticas	2	2	48	2	2	36	<b>84</b>
	Italiano	2	1	36	2	1	27	<b>63</b>
	Fundamentos do Turismo	3	2	60	3	2	45	<b>105</b>
	Técnicas de Recepção e Governança	4	2	72	4	2	54	<b>126</b>
	Técnicas de Sala e Bar	6	3	108	6	3	81	<b>189</b>
	Técnicas de Cozinha	6	3	108	6	3	81	<b>189</b>
	<b>Subtotal</b> (carga horária obrigatório para o Curso)	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>624</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>468</b>	<b>1.092</b>
	Aulas Práticas	4	-	40	4	-	40	<b>80</b>
	Estágio Supervisionado	-	-	36	-	-	72	<b>108</b>
<b>TOTAL GERAL DA HABILITAÇÃO</b>		<b>38</b>	<b>18</b>	<b>700</b>	<b>38</b>	<b>18</b>	<b>580</b>	<b>1.280</b>

Legenda: SE\*= Sessão Escolar    SMSP\*= Sessão Meio Socioprofissional

**Observação:**

- 1) Para obter a carga horária das disciplinas em cada bimestre, multiplica-se o nº de Sessão Escolar “( )” pelo nº de aulas.
- 2) A carga horária está expressa em hora aula de 60 minutos.
- 3) A Carga Horária de aulas práticas serão distribuídas da seguinte forma na I e II Etapa: Técnicas de Recepção e Governança (1), Técnicas de Sala e Bar (2), e Técnicas de Cozinha (2).

**MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTO  
MEPES – ESCOLA FAMÍLIA TURISMO PIETROGRANDE**

**Organização Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio**

Curso ministrado de forma subsequente ao Ensino Médio

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer    Habilitação: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	DISCIPLINAS	I ETAPA					II ETAPA					Total Geral
		1º MÓDULO		2º MÓDULO		Total	1º MÓDULO		2º MÓDULO		Total	
		SE*	SMS P*	SE*	SMS P*		SE*	SMS P*	SE*	SMS P*		
	Metodologia e Informática	1	1	1	2	60	1	1	1	2	45	<b>105</b>
	Ética e Cidadania na Sociedade Contemporânea	1	1	1	-	36	1	1	1	-	27	<b>63</b>
	História e Cultura do Espírito Santo	1	-	2	1	48	1	1	2	-	36	<b>84</b>
	Geografia do Espírito Santo	2	1	1	-	48	2	-	1	1	36	<b>84</b>
	Gestão de Pequenas Empresas Turísticas	1	1	1	1	48	1	1	1	1	36	<b>84</b>
	Italiano	1	-	1	1	36	1	-	1	1	27	<b>63</b>
	Fundamentos do Turismo	1	2	1	1	60	1	2	1	1	45	<b>105</b>
	Técnicas de Recepção e Governança	2	1	2	1	72	3	-	3	-	54	<b>126</b>
	Técnicas de Sala e Bar	3	2	3	1	108	4	-	5	-	81	<b>189</b>
	Técnicas de Cozinha	3	1	3	2	108	5	-	4	-	81	<b>189</b>
	<b>Subtotal</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>624</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>468</b>	<b>1.092</b>
	Estágio Supervisionado	-	-	-	-	36	-	-	-	-	72	<b>108</b>
	<b>TOTAL GERAL DA HABILITAÇÃO</b>											<b>1.200</b>

Legenda: SE\*= Sessão Escolar    SMSP\*= Sessão Meio Socioprofissional

**Observação:**

4) A primeira turma que frequentou o referido curso no período de Agosto/2010 à Agosto/2011 cumpriu 12 semanas na I Etapa e 09 na II Etapa, que descontando os feriados, totalizaram 1.064 horas que complementada com 28 horas que foram cumpridas com participação em eventos turísticos, garantem o total geral da habilitação de 1.092 horas, como consta na organização curricular aprovada pelo Conselho Estadual de Educação (quadro anexo).

5) Na II Etapa do curso a carga horária das disciplinas de Técnicas de Recepção e Governança, Técnicas de Sala e Bar e Técnicas de Cozinha, são cumpridas com aulas práticas, ou seja, a Escola-Restaurante oferece atendimento ao público com os pratos elaborados pelos alunos. Assim, a II Etapa tem uma rotina semanal de segunda à sexta-feira e a I Etapa de segunda à quinta-feira, ambas com hora aula de 60 minutos.