

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE Nº 4.120/2015**

Renova a aprovação para a oferta do Curso Técnico em Restaurante e Bar, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, no CEET Vasco Coutinho, 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. 4.532/2015 (Processo CEE n.º 439/2014), aprovado na Sessão Plenária do dia 04-02-2015,

RESOLVE:

Art. 1º Renovar a aprovação para a oferta do Curso Técnico em Restaurante e Bar, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, com redução do número de vagas para 60 (sessenta) vagas iniciais semestrais, distribuídas duas turmas de até 30 (trinta) estudantes cada uma, no turno diurno, pelo período de 03 (três) anos, a partir de fevereiro de 2015, no Centro Estadual de Educação Técnica Vasco Coutinho, situado na Rua Luciano das Neves, s/n.º, Bairro Centro, município de Vila Velha, ES, mantido pelo Governo Estadual.

Art. 2º Aprovar as alterações na Organização Curricular do Curso Técnico em Restaurante e Bar, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme quadro anexo a esta Resolução.

Vitória, 23 de fevereiro de 2015.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 23 de fevereiro de 2015.

HAROLDO CORRÊA ROCHA
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE Nº 4.120/2015

Turno Diurno

MÓDULO I		
COMPONENTES CURRICULARES	CH Aula	CH
Higiene e Segurança Alimentar	02	40
História da Gastronomia	02	40
Introdução ao Turismo	02	40
Etiqueta Social e Atendimento ao Cliente	02	40
Planejamento de Cardápios e Elaboração de Menu	02	40
Empreendedorismo no Setor de Alimentos e Bebidas	02	40
Informática Aplicada em Restaurantes e Bar	02	40
Gestão Organizacional em Restaurantes e Bar	02	40
Planejamento de Alimentos em Restaurantes e Bar I	02	40
Estudo das Bebidas e Coquetelaria	02	40
Subtotal	20	400
MÓDULO II		
COMPONENTE CURRICULAR	CH Aula	CH
Segurança do Trabalho e primeiros Socorros Aplicados em Restaurante e Bar	02	40
Comunicação Social e <i>Marketing</i> no Setor de Alimentos e Bebidas	02	40
Técnicas de Criação, Decoração e Montagem em Restaurante e Bar.	02	40
Princípios de Ecologia e Proteção ao Meio Ambiente	02	40
Inglês Instrumental aplicado em Restaurante e Bar	02	40
Ética Profissional, CLT e Legislação aplicada em Restaurante e Bar.	02	40
Planejamento de Alimentos em Restaurantes e Bar II	02	40
Enologia e Enogastronomia	02	40
Orçamentos e Custos Aplicados em Restaurante e Bar	02	40
Subtotal	20	400
Total Geral do Curso		800