

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 8.003/2024**

**Renova a oferta do Curso Técnico em
Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo,
Hospitalidade e Lazer e em Estética, no
CEET Talmo Luiz Silva.**

O PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos do Parecer CEE-ES nº. 8.502/2024 (Processo E-docs nº. 2023-B9GGJ/CEE-ES nº. 405/2023), aprovado na Sessão Plenária do dia 09-07-2024, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

RESOLVE:

Art. 1º Renovar a oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, na forma concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 60 (sessenta) vagas iniciais anuais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 20 (vinte) estudantes cada uma, nos turnos diurno e noturno, no Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva, situado na Rua Padre Anchieta, nº. 250, Bairro Vila Nova de Cima, município de João Neiva, ES, mantido pelo Governo do Estado do Espírito Santo, pelo período de 03 (três) anos, a partir da publicação da referida resolução, retroagindo seus efeitos a 1º de fevereiro de 2024.

Parágrafo único. As Organizações Curriculares do curso citado no *caput* estão anexas a esta Resolução.

Vitória, ES, 23 de julho de 2024.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 23 de julho de 2024.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 8.003/2024

Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

TURNO DIURNO

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I	Nº de aulas semanais	C.H.
Confeitaria	04	80h
Cozinha Alternativa/Funcional	02	40h
Cozinha Brasileira	04	80h
Higiene e Manipulação de Alimentos	02	40h
Mixologia (Destilados e Coquetéis)	02	40h
Orçamentos e Custos Aplicados à Gastronomia	02	40h
Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80h
Subtotal	20	400h
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II	Nº de aulas semanais	C.H.
Cozinha Internacional	04	80h
Enologia	02	40h
Ética e Relações Interpessoais	02	40h
Hospitalidade Aplicada na Gastronomia	02	40h
Padaria	04	80h
Planejamento e Execução de Cardápios	02	40h
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80h
Subtotal	20	400h
Estágio Supervisionado Não Obrigatório	-	
Carga Horária Total do Curso	800h	

TURNO NOTURNO

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I	Nº de aulas semanais	C.H.
Confeitaria	06	120h
Higiene e Manipulação de Alimentos	02	40h
Mixologia (Destilados e Coquetéis)	02	40h
Orçamentos e Custos Aplicados à Gastronomia	02	40h
Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60h
Subtotal	15	300h
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II	Nº de aulas semanais	C.H.
Cozinha Alternativa/Funcional	03	60h
Cozinha Brasileira	03	60h
Ética e Relações Interpessoais	02	40h
Hospitalidade Aplicada na Gastronomia	02	40h
Planejamento e Execução de Cardápios	02	40h
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60h
Subtotal	15	300h
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO III	Nº de aulas semanais	C.H.
Cozinha Internacional	03	60h
Enologia	03	60h
Padaria	06	120h
Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60h
Subtotal	15	300h
Estágio Supervisionado Não Obrigatório	-	
Carga Horária Total do Curso	900h	