

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº 5.558/2020**

Renova a aprovação da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, 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-ES nº. 5.915/2020 (Processo CEE-ES nº. 077/2019/SEP nº. 74476424), aprovado na Sessão Plenária do dia 26-05-2020,

RESOLVE:

Art. 1º Renovar a aprovação da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, na forma concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 60 (setenta) vagas iniciais semestrais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 20 (vinte) estudantes cada uma, sendo uma no turno matutino, uma no turno vespertino e outra no turno noturno, no Centro Estadual de Educação Técnica Vasco Coutinho, situado na Rua Luciano das Neves, s/nº., Bairro Centro, município de Vila Velha, ES, mantido pelo Governo do Estado do Espírito Santo, pelo período de 03 (três) anos, a partir da publicação da presente resolução, retroagindo seus efeitos ao segundo semestre letivo de 2019.

§ 1º. O Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, terá caráter experimental, por não constar no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

§ 2º. Aprovar as alterações das Organizações Curriculares do curso citado no *caput* que está anexa a esta Resolução.

Vitória, ES, 20 de outubro de 2020.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 20 de outubro de 2020.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 5.558/2020

DIURNO

MÓDULOS	DISCIPLINAS	Nº DE AULAS	C.H.
MÓDULO I	Confeitaria	04	80
	Cozinha Alternativa/Funcional	02	40
	Cozinha brasileira	04	80
	Higiene e Manipulação de alimentos	02	40
	Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40
	Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
	Teoria e Técnica de Gastronomia I	04	80
	Subtotal	20	400
MÓDULO II	Cozinha Internacional	04	80
	Enologia	02	40
	Ética e Relações Interpessoais	02	40
	Hospitalidade aplicada a Gastronomia	02	40
	Padaria	04	80
	Planejamento e execução de cardápios	02	40
	Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80
	Subtotal	20	400
Estágio Supervisionado Não Obrigatório – Será acrescido na Carga Horária Total do Curso e Estágio Supervisionado caso o aluno venha a cumprir.			0
Carga Horária Total do Curso			800

NOTURNO

MÓDULOS	DISCIPLINAS	Nº DE AULAS	C.H.
MÓDULO I	Confeitaria	06	120
	Higiene e manipulação de alimentos	02	40
	Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40
	Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
	Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60
	Subtotal	15	300
MÓDULO II	Cozinha Alternativa/Funcional	03	60
	Cozinha brasileira	03	60
	Ética e Relações Interpessoais	02	40
	Hospitalidade aplicada a Gastronomia	02	40
	Planejamento e execução de cardápios	02	40
	Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60
	Subtotal	15	300
MÓDULO III	Cozinha Internacional	03	60
	Enologia	03	60
	Padaria	06	120
	Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60
	Subtotal	15	300
Estágio Supervisionado Não Obrigatório – Será acrescido na Carga Horária Total do Curso e Estágio Supervisionado caso o aluno venha a cumprir.			0
Carga Horária Total do Curso			900