

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 5.818/2021**

**Autoriza a oferta do Curso Técnico em
Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo,
Hospitalidade e Lazer, no Centro Técnico
Profissionalizante Novo Milênio.**

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. 6.190/2021 (Processo CEE-ES nº. 411/2020/SEP nº. 89277848), aprovado na Sessão Plenária do dia 16-03-2021, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, nas formas concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, sendo 160 (cento e sessenta) horas da carga horária em EAD, com 360 (trezentas e sessenta) vagas iniciais anuais, distribuídas em turmas de até 40 (quarenta) estudantes cada uma, nos turnos matutino, vespertino e noturno, no Centro Técnico Profissionalizante Novo Milênio, situado na Avenida Santa Leopoldina, nº. 840, Bairro Coqueiral de Itaparica, município de Vila Velha, ES, mantido pela Associação de Ensino Superior de Campo Grande Ltda.-ME, CNPJ nº. 06.026.658/0001-59, pelo período de 03 (três) anos, a partir da publicação da referida resolução.

Parágrafo único. A Organização Curricular do curso citado no *caput* está anexa a esta Resolução.

Vitória, ES, 12 de maio de 2021.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 12 de maio de 2021.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES nº. 5.818/2021

DISCIPLINAS		Pré-Requisito	Nº de aulas por dia	Quantidade de dias Letivos para cumprimento da Disciplina	Carga Horária
Ambientação Profissional	T	-	3	13,5	40
Confeitaria e Panificação	T	-	3	13,5	40
Cultura e História da Alimentação	T	-	3	20	60
Empreendedorismo*	T	-	3	13,5	40
Estoque, Almoarifado e Custos	T	-	3	13,5	40
Ética e Etiqueta Profissional*	T	-	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha	T/P	Ambientação Profissional /Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha I – Cozinha Fria – Garde Manger	P	Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha II – Carnes Bovina e Suína	P	Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha I – Cozinha Fria – Garde Manger	3	20	60
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha III – Aves e Peixes	P	Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha II – Carnes Bovina e Suína	3	20	60
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha IV – Bases, Molhos e Massas	P	Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha III – Aves e Peixes	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha V – Bases da Confeitaria	P	Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha IV – Bases, Molhos e Massas		13,5	40
Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar	T	-	3	13,5	40
Informática Básica	T	-	3	13,5	40
Leitura e Produção Textual*	T	-	3	13,5	40
Matemática Aplicada	T	-	3	13,5	40
Nutrição e Restrições Alimentares*	T	-	3	13,5	40
Técnicas de Bar e Restaurante	T	-	3	13,5	40
Projeto Integrador	P	-	3	20	60
Total de carga-horária de disciplinas				262	840
Estágio Profissional Supervisionado - Não Obrigatório					****
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					840
*Componentes Curriculares que serão ministrados na modalidade EaD.					

Legenda: - T: Teoria;
 - P: Prática;
 - T/P: Teoria/Prática.