UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2010**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**1609 - GASTRONOMIA E HOTELARIA**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

A história da gastronomia. Gastronomia universal. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Arrumação de mesas: toalhas, arranjos, pratos, louças, talheres, copos e guardanapos. Serviços de mesa. Planejamento de cardápios: ordem dos serviços, tipos de menu e cardápios para eventos sociais. Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos e bebidas para acompanhar alimentos. Hotelaria e gastronomia hospitalar. Perfil das profissões dentro da gastronomia.

I. Objetivos

II. Programa

III. Metodologia de Ensino

IV. Formas de Avaliação

V. Bibliografia

Básica

Complementar

APROVAÇÃO

Inspetoria:
Tp. Documento:
Documento:
Data: