MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PLANO DE ENSINO

IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular	16400050 - BEBIDAS E CAFÉS - M1
Período	2019/2
Unidade	DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Distribuição de créditos	T (2) P (2) E (0) D (0)
Total de créditos	4
Distribuição de horas	T (30) P (30) E (0) D (0)
Total de horas	60

DOCENTES

Nome	Carga Horária (horas-aula)					Vínculo
	T	P	E	D	Total	
CARMELITA DA COSTA JARDIM	36	36	0	0	72	Professor responsável pela turma

OFERTADA PELO(S) SEGUINTES CURSO(S)

Colegiado	Código - Nome do Curso	Grau	Nivel
Colegiado do Curso de Gastronomia	5580 - Gastronomia	Tecnológico	GRADUAÇÃO

INFORMAÇÕES DO PLANO

Objetivo

Objetivo Geral:
- Capacitar para a elaboração de bebidas, coquetéis e cafés diferenciados, de acordo com as técnicas de preparo.

Objetivos Específicos:
- Capacitar para o atendimento da clientela de restaurantes, bares e similares, através do conhecimento de bebidas.
- Desenvolver a capacidade de atuar como barista, através de atividades teórico práticas em hospitalidade e lazer

Ementa

Classificação das bebidas e cafés. Tipologia de bares e cafeterias. Origem e produção de bebidas e cafés. Técnicas de preparo e serviços em bares e cafeterias.

Programa

1. Bebidas e serviços de bar.
1.1. História da coquetelaria e das bebidas;
1.2. Classificação de bebidas em geral.
1.3. Características e tipologia de bares.
1.4. Origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas.
1.5. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
2. Técnicas de preparo
2.1. Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados);
2.2. Coquetelaria internacional - IBA-International Bartender Association.
2.3. Conhecimento de equipamentos e utensílios de bar.
2.4. Ingredientes e essências em bebidas.
2.5. Estrutura e “mise-en-place” de bar.
2.6. Design e decoração de bebidas e coquetéis.
2.7. Técnicas de baristas.
3. Cafés e cafeterias.
3.1. História do café e selos de qualidade.
3.2 Tipos de grãos de café no Brasil.
3.3 Cafeterias no Brasil e no mundo.
3.4. Máquinas de café expresso e acessórios.
3.5. Técnica de preparo de café expresso e outras bebidas com café.
4. Práticas de elaboração de coquetéis e cafés
4.1. Short drinks, long drinks, tropicais, coquetéis médios, grogs e coquetéis sem álcool entre outros.
4.2. Café expresso, carioca, duplo, curto, ristreto, cortado, pingado, moccachino, capuccino, capuccino ice, frappês, cafés aromatizados, entre outros.
5. Cervejas
5.1 História das cervejas e qualidade
5.2 Tipos de cerveja
5.3 Processo de preparo
5.4 Harmonização com pratos

PLANO DE ENSINO

Metodologia

Técnicas:
- Estão Previstas aula teóricas dialogadas com seminários, experimentações das aulas práticas em atividades de grupos no laboratório de técnica dietética e bebidas e aulas demonstrativas.

Recursos:
- Os materiais a serem utilizados em aulas teóricas serão recursos audiovisuais. E para as aulas práticas equipamentos do laboratório de técnica dietética e insumos adequados para as aulas.

Critérios e métodos de avaliação

Prova teórica (PT) = 3 pontos
Prova prática (PP) = 4 pontos
Trabalho = 3 pontos
Média final: PT (3 pontos) + PP (4 pontos) + Trabalho (3 pontos) = 10,0
Frequência:
O aluno deve ter no mínimo 75% de frequência nas aulas. O aluno com menos de 75% de presença será considerado infrequente e não poderá fazer as provas e trabalhos de avaliação. Os alunos que perderem as avaliações só terão o direito de recuperá-las mediante a apresentação de laudo emitido pela perícia médica da UFPel. Atestado médico e de saúde não abonam as faltas.

Bibliografia básica

VIEIRA, S. M. Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

BRIAN, K. J. Manual de bebidas. Portugal: Cetop, 1994.

FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial

LOBO, L. Coquetéis: Monet Gastronomia. São Paulo: Globo, 2005.

MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002

Bibliografia complementar

SABINO, J. Cocktails e técnicas de bar. Portugal: Diagonal, 1995.

JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980.

Outras informações