

Normas de Estágio Curricular Não Obrigatório Remunerado

Instituto de Ciências da Saúde - ICS

- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia –
Currículo 2010/01

Descrição do Curso:

O curso tem o objetivo de formar profissionais que possam atuar nas mais diversas realidades socioeconômicas e culturais, com espírito criativo e inovador, capazes de exercer com segurança e responsabilidade suas funções.

A proposta da Feevale é inserir no mercado de trabalho Tecnólogos em Gastronomia capazes de utilizar recursos modernos na área de gastronomia, que tenham consciência do respeito com o meio ambiente, da utilização racional da matéria-prima e da importância de levar as técnicas culinárias às diferentes realidades sociais.

Objetivos do Curso:

Formar Tecnólogos em Gastronomia, críticos, criativos e com espírito empreendedor, aptos a desenvolver de forma plena e inovadora atividades no setor gastronômico em nível nacional e internacional.

Objetivos do Estágio:

- Proporcionar ao acadêmico a vivência prática do conhecimento teórico estimulando o aprofundamento na construção do seu conhecimento.
- Desenvolver e aprimorar a capacidade do trabalho em equipe e a identificação das diversas funções dos profissionais que atuam nos vários setores da gastronomia..
- Oportunizar ao acadêmico conhecimento prático no processo de gestão dos serviços de alimentação.
- Oportunizar o convívio com profissionais experientes na aplicação das diversas técnicas culinárias utilizadas no preparo de alimentos.

- Conhecer as diferentes estruturas e fluxos de cozinhas e restaurantes comerciais e similares.
- Possibilitar ao acadêmico condições favoráveis para o aprendizado das rotinas e controles aplicados nos setores da gastronomia.
- Apresentar o futuro profissional ao mercado de trabalho permitindo a ele a aplicação das técnicas culinárias nas preparações, com criatividade e responsabilidade.
- Favorecer a identificação da área da gastronomia que pretende atuar (hotéis, cafeterias, restaurantes comerciais, restaurantes institucionais e outros).

Critérios:

<u>ATIVIDADES POSSÍVEIS DE SEREM DESENVOLVIDAS PELO ESTUDANTE NO ESTÁGIO</u>	
<p>O estágio curricular não obrigatório compreende a realização de atividades práticas e de complementação da aprendizagem, ligadas direta e especificamente à área de formação profissional do acadêmico.</p>	
<p>A partir do 2º semestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auxiliar nas rotinas e controles dos serviços de alimentação. ▪ Aplicar as técnicas culinárias básicas no preparo de receitas básicas da cozinha fria e da culinária regional. ▪ Auxiliar os profissionais experientes em tarefas básicas de banquetes e eventos e na elaboração de cardápios. ▪ Contribuir na elaboração de manual de boas práticas no local de estágio. ▪ Elaborar critérios de seleção de fornecedores e dos requisitos básicos para a escolha dos gêneros alimentícios e outros. ▪ Supervisionar os trabalhos de auxiliares de cozinha, estoquistas e outros na suas tarefas.
<p>A partir do 3º semestre</p>	<p>TODOS OS ANTERIORES +</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auxiliar confeitadores e padeiros na elaboração de produtos de padaria e confeitaria. ▪ Organizar rotinas e controles em padarias e confeitarias.

<p>A partir do 4º semestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participar de atividades nos setores do agro negócio na comunidade regional e em empresas ligadas à produção de alimentos. <p>TODAS AS OUTRAS +</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Participar na elaboração de receitas da culinária internacional e da cozinha contemporânea. ▪ Auxiliar na harmonização de bebidas com as preparações culinárias. ▪ Participar na organização das adegas de restaurantes e similares e no controle de estoque.
<p>A partir do 5º semestre</p>	<p>TODAS AS OUTRAS +</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auxiliar nas orientações de garçons e demais funcionários de restaurantes e similares nas técnicas de serviço ao cliente. ▪ Atender aos clientes nas suas solicitações, reclamações e sugestões, de acordo com as necessidades do local de estágio. ▪ Organizar rotinas e escalas de serviço. ▪ Testar e criar novas receitas para serem incluídas no cardápio. ▪ Participar do planejamento, organização e execução de banquetes e eventos juntamente com a equipe do local do estágio. ▪ Organizar treinamentos para a equipe que atua no serviço de alimentação.

No local onde ocorre o estágio deverá ter um **profissional Nutricionista**, ou um chefe de cozinha devidamente habilitado (SENAC ou outras escola de gastronomia ou com curso superior de gastronomia) o qual acompanhará o estagiário participando na construção do conhecimento do aluno.

O local do estágio sempre deverá selar sua conduta pelos mais elevados princípios éticos e morais.

Para alunos matriculados em disciplinas anteriores ao 2º semestre, deverá ser realizado previamente, um estudo curricular, junto a coordenação do curso e/ou colegiado

do curso, afim de análise da capacidade do mesmo em relação à proposta do estágio, objetivando a construção do conhecimento.

O estágio curricular não obrigatório não será validado como estágio curricular.

Áreas de Atuação:

Elaborar, testar e criar receitas, bem como organizar rotinas, controles, e outras atividades relacionadas à gastronomia em:

- Cafeterias;
- Restaurantes comerciais;
- Hotéis;
- Pizzarias;
- Padarias;
- Confeitarias;
- Empresas de eventos;
- Restaurantes institucionais;
- Serviços de Alimentação de SPAs;
- Empresas produtoras de alimentos (agro negócio);

Novo Hamburgo, 01 de abril de 2011.

Prof^a. Me. Maria Helena Weber
Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia