

**Normas de Estágio Curricular Não Obrigatório Remunerado**

**Instituto de Ciências da Saúde - ICS**

**- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia –  
Currículo 2010/01 e Currículo 2013/02**

**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:**

<b><u>ATIVIDADES POSSÍVEIS DE SEREM DESENVOLVIDAS PELO ESTUDANTE NO ESTÁGIO</u></b>	
<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><b>A partir do 2º semestre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Auxiliar nas rotinas e controles dos serviços de alimentação.</li> <li>▪ Aplicar as técnicas culinárias básicas na elaboração de receitas desenvolvidas no local do estágio.</li> <li>▪ Auxiliar os profissionais experientes em tarefas básicas de banquetes e eventos e na elaboração de cardápios.</li> <li>▪ Contribuir na elaboração de manual de boas práticas no local de estágio.</li> <li>▪ Elaborar critérios de seleção de fornecedores e dos requisitos básicos para a escolha dos gêneros alimentícios e outros.</li> <li>▪ Supervisionar os trabalhos de auxiliares de cozinha, estoquistas e outros nas suas tarefas.</li> </ul>
<p><b>A partir do 3º semestre</b></p>	<p>TODOS OS ANTERIORES +</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Auxiliar confeitheiros e padeiros na elaboração de produtos de padaria e confeitaria.</li> <li>▪ Organizar rotinas e controles em padarias e confeitarias.</li> <li>▪ Auxiliar nas orientações de garçons e demais funcionários de restaurantes e similares nas técnicas de serviço ao cliente.</li> <li>▪ Atender aos clientes nas suas solicitações, reclamações e sugestões, de acordo com as necessidades do local de estágio.</li> </ul>

<p><b>A partir do 4º semestre</b></p>	<p>TODAS AS OUTRAS +</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Participar na elaboração de receitas da culinária brasileira e internacional.</li> <li>▪ Elaborar fichas técnicas de receitas desenvolvidas no local do estágio.</li> <li>▪ Auxiliar na harmonização de bebidas com as preparações culinárias.</li> <li>▪ Participar na organização das adegas de restaurantes e similares e no controle de estoque.</li> </ul>
<p><b>A partir do 5º semestre</b></p>	<p>TODAS AS OUTRAS +</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizar rotinas e escalas de serviço.</li> <li>▪ Testar e criar novas receitas para serem incluídas no cardápio.</li> <li>▪ Participar na elaboração de receitas da cozinha contemporânea.</li> <li>▪ Participar do planejamento, organização e execução de banquetes e eventos juntamente com a equipe do local do estágio.</li> <li>▪ Organizar treinamentos para a equipe que atua no serviço de alimentação.</li> </ul>

No local onde ocorre o estágio deverá ter preferencialmente um profissional Nutricionista ou um Chefe de cozinha devidamente habilitado (SENAC ou outras escolas de gastronomia ou com curso superior de gastronomia) o qual acompanhará o estagiário participando na construção do conhecimento do aluno. Caso o local não tenha um profissional habilitado, o supervisor deverá ter uma vasta experiência em serviços gastronômicos comprovados através de declaração da empresa ou de currículo profissional.

Para alunos matriculados em disciplinas anteriores ao 2º semestre, deverá ser realizado previamente, um estudo curricular, junto à 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;
- Hotéis;
- Pizzarias;
- Padarias;
- Confeitarias;
- Empresas de eventos;
- Restaurantes institucionais;
- Serviços de Alimentação de SPAs;
- Empresas produtoras de alimentos;

Novo Hamburgo, março de 2019.

Prof. Me. Daniel Vicente Bonho  
Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia