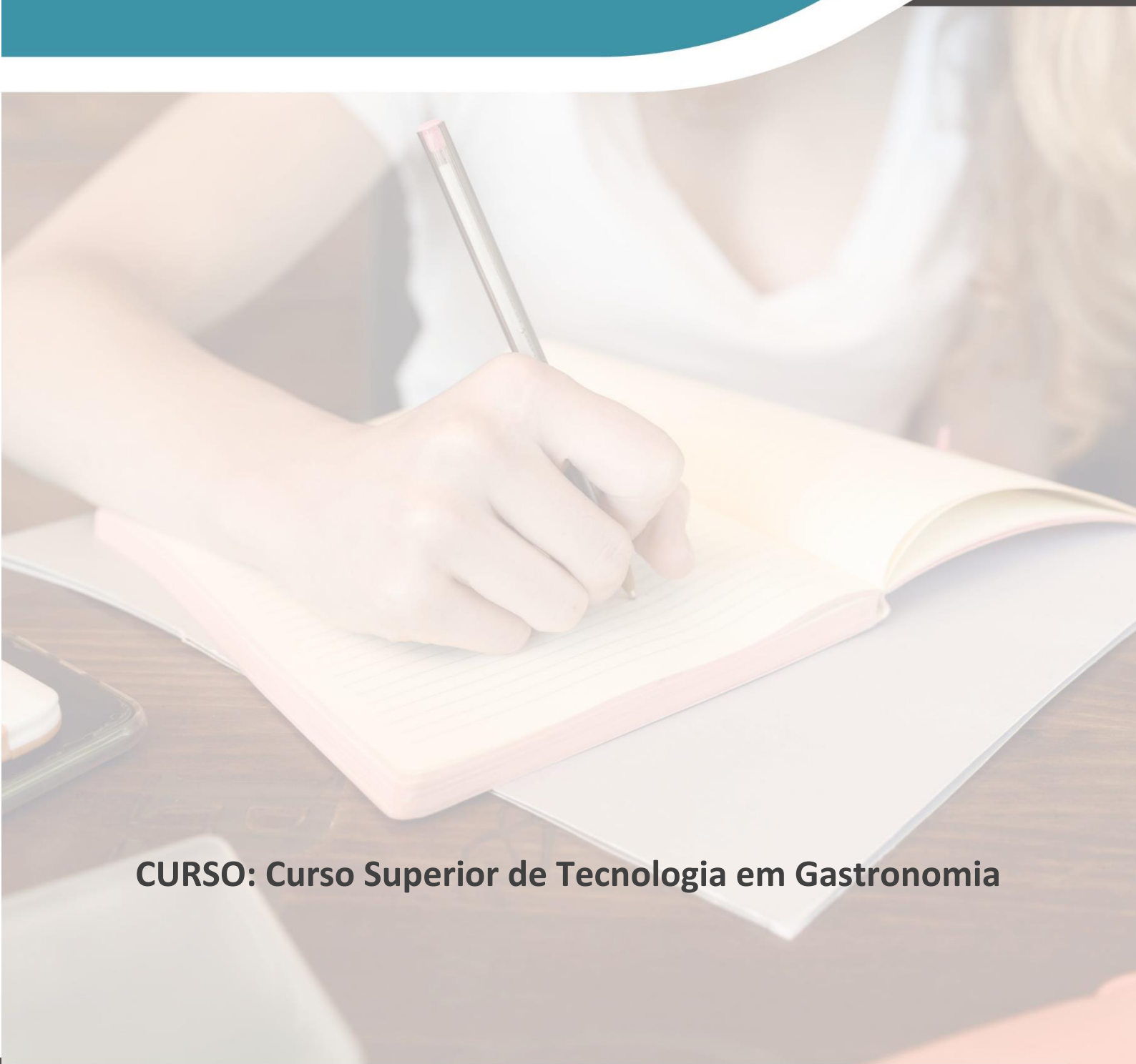


**PRODUÇÃO TEXTUAL
INTERDISCIPLINAR
INDIVIDUAL – PTI**



CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Curso:	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Semestre: 3º semestre
Objetivos da Aprendizagem:	A produção textual é um procedimento metodológico de ensino-aprendizagem que tem por objetivos: <ul style="list-style-type: none">• Favorecer a aprendizagem.• Estimular a corresponsabilidade do aluno pelo aprendizado eficiente e eficaz.• Promover o estudo dirigido a distância.• Desenvolver os estudos independentes, sistemáticos e o autoaprendizado.• Oferecer diferentes ambientes de aprendizagem.• Auxiliar no desenvolvimento das competências requeridas pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia do Ministério da Educação.• Promover a aplicação da teoria e conceitos para a solução de problemas práticos relativos à profissão.• Direcionar o estudante para a busca do raciocínio crítico e da emancipação intelectual.	

Prezado aluno (a),

Seja bem-vindo(a) a este semestre!

A proposta da Produção Textual Interdisciplinar Individual (PTI) terá como temática: “Catering: o que é, tipos e como oferecer”. Esta temática possibilita a aprendizagem interdisciplinar, considerando as diversas disciplinas do semestre, com o objetivo de desenvolver ações referente à área de atuação.

ORIENTAÇÕES DA PRODUÇÃO TEXTUAL

Para atingir os objetivos desta produção textual, você deverá seguir as instruções voltadas à elaboração do trabalho, disponibilizadas ao longo do semestre, sob a orientação do(a) Tutor(a) à Distância, considerando as disciplinas norteadoras.

A desenvolvimento da proposta é fundamental para que haja o pleno desenvolvimento de competências e habilidades requeridas em sua atuação profissional. Nessa produção textual deverá ser considerado o caso do “Catering: o que é, tipos e como oferecer”, apresentado na Situação Geradora de Aprendizagem (SGA).

Você, deverá se envolver com a Situação Geradora de Aprendizagem (SGA), inserindo-se nesse contexto para realizar as tarefas previstas. Para realizar essas tarefas, sigam as orientações fornecidas nesse material e nas fundamentações teóricas diversas (livros das disciplinas, teleaulas, web aulas e outros materiais complementares, sejam estes indicados pelos professores ou pesquisados por vocês).

No final deste manual, constam todas as informações necessárias para a construção do trabalho em grupo. Faça uma leitura na íntegra e observe todos as normas e orientações para que o desenvolvimento do trabalho seja satisfatório e possa atender todas as solicitações que a atividade exige.

Se houver qualquer dúvida no desenvolvimento deste trabalho, sempre recorra as instruções aqui presentes, bem como, acione o seu tutor a distância para que ele possa auxiliá-lo da melhor forma possível.

SITUAÇÃO GERADORA DE APRENDIZAGEM (SGA)

Catering: o que é, tipos e como oferecer

O serviço de catering está em ascensão no Brasil, afinal, atualmente, as pessoas buscam mais comodidade na hora de organizar um evento. O serviço de catering é realizado por uma empresa que prepara os pratos em um local e, em seguida, os serve em outro espaço, geralmente, na casa do cliente ou local indicado pelo contratante do serviço. De modo geral, o catering é feito por uma

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

empresa que atua especificamente como prestadora desse tipo de serviço ou por um estabelecimento que oferece o serviço como mais uma de suas opções. Afinal de contas, devido ao crescimento do serviço de catering no Brasil, muitos restaurantes estão ampliando seus nichos de mercado.

O que são restaurantes do tipo catering?

São estabelecimentos que preparam o cardápio em um local para servir em um espaço que, de modo geral, não é o salão do restaurante, mas a casa do cliente ou outro local de preferência do contratante. No entanto, o serviço de catering não consiste apenas na entrega de alimentos para um determinado evento. Normalmente, o restaurante contratado será o responsável pela produção dos pratos, logística, ambientação, limpeza e fornecimento de equipamentos e mão de obra para servi-los. Desse modo, o contratante do serviço não terá que se preocupar com nada relacionado ao setor de alimentação do evento, apenas com o pagamento do trabalho contratado.

Como oferecer o serviço de catering?

Ofereça um cardápio de qualidade - para começar a oferecer um serviço de catering e conquistar espaço no mercado alimentício, concentre-se em elaborar e planejar um cardápio atrativo para o seu público-alvo, concentrando sua energia na qualidade dos ingredientes e no preparo dos pratos. O carro chefe de um serviço de catering ou de qualquer outro estabelecimento de alimentação sempre será a qualidade da comida, seguido da variedade do seu cardápio. Com esses aspectos sob controle, seu serviço falará por você e, conseqüentemente, atrairá e fidelizará os clientes do restaurante.

Utilize equipamentos adequados - como o seu estabelecimento será o responsável pelo preparo, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos, será necessário ter cuidado para manter o alimento na temperatura ideal, por exemplo. Por esse motivo, investir em equipamentos apropriados para conservar a qualidade da comida preparada antes e durante o evento deve ser uma das principais prioridades do seu novo negócio.

Tenha uma equipe competente - o serviço de catering é composto de várias etapas, logo, uma equipe competente e de confiança deverá ser recrutada. Os colaboradores do seu catering devem estar

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

aptos para o serviço e preparados para assumir uma postura de proatividade caso alguma coisa saia do planejado. Afinal, o contratante desse tipo de prestabilidade espera um serviço completo, pois, além do alimento, deseja comodidade e tranquilidade, sem ter que deixar seus compromissos sociais para resolver uma situação indesejada em meio ao evento. Além de uma equipe disposta, um restaurante do tipo catering deve possuir uma rede de contatos ampla, uma vez que deve contar com os melhores fornecedores e maiores descontos para obter uma margem de lucro superior ao esperado. Mais do que isso, uma rede de contatos extensa pode significar mais networking para a empresa, logo, um maior número de contratos fechados.

Fonte: OIMENU. **Catering: o que é, tipos e como oferecer.** 30 set. 2021. OIMENU. Disponível em: <https://www.oimenu.com.br/blog/atendimento/catering>. Acesso em: 27 jun. 2022.

O serviço de refeições em domicílio (Catering em domicílio) é, com certeza, um dos tipos de catering mais populares no Brasil. Nesse caso, os pratos são preparados na cozinha do restaurante e servidos diretamente na casa do cliente. Por isso, você está pensando em abrir um Catering em domicílio. E está fazendo o planejamento dos menus e refeições que vai oferecer.

Agora é com você!

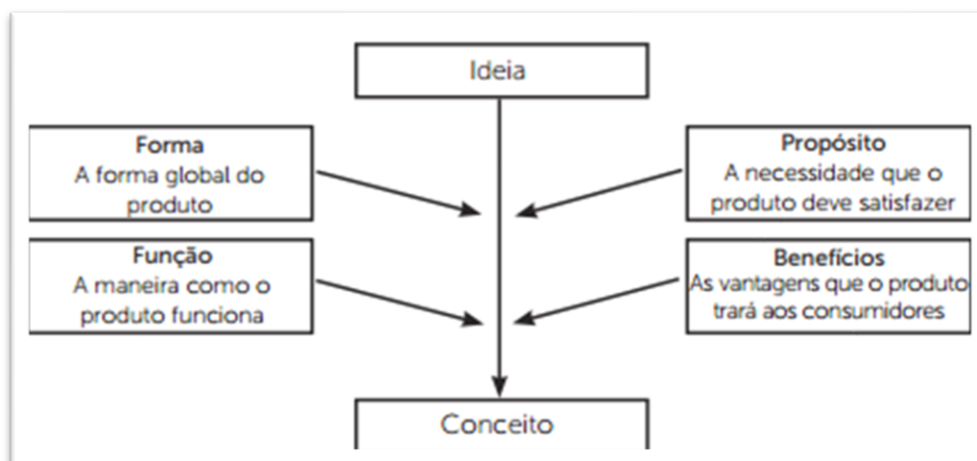
DESAFIOS

PASSO 1 – Transformação da ideia em conceito

O primeiro ponto é transformar a ideia “Catering em domicílio” em conceito. Para isso, faça o detalhamento da figura 1 (uma vez captadas as ideias, estas precisam ser transformadas em conceitos, indicando sua forma, função, objetivo e benefícios globais, tornando-as passíveis de avaliação e operacionalização pela organização). Lembre-se: a geração do conceito nada mais é que a criação e o desenvolvimento do conceito do serviço de uma forma mais abrangente. Além disso, crie o nome do serviço (conceito final).

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Figura 1 - Transformação da ideia em conceito



Fonte: Slack (1996)

PASSO 2 – Recrutamento e seleção dos membros da equipe

Você já transformou sua ideia em um conceito, agora é hora de estruturar sua equipe de acordo com o seu “catering em domicílio”. As atribuições de um Chef Executivo vão além de apenas planejar o cardápio. Ele precisa recrutar a equipe, planejar escalas de trabalho e definir as funções e competências de cada membro da equipe para que tudo seja realizado da melhor forma possível. Diante disso, realize o anúncio para o recrutamento de uma vaga que está disponível no seu serviço de Catering. Use como exemplo a Figura 2 e pense nas vagas que podem ser necessárias no seu novo serviço de atendimento.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Figura 2 - Recrutamento e seleção dos membros da equipe

Descrição de cargo
Título: Cozinheiro de linha. Departamento: Cozinha principal. Analista do cargo: Chef Ortega. Data da análise de cargo: 21/06/11. Categoria salarial: Horista. Reporta-se ao: <i>Sous chef</i> (subchefe) de cozinha do turno da noite. Subordinados: Não se aplica. Outros contatos internos: Funcionários da cozinha e equipe de garçons. Contatos externos: Não se aplica. Resumo do cargo: Preparo e apresentação de pratos conforme especificações e pedidos, montagem e manutenção da praça de trabalho, preparo dos alimentos conforme orientado. Atribuições funcionais: <ul style="list-style-type: none">▪ Preparo dos alimentos.<ul style="list-style-type: none">▫ Controlar os níveis de estoque e os equipamentos da praça em questão.▫ Reunir os suprimentos necessários para restituir à praça as condições adequadas para o período de serviço.▫ Processar os alimentos no nível necessário para atender às exigências da praça quanto à qualidade e ao preparo e apresentação dos pratos no seu devido tempo.▫ Preparar os molhos de acordo com as respectivas receitas, resfriá-los adequadamente e armazená-los.

Fonte: CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C (2016)

PASSO 3 – Elaborando o cardápio: Entradas e Pratos principais

Você já transformou sua ideia em conceito e já sabe como será sua equipe de catering. Agora está na hora de pensar como será oferecido seu serviço. Sua cliente te pediu um cardápio global e gostaria de ver todas as suas raízes no menu oferecido a seus convidados. Sua cliente tem pais Tailandeses, mas nasceu aqui no Brasil. Ela te informou que o evento é um almoço que duraria, em média, 4h. Seria realizado para adultos, em sua maioria homens adultos, uma média de 20 convidados e aconteceria das 12:00 às 16:00. Com base em seus conhecimentos sobre cardápios, pense em uma entrada com comidas asiáticas, de preferência tailandesa e um prato principal de origem brasileira, para enaltecer a cultura de sua cliente. Além disso, determine as quantidades necessárias de cada prato, de acordo com seus conhecimentos adquiridos até aqui. Lembrando que

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

seu cardápio deve fazer algum sentido entre os pratos, então, procure utilizar ingredientes que sejam utilizados nas duas culinárias como carne de porco e peixe.

PASSO 4 – Elaborando o cardápio: Sobremesas

Ainda pensando no mesmo evento, agora temos que pensar na sobremesa. Então, sua cliente gostaria muito de uma sobremesa que unisse a panificação com a confeitaria, algo sofisticado e com muita técnica, mas que ainda faça sentido em um cardápio como um todo. Ela gostaria de saber quais seriam as suas opções de sobremesa e ter acesso a um panorama geral de seu cardápio para a entrega. Usando como exemplo a Figura 3 e tudo o que já foi estruturado até aqui, elabore um cardápio de sobremesas que contemple a confeitaria e a panificação, ou seja, precisam existir opções das duas áreas solicitadas, que se casem com o resto do cardápio do passo anterior.

Figura 3 - Elaborando o cardápio: Sobremesas

<p>Coquetel Alexander Suco de tomate Espumante</p> <p>Canapés Queijo com cereja <i>Carpaccio</i> de filé Frutas Patê de rockefort <i>Kani-kama</i></p> <p>Salgados quentes Pérolas de queijo Empadinha de palmito Rissoles de muçarela Miniquibe</p>	<p>Entrada principal Salada grega: alface americana; <i>croutons</i>; <i>kani-kama</i>; frango desfiado; tomate cereja; molho balsâmico.</p> <p>1.º prato quente Escalope de alcatra ao molho madeira</p> <p>2.º prato quente Rigatoni com molho quatro queijos</p> <p>Guarnições Arroz com amêndoas e champanhe Batata palha</p> <p>Sobremesa Sorvete amendoado com calda de chocolate ou damasco</p> <p>Bebidas Água mineral Refrigerante Cervejas Vinhos</p> <p>Mesa de digestivos Chá; café; vinho fortificado; <i>petit-fours</i></p>
---	---

Fonte: Eleutério (2014)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

PASSO 5 – Elaborando o cardápio: Bebidas e Plano de ação

O último ponto a se desenvolver são as bebidas, nesse caso sua cliente gostaria de um “show à parte”. Ela quer que as bebidas sejam atrativas e que tenham um bar apenas para os convidados escolherem as bebidas que desejam tomar. A lista de drinks deve ter conexão com o restante do Menu, devem ser atrativas visualmente e precisam de um pessoal especializado para fazê-las. Seu desafio é elaborar uma carta de Drinks com pelo menos 6 drinks e pensar em um plano de ação para que o seu bar esteja sempre abastecido com as necessidades referente a estas elaborações. Lembrando que um plano de ação contempla etapas, descreva quais são elas e como você irá realizá-las.

Referências

ECHESSE, Jerald W.; CULLEN, Noel C. **Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia**. Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 30 jun. 2022.

LEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. Editora Saraiva, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300/>. Acesso em: 30 jun. 2022.

SLACK et al. **Administração da Produção**. São Paulo: Atlas, 1996.

NORMAS PARA ELABORAÇÃO E ENTREGA DA PRODUÇÃO TEXTUAL

1. O trabalho será realizado individualmente.
2. Importante: Você deverá postar o trabalho finalizado no AVA, o que deverá ser feito na pasta específica (“atividades interdisciplinares”), obedecendo ao prazo limite de postagem, conforme disposto no AVA. Não existe prorrogação para a postagem da atividade.
3. Deve conter, depois de pronto, capa e folha de rosto padrão da Instituição, sendo organizado no que tange à sua apresentação visual (tipos e tamanhos de fontes, alinhamento do texto, espaçamentos, adentramento de parágrafos, apresentação correta de citações e referências, entre outros elementos importantes), conforme modelo disponível no AVA.

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

4. A produção textual é um trabalho original e, portanto, não poderá haver trabalhos idênticos aos de outros alunos ou com reprodução de materiais extraídos da internet. Os trabalhos plagiados serão invalidados, sendo os alunos reprovados na atividade. Lembre-se de que a prática do plágio constitui crime, com pena prevista em lei (Lei n.º 9.610), e deve ser evitada no âmbito acadêmico.

5. Importante: O trabalho deve ser enviado em formato Word. Não serão aceitos, sob nenhuma hipótese, trabalhos enviados em PDF.

A seguir, apresentamos a você alguns dos critérios avaliativos que nortearão a análise do Tutor a Distância para atribuir o conceito à produção textual:

- Normalização correta do trabalho, com atendimento ao número de páginas solicitadas.
- Apresentação de estrutura condizente com a proposta apresentada (com introdução, desenvolvimento e conclusão).
- Uso de linguagem acadêmica adequada, com clareza e correção, atendendo à norma padrão.
- Atendimento à proposta, contemplando todos os itens solicitados, com objetividade, criatividade, originalidade e autenticidade.
- Fundamentação teórica do trabalho, com as devidas referências dos autores eventualmente citados.

Lembre-se de que seu Tutor a Distância está à disposição para lhe atender em suas dúvidas e, também, para repassar orientações sempre que você precisar. Aproveite esta oportunidade para realizar um trabalho com a qualidade acadêmica de nível universitário.

Bom trabalho!
Equipe de professores