



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE
DEPARTAMENTO DE SELEÇÃO

ANEXO III

ÁREA DE GASTRONOMIA, ENOGASTRONOMIA, SERVIÇO DO VINHO E TURISMO APLICADO

Este anexo integra o Edital Nº 032/2011, o qual disciplina o Concurso Público destinado ao provimento de cargos de Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, sob o regime instituído pela Lei 8.112/1990, com lotação e exercício no *Campus* Pelotas – Visconde da Graça.

CARGO: Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Habilidades básicas na cozinha (nomenclatura, termos técnicos, cortes: aproveitamento, manipulação e preparo de legumes, frutas e hortaliças, aves, carnes, pescados e crustáceos).
2. Processos administrativos do setor de cozinha.
3. Estrutura física e funcional da cozinha.
4. Higiene e segurança na manipulação de alimentos.
5. Turismo e suas relações com a produção de alimentos.
6. Combinações de alimentos e bebidas.
7. História da gastronomia.
8. Turismo e desenvolvimento regional.
9. Temáticas e itinerários turísticos.
10. Planejamento e gestão do turismo.

BIBLIOGRAFIA

ALBERT, Aguinaldo Zácia. Borbulhas: tudo sobre champanhe e espumantes. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE. Sommelier: profissão do futuro: técnicas para formação profissional. Tradução Talita M. Rodrigues. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2003.

BARRETTO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas, Papirus, 1995.

BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. Tradução Adriana Manca di Villahermosa. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2005.

BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 7ª Ed. São Paulo: Editora Senac SP, 2002.

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 3ª Ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira. 9ª Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CÔRTE REAL, Mauro. O Ritual do Vinho – Etiqueta & Serviço. Porto Alegre: AGE, 2006.

DAYAN, Elie L. Restaurante: técnica de serviço. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 1990.

DIAS, Reinaldo. Introdução ao Turismo. São Paulo: Atlas, 2008.

FRANCO, Ariovaldo. De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia. 2ª Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GUERRIER, Yvone. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo. Editora Futura, 2000.

IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Pioneira, 2002.

JANEIRO, Joaquim Antônio. Guia técnico de hotelaria; a arte e a ciência dos modernos serviços de restaurante. 3ª Ed. Portugal: Edições CETOP, 1997.

_____. Política e Planejamento de Turismo no Brasil. São Paulo: Aleph, 2006.

POWER, T; BARROWS, C. Administração no setor de hospitalidade. Turismo, hotelaria e restaurante. São Paulo: Editora Atlas, 2004.

RABACHINO, Roberto. Manual Didático para o Sommelier Internacional: para Saber os Sabores do Vinho. Tradução Paola Tedeschi. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2008.

MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS

Calculadora científica não programável.

RENATO BACCI GIUSTI
CHEFE DO DEPARTAMENTO DE SELEÇÃO