



**Universidade Federal de Pernambuco**  
**Departamento Hotelaria e Turismo**  
**Curso de Bacharelado em Hotelaria**  
**Programa de Disciplina**

<b>Código</b>		<b>Nome da Disciplina</b>					
<b>IN016</b>		<b>TEORIA E PRÁTICA DE RESTAURANTES II</b>					
<b>C H Teórica</b>	<b>4</b>	<b>C H Prática</b>	<b>4</b>	<b>Carga Horária Total</b>	<b>120</b>	<b>Créditos</b>	<b>6</b>
<b>Curso</b>				<b>Departamento</b>			
<b>Hotelaria</b>				<b>Hotelaria e Turismo</b>			

**Ementa**

Atendimento ao cliente: Técnicas de vendas no Restaurante, Padrão de Atendimento .Regras de serviço. Bebidas: Classificação geral das bebidas. Processo de fabricação de bebidas. Elaboração de drinks. Combinação de Alimentos e Bebidas. O serviço de vinhos. Composição de Preços das Bebidas. Técnicas de Elaboração do Cardápio de bebidas. Controles.

**Conteúdo Programático**

- 1 – Atendimento ao Cliente
  - 1.4 – Técnicas de Comunicação com o cliente
  - 1.5 – Recepção, atendimento e pós-venda
  - 1.6 – A qualidade no atendimento
  - 1.7 – Padrão de Atendimento
- 2 – Regras de Serviço
- 3 - Bebidas
  - 3.1 – Classificação Geral das Bebidas
  - 3.2 – Processo de Fabricação de Bebidas
  - 3.3 – Elaboração de Drinks
  - 3.4 – O serviço de Bebidas
  - 3.5 – Temperatura das Bebidas
- 4 –Combinação entre Alimentos e Bebidas
  - 4.1 – Relação Carne e Molhos
  - 4.2 – Cores
  - 4.4 - Sabores
- 5 – O Serviço de Vinhos
  - 3.1 – Escolha do vinho
  - 3.2 – Apresentação
  - 3.3 – Como Servir
- 4 – Composição de preços das bebidas
- 5 – Cardápio de Bebidas
  - 7.1 – Escolha das Bebidas
  - 7.2 – Composição do Cardápio
- 8 - Controles

**B I B L I O G R A F I A**

CERRA, Javier. **Curso de Servicios Hoteleros: Técnicas y Organización**. V.3. Madrid. Editorial paraninfo. 1992.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo. Ed. SENAC. 1996.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d'hotel**. São paulo. Ed. SENAC. 1996.

SPEARS, Marian C. **Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach**. NJ. EUA. Prentice-Hall, Inc. 1995.

TORRE, Francisco de la. **Administração Hotelera: Alimentos e Bebidas**. México. Trillas. 1997

---

**Professor(a) da Disciplina**

---

**Coordenação do Curso**



---

*Emitido em 11/04/2022*

**EMENTA Nº 713/2022 - DEPHT (11.34.29)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 11/04/2022 22:45 )*  
ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA  
COORDENADOR  
2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:  
713, ano: 2022, tipo: EMENTA, data de emissão: 11/04/2022 e o código de verificação: **f03bcb82ea**