

Monitoria para o Curso Técnico em Hospedagem

Cronograma:

- A primeira etapa será por meio de prova escrita;
- Os dez (10) alunos de melhor rendimento na prova escrita, irão para a segunda etapa ou etapa da entrevista;
- A segunda etapa, ocorrerá remotamente e será realizada no dia e horário ainda a serem divulgados, na sala virtual da professora Fernanda Travassos de Castro. (<https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/fernanda-travassos-de-castro-2>), orientadora da monitoria.

Critérios para a classificação dos candidatos, serão as seguintes:

- Poderão participar alunos que já cursaram o 4º módulo do curso Técnico em Hospedagem, tendo sido aprovados no mesmo;
- Alunos que tenham disponíveis 12 horas semanais, exclusivamente, para o exercício da monitoria;
- Interesse para o exercício da função, que também, requer auxiliar os professores e alunos durante as aulas práticas de Alimentos e Bebidas (avaliado na entrevista);
- Será classificado o candidato que apresentar melhor rendimento nas duas referidas etapas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Instituto Alana. **Muito além do peso**. Maria Faria Filmes. 2012. Disponível em: <http://www.muitoalemdopeso.com.br/>. Acesso em: 23 março de 2023.

Associação Brasileira da Alta Gastronomia – ABAGA. Dicionário Gastronômico. Disponível em: ABAGA, <http://www.abaga.com.br/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=28&page=2>. Acesso em 25 de agosto de 2005.

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2002.

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª edição. 1ª reimpressão. Brasília, 2014.

CENATEC de Produtos Alimentares. Técnicas de Fabricação de Pães. Vassouras: Editora: SENAI 202. 53p.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas – uma visão geral. Senac Nacional: 1ª edição, 2005.

HAYES, Ninemeier. Gestão de Operações Hoteleiras. São Paulo: Pearson Pratices Hall, 2005.

SEBESS, Marina. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3ª ed. SENAC, 2011. SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. SENAC, 2011.

TEICHMAN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000