

# **ANEXO I – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO, PERFIL DA(O) CANDIDATA(O), BANCA E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

## **Hospedagem**

Orientadora: Fernanda Castro

E-mail contato e envio do histórico escolar: fertcastro@ufrj.br

CrITÉrios de avaliação: Prova escrita, Entrevista, Avaliação histórico escolar

E-mail para envio do histórico escolar: fertcastro@ufrj.br

Perfil da(o) candidata(o): Espera-se que o(a) monitor (a) apresente interesse pelas atividades de Alimentos e Bebidas, 1, 2 e 3, bom desempenho acadmico na área, responsabilidade e disponibilidade para cumprimento da carga horária de monitoria que acontecerá de maneira presencial e principalmente em eventos e aulas práticas. Deve demonstrar habilidades de comunicação, organização, trabalho em equipe e postura tica, além de iniciativa para auxiliar professores e colegas nas aulas práticas, especialmente em atividades de cozinha e serviço.

Banca de avaliação: Fernanda Travassos, Magda Queiroz e Maria Danielle

Conteúdo Programático:

### **1. Confeitaria e Panificação**

- Ingredientes básicos e suas funções
- Técnicas de preparo de massas
- Métodos de cocção aplicados  panificação e confeitaria
- Produção de preparações básicas (bolos, pães, massas doces e salgadas)
- Padronização e organização da produção

### **2. Mesa Posta e Etiqueta**

- Fundamentos da arte de servir
- Montagem de mesa formal e informal
- Tipos de serviço à mesa
- Regras de etiqueta e protocolo
- Postura profissional no atendimento

### **3. Alimentação Saudável**

- Princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira

- Classificação dos alimentos (in natura, processados e ultraprocessados)
- Promoção da alimentação adequada e saudável
- Interface com a Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

#### 4. Serviço de Garçom e Atendimento

- Técnicas de serviço em alimentos e bebidas
- Funções do garçom e copeiro
- Atendimento ao cliente em meios de hospedagem
- Comunicação e postura profissional
- Organização do salão de atendimento

#### 5. Harmonização de Comidas e Bebidas

- Princípios básicos de harmonização
- Combinação entre alimentos e bebidas
- Noções introdutórias sobre bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)
- Aplicação prática em serviços de alimentação

#### Metodologia da Monitoria

- Apoio às aulas práticas de Alimentos e Bebidas
- Auxílio direto aos estudantes durante atividades em cozinha e serviço
- Plantões de dúvidas teóricas
- Demonstrações técnicas (confeitaria, serviço, montagem de mesa)
- Elaboração de materiais de apoio (resumos, fichas técnicas)

#### Critérios de Seleção (conforme edital)

- Prova escrita (10 questões – nota mínima: 7,0)
- Entrevista presencial no CTUR
- Disponibilidade de 12 horas semanais
- Matrícula ativa no curso Técnico em Hospedagem

#### Atribuições do Monitor

- Auxiliar professores e estudantes nas aulas práticas de Alimentos e Bebidas
- Apoiar a organização do espaço de cozinha e serviço
- Contribuir para o bom andamento das atividades práticas
- Estimular o aprendizado colaborativo.

## Referências Bibliográficas:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). Disponível em: <https://www.abrasel.com.br/>. Acesso em: 1 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 1 abr. 2026.

FIGONI, Paula. How baking works: exploring the fundamentals of baking science. 3. ed. Hoboken: Wiley, 2010.

FRIBERG, Bo. The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry. 4. ed. Hoboken: Wiley, 2012.

GOMES, Marcelo. Manual de garçom e copeiro. São Paulo: Senac, 2015.

LILLICRAP, Dennis; COUSINS, John. Food and beverage service. 9. ed. London: Hodder Education, 2014.

LOPES, Márcio. Arte da mesa e serviço de restaurante. São Paulo: Senac, 2017.  
MACIEL, Enófilo; CORRÊA, Francisco. Harmonização de bebidas e gastronomia. São Paulo: Senac, 2016.

PARR, Rajat. Secrets of the sommeliers: how to think and drink like the world's top wine professionals. Berkeley: Ten Speed Press, 2010.

SANTOS, Jeane Dourado. Confeitaria básica. São Paulo: Senac, 2018.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/>. Acesso em: 1 abr. 2026.