



## Gestão em Gastronomia

### programa do curso

#### **Disciplina EAD**

a definir (aluno escolhe disciplina).

#### **Planejamento e Elaboração de Cardápios (Precificação)**

Precificação, Planejamento e Elaboração de Cardápios.

#### **Gestão Financeira e Viabilidade Econômico-Financeira de Empreendimentos**

Ferramentas e controles financeiros e contábeis. Captação de recursos. Viabilidade financeira de produtos, serviços e empreendimentos.

#### **Gestão de Recursos Humanos**

Recrutamento, Seleção, Treinamento e Motivação.

#### **Gestão Estratégica em Gastronomia (Compras, Operações, Logística, Organização e Controle de Cozinhas e Salões)**

Operação eficiente de Restaurantes e similares. Registros e Controles da operação. Processos e procedimentos de compras e recepção de insumos e suas peculiaridades que um gestor deve saber. Controladoria e auditoria e plano de viabilidade técnico econômico. Pensamento estratégico sobre planejamento, gestão e organização de empreendimentos, produtos e serviços atrelados ao mundo da gastronomia.

#### **Boas Práticas em Higiene e Segurança Alimentar**

A disciplina em questão tem por objetivo discutir as ferramentas e procedimentos aplicados nas etapas de implantação e operacionalização de qualquer unidade de alimentação, visando assegurar a qualidade e minimizar problemas de segurança que possam colocar em risco a saúde do consumidor.

#### **Tendências, Inovação e Novos Produtos Gastronômicos (Diet, Light e Orgânicos); Sustentabilidade; Novas Tecnologias; Cozinha Criativa e Food Design; Drinks**

Essa disciplina engloba vários assuntos como a tendência do mercado gastronômico, tanto no Brasil como no exterior, novas tecnologias aplicadas na cozinha, elaboração de drinks que são tendência, cozinha criativa, finalização de pratos, food design.

## **Tópicos Avançados em Gastronomia (Gestão de Pequenos Negócios, Redes e Food Service, Legislação, Arquitetura, Estudos de Caso e Visitas Técnicas)**

Nessa disciplina serão vistos conteúdos tais como a arquitetura para empreendimentos gastronômicos, a legislação consumerista e sua importância para o bom relacionamento entre consumidor e fornecedor (de produtos e serviços), visitas técnicas a empreendimentos gastronômicos, entre outros assuntos importantes para a gastronomia.

### **Organização de Eventos, Buffets e Catering**

Planejamento e organização de eventos especiais, tais como acontecimentos sociais e corporativos que envolvam alimentação. Gestão de buffets e *catering*.

### **Marketing de Serviços, Mídia Digital e Redes Sociais**

Marketing aplicado em empreendimentos gastronômicos. Marketing de Serviços, Mídia Digital e Redes Sociais

## **trabalho de conclusão de curso**

Não aplicável.

## **estágio**

Não aplicável.

## **metodologia**

### **Aprenda com teoria + prática**

A gente acredita que um curso com essa proposta precisa de uma base prática muito bem estruturada. Por isso, a especialização possui professores que são empresários e executivos do mercado gastronômico. Os alunos e professores interagem constantemente no processo ensino-aprendizagem nas salas de aula. Visitas técnicas são frequentes e o estágio na área de atuação profissional do curso é permitido e estimulado.

### **Avaliações práticas**

E para que você possa acompanhar como está sendo seu desempenho durante o curso, são realizados trabalhos em grupo e exposições de resolução de problemas.

### **De olho no futuro**

Na Universidade Positivo nós estamos sempre de olho no futuro. Dessa maneira, procuramos sempre abordar aspectos tecnológicos e seus impactos nos negócios gastronômicos.