

## **GESTÃO EM NEGÓCIOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

### **OBJETIVO**

Capacitar o profissional de Alimentos e bebidas para realizar a gestão completa de um negócio de A&B, tornando-o apto a ler resultados e avaliações, interpretar, analisar e promover ações em todas as áreas da gestão.

- ✓ Habilitar o profissional para a gestão de pessoas, através de conceitos modernos e ferramentas de gestão, seguindo todas as normativas legais, protegendo seu negócio de erros que possam trazer prejuízo, buscando o aumento da produtividade e redução do turnover.
- ✓ Vivenciar postura ética e de respeito ao cidadão, os direitos do consumidor, ao meio ambiente e assumir postura de liderança, baseado na hierarquia da cozinha;
- ✓ Desenvolver capacidades de gestão, supervisão e controle de produção nos serviços de alimentos e bebidas; bem como, atuando como consultor gastronômico;
- ✓ Planejar, desenvolver e atuar em eventos gastronômicos, com base em cardápios criativos e bem elaborados;
- ✓ Desenvolver características empreendedoras, suprindo o mercado promissor da área gastronômica, seja comercial ou industrial.

### **PÚBLICO-ALVO**

Gastrônomos e profissionais atuantes no mercado de trabalho, que querem ampliar e atualizar seus conhecimentos e desejam investir neste mercado. Profissionais com Ensino Superior de qualquer área do conhecimento que atuam em Gastronomia ou que buscam aperfeiçoamento e conhecimento em cozinha regional.

O curso também é voltado a empresários, gerentes, supervisores e funcionários de empreendimentos desse ramo específico. Graduados em todas as áreas do conhecimento.

## **COORDENADOR DO CURSO**

Professor **Fabio Augusto de Lucca**

Administrador de Empresas graduado pela Fundação de Estudos Sociais do Paraná, Especialista em Gastronomia pela Devry Brasil e Mestre em Controladoria pela Universidade Federal do Ceará. Profissional de mercado desde 1985, sendo, atualmente sócio da empresa de consultoria Gastronomia De Lucca Ideias e Soluções, também possui formação como Sommelier Internacional pela Federazione Internazionale de Sommelier Albergatori e Ristorantori, formação de Barista pela Café Company e Gestor de Restaurantes Fast Food pela Hamburger University de Oak Brook, Illinois.

**PERIODICIDADE:** sexta-feira, das 18h30 às 22h e sábado, das 08h às 17h.

## **POLÍTICA DE DESCONTOS**

- Ex-alunos UNIFAMETRO: 15% de desconto nas mensalidades;
- Empresas Conveniadas: 10% de desconto nas mensalidades;
- Grupo de alunos: 10% a 15% de desconto nas mensalidades.

## **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA MATRÍCULA**

- RG (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- CPF (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Diploma do Curso Superior (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Histórico Escolar do Curso Superior (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Comprovante de residência (cópia).

## LOCAL DE MATRÍCULA

A matrícula pode ser efetivada na Central de Atendimento ao Aluno, de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h e aos sábados, das 08h às 12h ou por e-mail:

[matricula.posgraduacao@unifametro.edu.br](mailto:matricula.posgraduacao@unifametro.edu.br).

**Para mais informações:** (85) 3206.6438 / WhatsApp: (85) 99174-0172.

## MATRIZ CURRICULAR

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICADA À NEGÓCIOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	22H
SUPRIMENTOS	30H
ENGENHARIA DE CARDÁPIOS	30H
LEGISLAÇÃO TRABALHISTA	34H
GESTÃO DE PESSOAS	30H
MARKETING E INSTRUMENTOS DE VENDAS	40H
GESTÃO FINANCEIRA	30H
GESTÃO DE CUSTOS	34H
GESTÃO DA QUALIDADE	30H
LAYOUT, FLUXOS E PROJETOS	30H
<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO</b>	<b>60H</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>	<b>370</b>

\*As disciplinas citadas não estão na ordem em que serão ministradas.