

Disciplinas para 40h

ICA 1233 - Organização de eventos gastronômicos - 32H

ICA 1258 - Serviço de bar e restaurante - 32H

ICA1237 - Gestão de pessoas e serviços - 64H

ICA 1343 - Projeto de ambientação e design para restaurantes e similares - 64H

ICA 2800 - Empreendedorismo e criação de novos negócios - 64H

ICA 1203 - Controle e custos em gastronomia - 32H

ICA1201 - Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação - 32H

Setor de estudo: Empreendedorismo, gestão e sustentabilidade no setor de alimentos.

PONTOS

1. Controle de custos em serviço de alimentação;
2. Gestão de eventos gastronômicos;
3. Gestão e noções específicas em bares e restaurantes;
4. Desenho sustentável em gastronômica: desing e processos circulares e regenerativos;
5. Gestão de pessoas e serviços no setor empresarial de alimentos;
6. Empreendedorismo cultural e alimentar na área de gastronomia;
7. Inovação e criação de novos negócios em Gastronomia;
8. Gestão de projetos em Gastronomia;
9. Gestão gastronômica de base comunitária e economias alternativas;
10. Gestão e Sustentabilidade em Gastronomia;