

PÓS-GRADUAÇÃO

Continue evoluindo na sua carreira. Várias opções de cursos nas mais diversas áreas para quem deseja se especializar.

ÁREAS

- Direito
- Engenharia
- Educação
- Gestão
- Gastronomia

ALGUNS CURSOS

- MBA em Planejamento Tributário
- MBA em Controladoria
- Gestão em Psicologia Organizacional e do Trabalho
- Psicopedagogia Clínica e Institucional
- Neuropsicopedagogia
- Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas
- Gastonomia Vegana

Cursos de Pós-Graduação "Lato Sensu" em conformidade com a Resolução 01/2007 do Conselho Nacional de Educação



LOCALIZAÇÃO

Av. Barreto de Menezes, 809, Piedade
Jaboatão dos Guararapes/PE



MAIS INFORMAÇÕES

Sec. de Pós-Graduação Metropolitana
(81) 2128-0500 / 0800 500 0500
www.metropolitana.edu.br
f /imgrecife

PÓS-GRADUAÇÃO



BEBIDAS E SERVIÇOS DE SALA E BAR



APRESENTAÇÃO

O desenvolvimento da região Nordeste do Brasil tem aumentado a renda per-capita e elevado o padrão de exigência e de consumo no seguimento de alimentos e bebidas. As empresas buscam cada vez mais profissionais com formação específica nas áreas afins, para os setores de alimentação e hospitalidade, nicho onde se encaixa a nossa proposta acadêmica, com um curso capaz de qualificar o profissional a conhecer com profundidade o seguimento de vinhos, espumantes, cervejas, destilados, infusões, cafés, cachaças, além da profissão de Bartender, sommelier, gestão em A&B, harmonizações, legislação e segurança alimentar, entre outros.

OBJETIVOS

Proporcionar o aprendizado e a qualificação profissional e acadêmica, para estudantes e profissionais que atuam no seguimento de hospitalidade, em especial em unidades de alimentação e hotelaria.

PÚBLICO-ALVO

Graduados com curso superior em qualquer área de formação, profissionais desejosos em aumentar seus conhecimentos no seguimento hospitalidade e alimentação, de bebidas alcoólicas, na gestão de negócios em hospitalidade, com foco alimentos e bebidas, profissionais que trabalham no seguimento de alimentos e bebidas, apreciadores e amantes do assunto.

DISCIPLINAS

- Fermentação e Destilação de Bebidas Alcoólicas
- Bebidas Destiladas I - RUM, BRANDY, COGNAC, WHISKY, GIN, TEQUILA, VODKA
- Bebidas Destiladas II - CACHAÇAS E AGUARDENTES.
- Técnicas de Harmonização com Bebidas Destiladas
- Legislação e Segurança Alimentar no Armazenamento e Conservação de Bebidas
- Bebidas Fermentadas I- Cerveja
- Serviços de Salão, Metria e Serviços de Somelliers
- Metodologia Da Pesquisa Científica
- Bebidas Fermentadas II- Vinhos e Espumantes
- Técnicas de Harmonização Com Vinhos e Espumantes
- Gestão da Qualidade de Serviços
- Gestão de Custos e Formação de Preços
- Coquetelaria e Drinks- Bartenders
- Serviço de Chá e Café
- Planejamento e Organização de Eventos



O CURSO

- Duração: 15 meses (12 meses de aulas presenciais e o restante para realização do trabalho de conclusão de curso)
- Carga-Horária: 360 horas/aula
- Modalidade: Presencial
- Aulas: Quinzenais - Sábados das 08:00 às 17:00.

CORPO DOCENTE

O curso é ministrado por professores mestres e doutores com vasta experiência em suas áreas de conhecimento, preparados para favorecer aprendizagens significativas alinhadas às novidades do mercado de trabalho.

INSCRIÇÕES

Documentos Necessários:

- Preenchimento da ficha de pré-inscrição disponível no site
- Cópia do diploma ou comprovante de conclusão de curso de graduação, obtido em uma instituição de nível superior reconhecida pelo MEC
- Cópia dos documentos de identificação pessoal (RG, CPF)
- 02 fotos 3x4