

Curso: Copeiro para Iniciantes

Carga horária total: 40 horas

Módulo 1 — Primeiros passos na profissão

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 1 — Entendendo a profissão de copeiro

Carga horária: 3h

Ementa:

Apresentação da profissão de copeiro, suas funções básicas e sua importância no ambiente de trabalho. Diferença entre atividades de copa, cozinha, salão e apoio operacional. Campos de atuação do profissional iniciante em restaurantes, lanchonetes, hotéis, eventos e instituições. Rotina básica de trabalho, responsabilidades e noções introdutórias de organização do serviço.

Disciplina 2 — Postura profissional e imagem no trabalho

Carga horária: 3h

Ementa:

Conceitos de postura profissional aplicados ao trabalho do copeiro. Cuidados com apresentação pessoal, higiene, uniforme e comportamento no ambiente de serviço. Pontualidade, responsabilidade, organização, zelo com materiais e compromisso com a qualidade. Construção de uma imagem profissional baseada em disciplina, educação e confiança.

Disciplina 3 — Comunicação e convivência no ambiente de serviço

Carga horária: 4h

Ementa:

Fundamentos da comunicação profissional no ambiente da copa. Relação com clientes, colegas e superiores de forma cordial e respeitosa. Trabalho em equipe, cooperação entre setores e importância da boa convivência no andamento do serviço. Noções de escuta, atenção, linguagem adequada e resolução simples de situações do cotidiano.

Módulo 2 — Higiene, segurança e cuidado com os alimentos**Carga horária do módulo: 10h****Disciplina 1 — Higiene pessoal e limpeza correta****Carga horária: 3h****Ementa:**

Princípios de higiene pessoal aplicados ao serviço de copa. Lavagem correta das mãos, cuidados com unhas, cabelos, uniforme e hábitos inadequados no ambiente de manipulação. Procedimentos básicos de limpeza de utensílios, superfícies, bancadas e equipamentos. Importância da limpeza para a segurança do serviço e para a prevenção de riscos à saúde.

Disciplina 2 — Contaminação e prevenção no serviço**Carga horária: 3h****Ementa:**

Noções introdutórias sobre contaminação de alimentos e bebidas. Identificação de práticas inadequadas que favorecem contaminação física, química e biológica. Prevenção da contaminação cruzada entre utensílios, superfícies, mãos e alimentos. Desenvolvimento de hábitos seguros no preparo, organização e serviço de produtos alimentícios.

Disciplina 3 — Armazenamento, temperatura e conservação

Carga horária: 4h

Ementa:

Conceitos básicos de conservação de alimentos e bebidas no serviço de copa. Armazenamento adequado de produtos perecíveis e não perecíveis. Organização de geladeiras, estufas, armários e áreas de apoio. Noções de validade, identificação, acondicionamento e cuidados com temperatura para preservação da qualidade e segurança dos itens servidos.

Módulo 3 — Técnicas práticas de copa e serviço

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 1 — Preparos básicos da copa

Carga horária: 3h

Ementa:

Introdução aos preparos simples realizados na copa, como café, chá, leite, sucos e outras bebidas de rotina. Organização dos ingredientes e utensílios necessários para o serviço. Noções de porcionamento, higiene no preparo e cuidado com apresentação. Desenvolvimento de atenção, agilidade e capricho nas atividades básicas do copeiro iniciante.

Disciplina 2 — Montagem e apresentação do serviço

Carga horária: 3h

Ementa:

Princípios de organização visual e funcional da copa. Montagem de bandejas, mesas, aparadores e espaços de apoio com foco em limpeza, praticidade e boa apresentação. Disposição correta de utensílios, louças,

copos, xícaras, guardanapos e demais itens utilizados no serviço. Importância da apresentação para a qualidade percebida pelo cliente.

Disciplina 3 — Serviço ao cliente com agilidade e gentileza

Carga horária: 4h

Ementa:

Fundamentos do atendimento aplicado ao serviço de copa. Técnicas básicas para servir com educação, atenção e postura adequada. Recebimento e execução de pedidos simples, reposição de itens e recolhimento de utensílios de forma organizada. Desenvolvimento de agilidade com cuidado, discrição, cordialidade e respeito ao cliente.

Módulo 4 — Rotina profissional, segurança e preparação para o mercado

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 1 — Segurança no trabalho do copeiro

Carga horária: 3h

Ementa:

Identificação de riscos comuns na rotina do copeiro, como quedas, cortes, queimaduras e contato inadequado com produtos de limpeza. Noções de prevenção de acidentes, uso consciente de equipamentos de proteção quando necessário e cuidados com movimentação de utensílios e recipientes. Importância da atenção, da postura corporal e da organização do ambiente para um trabalho mais seguro.

Disciplina 2 — Situações do cotidiano e solução de problemas

Carga horária: 3h

Ementa:

Análise de situações práticas do dia a dia da copa, como atrasos, acúmulo de tarefas, pedidos simultâneos e pequenas falhas operacionais. Desenvolvimento de atitudes voltadas à calma, organização e busca de soluções simples. Conduta profissional diante de reclamações, imprevistos e necessidade de adaptação rápida, mantendo a qualidade do atendimento.

Disciplina 3 — Preparação final para atuar como copeiro iniciante**Carga horária: 4h****Ementa:**

Consolidação dos conteúdos estudados ao longo do curso. Revisão das competências básicas do copeiro iniciante, incluindo postura, higiene, atendimento, organização e segurança. Ética, discrição, responsabilidade e comportamento profissional. Simulação da rotina de trabalho, preparando o aluno para iniciar suas atividades com mais segurança, clareza e confiança.