

#### **4. Glossário**

<b>Termo Conceito ou Abreviação</b>	<b>Definição</b>
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
Barman	Conhecedor de drinques, bebidas e composição de coquetéis. Responsável pelo bar, pela elaboração dos coquetéis e organização do bar.
Cardápio	Nos restaurantes e afins, relação das iguarias disponíveis para consumo, seguida dos seus preços e por vezes com a descrição da sua composição.
CDC	Código de Defesa do Consumidor.
Chef	Cozinheiro principal que dirige um restaurante, geralmente conhecido pela boa cozinha.
Delivery	Associada ao serviço de entregas à domicílio.
Estoquista	É o responsável pela organização do estoque de mercadorias, softwares de sua entrada, saída e movimentações de reposição do estoque.
Garçom	Profissional responsável pelo atendimento, pela anotação e entrega de pedidos diversos do estabelecimento.
Gastronomia	Conjunto de conhecimentos e práticas relacionadas a cozinha, com arranjo das refeições e arte de saborear e apreciar iguarias.
Happy Hour	Fim do expediente de trabalho, fim de tarde, em um local agradável com os amigos.
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Intelectual.
Layout	Modo de distribuição dos elementos em um determinado espaço ou superfície.
PPCI	Plano de combate contra incêndio.
Rentabilidade	Qualidade ou aptidão de gerar renda. Lucro provindo do exercício de atividade econômica.
Sebrae	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.
SPCE	Sistema de Pedidos e Controle de Estoque.
TPU	Termo de Permissão de Uso.