



## 1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: PADEIRO

CBO 7-76.20 separa os ingredientes da mistura, calculando as quantidades e qualidades necessárias, para confeccionar a massa; dá o tratamento necessário à massa, fermentando-a e misturando e amassando seus ingredientes, empregando processo manual ou mecânico, a fim de prepará-la para o cozimento; cilindra, corta ou enrola a massa, procedendo de acordo com a técnica requerida, para dar-lhe a forma desejada; cozinha a massa, levando-a ao forno aquecido a uma temperatura determinada e observando o tempo de permanência, para obter os pães na consistência desejada; comunica irregularidades encontradas nas mercadorias e nas máquinas, indicando as providências cabíveis, para evitar o consumo de gêneros deteriorados e assegurar o funcionamento da máquina. Pode calcular o rendimento do pão, seu volume específico, sua qualidade organolética e a absorção de água pela farinha, para permitir o controle do consumo de materiais e da qualidade dos produtos.

Área de enquadramento do curso (cadeia produtiva/área do curso)  
Comércio, Serviços e Petróleo e Gás

Carga horária:  
140 horas

Período de realização (data de início/término)

Local de realização (município/endereço)

Beneficiários (público prioritário):

Nº de Educandos/turma  
Alunos

Nº de turmas  
Turmas

Total Educandos  
Alunos

Valor: \$  
\$

## 2 – Objetivos

Este projeto objetiva através de suas ações gerarem qualificação profissional e social a seus beneficiários, disponibilizando conhecimento, recursos humanos e financeiros, estrutura técnica e operacional, proporcionando o tão almejado desenvolvimento sustentável para as comunidades atendidas em

Objetivos Específicos:

- A formação integral dos cidadãos beneficiados por este projeto;
- Promover a qualificação, mediante ações articuladas com a sociedade civil organizada, criando oportunidades de trabalho, emprego e renda para os jovens em situação de maior vulnerabilidade social, seja através do emprego formal ou do empreendedorismo;
- Aumento da probabilidade de obtenção de emprego e trabalho decente e da participação em processos de geração de oportunidades de trabalho e renda reduzindo os níveis do desemprego e subemprego;
- Elevação da escolaridade dos trabalhadores através da articulação com as políticas locais de educação, em particular com a educação de jovens e adultos;
- Inclusão social, redução da pobreza, combate a discriminação e diminuição da vulnerabilidade das

Kennedy Palace Hotel

Rua: Fagundes Pedro de Araujo, nº 78 – Santa Mônica – Vila Velha – ES – CEP: 29.102-250  
Contatos: 0055 (027) – 99880-2887 / 3340-8436 / 99686-9738 – E-mail: [oderson@kennedypalace.com](mailto:oderson@kennedypalace.com) /  
[odersonvix@gmail.com](mailto:odersonvix@gmail.com) web site: [WWW.kennedypalace.com](http://WWW.kennedypalace.com)

## 1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: PADEIRO

populações;

- Buscar elevar a autoestima e a participação cidadãos dos alunos na vida social e econômica do país;
- Realizar uma prática pedagógica que promova o protagonismo juvenil na sociedade;
- Intermediar a oferta de empregos formais para os cidadãos.

3 – Metodologia/Procedimentos/Recursos Didáticos (Apoio ao instrutor/educando)

O Programa de Capacitação Continuada para Educadores – PCCE, está elaborado da seguinte forma:

### I - Cursos (módulos com 15 horas/aulas)

- Novas Tecnologias Como Ferramentas Facilitadoras No Processo Ensino-Aprendizagem;
- Novos Paradigmas Educacionais;
- Educando Com Pedagogia De Projetos;
- Estudos De Metodologias Participativas: criatividade no ensino;
- Relações Interpessoais Na Educação;
- Temas Em Psicopedagogia;
- Aspectos Biopsicossociais Da Infância E Da Adolescência: um olhar do educador;
- Educação Sexual E Sexualidade Humana: educando para uma vida sadia;
- Mídias Eletrônicas E As Suas Relações Com As Crianças E Os Adolescentes.

### II – Palestras (2 horas)

- Toxicomania: uma ação do educador;
- O Perfil do “Novo” Educador;
- Como Transformar Aulas Monótonas Em Prazerosas;
- Quebrando Paradigmas Educacionais;
- As Linguagens Da Nova Mídia;
- Historiando A Educação;
- Dificuldades de Aprendizagens;
- Sexo, Droga E O Papel Do Educador.

### III – Oficinas de Informática Educacional (módulos com 15 horas/aulas )

- Criando Aulas Multimídias Com Microsoft Power Point;
- Editando Jornais Com Microsoft Word;
- Criando Animações E Vídeos Animados
- Criando Softwares Educacionais Com Visual Class.

1 – IDENTIFICAÇÃO		
Título do curso: PADEIRO		
4 - Conteúdo Programático (Detalhamento/Módulos)		
Temas	Conteúdo Programático	Carga horária
1 - Gestão do tempo, Produtividade e Qualidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administração do Tempo</li> <li>- Produtividade;</li> <li>- Prestando Serviço de Qualidade;</li> <li>- Satisfação do cliente consumidor;</li> <li>- Manuseio e ordenação dos materiais de uso);</li> </ul>	04
2 – SMS -Sistemas de Gestão e Segurança, Meio Ambiente e Saúde	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos e procedimentos básicos;</li> <li>- Gestão de Segurança e Saúde;</li> <li>- Normas Internacionais;</li> <li>- Segurança do Trabalho;</li> <li>- Emergências (tipos), Plano de Contingência</li> <li>- Tabelas SMS- Aspectos e Impactos</li> <li>- Coleta Seletiva de Lixo;</li> <li>- Reaproveitamento e Reciclagem de Lixo;</li> <li>- Equipamentos e Medidas de Prevenção e Proteção;</li> <li>- Ergonomia;</li> <li>- Manejo de Utensílios e equipamentos da Cozinha;</li> <li>- Prevenção e controle de Incêndio.</li> </ul>	12
3 - Alimentação e Qualidade de Vida	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos e Noções Básicas;</li> <li>- Higiene pessoal e do ambiente;</li> <li>- Deteriorização e Validade dos Produtos Alimentícios;</li> <li>- Nutrição;</li> <li>- Higiene e Higienização;</li> <li>- Técnicas de Preparo de Pães, Bolos e Doces;</li> <li>- Confeitaria: Importância do visual dos alimentos e sabor</li> </ul>	36
3 – Primeiros Socorros	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos;</li> <li>- Condutas do socorrista;</li> <li>- Tipos de primeiros socorros.</li> </ul>	04
6 – Excelência no Atendimento em Unidades Marítimas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudo de casos – simulações;</li> <li>- Especificidades do trabalho em plataformas marítimas;</li> <li>- Etiqueta à mesa.</li> </ul>	06
7 - A Arte de fazer Pão	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Histórico;</li> <li>- Massas em Geral;</li> <li>- Massas Básicas de pães;</li> <li>- Preparo, armazenamento, validade dos produtos.</li> </ul>	10

## 1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: PADEIRO

AULAS PRÁTICAS

36

### 5- Atividades práticas

Desenvolvimento das técnicas aprendidas em sala de aula após cada aula teórica.

### 6- Processos de avaliação (Curso/Instrutor/educando)

Processo de Avaliação:

- *Avaliação do curso* - Para avaliação dos cursos utilizaremos os seguintes instrumentos:
  - . Aulas realizadas, frequência dos participantes, desempenho dos participantes nas atividades;
  - . Qualidade dos materiais produzidos nas oficinas, qualidade do conteúdo aplicado;

*Avaliação do instrutor* - Para aferirmos a capacidade dos nossos instrutores utilizaremos os seguintes instrumentos:

- . Conteúdo programático proposto e conteúdo programático aplicado;
- . Conhecimento teórico e prático, nível de satisfação dos alunos e nível de compreensão dos beneficiados.

*Avaliação do Educando* – A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem deverá ocorrer de forma a elevar-se em consideração a efetiva participação do aluno nas atividades diárias, bem como poderão ser aplicados exercícios para verificação do nível de aproveitamento dos participantes, devendo os mesmos obter a média mínima equivalente a 75% de aproveitamento.

*Métodos para avaliação:*

- . Psicodramas aplicados em grupo e separadamente, dinâmicas de inter-relacionamento;
- . Avaliações de equipe desenvolvidas pelos instrutores e acordo com cada tema desenvolvido, avaliação individual desenvolvida pelos instrutores para todo o curso.

## 7 – Conclusão

A realização dos cursos propostos será realizada em ANGOLA – AFRICA, onde juntos poderemos realizar as aulas praticas em cozinha didática, com a destinação das alimentações confeccionadas durante as aulas, de responsabilidade do Município, podendo este utilizar para escolas e ou movimentos sociais que necessitem de alimentação. Toda a aula pratica contará com a presença de nossa responsável técnica, a nossa Nutricionista. Conforme segue em anexo o nosso registro de nossa empresa e a responsabilidade Técnica.

Os alunos aprovados em nossos cursos, conforme o critério de avaliação de nossa empresa deve ser encaminhado para o Curso Básico de Segurança de Plataforma que é obrigatório para poderem trabalhar em plataformas e navios de petróleo.

Aqueles aprovados e aptos a embarcar, passaram a fazer parte do nosso Cadastro de pessoal em nossa Web site, que será buscado pela as empresas de Hotelaria, manutenção e etc. Para podermos fazer as indicações visando a colocação dessa mão de obra no mercado de trabalho offshore.



Vila Velha, 14 de julho de 2015,

**Oderon Fernandes**

Diretor Presidente  
Kennedy Palace Hotel  
Praia de Itaparica  
VILA VELHA ES

Mobile: 55 (27) 99880-2887 / 3340 8436

[oderson@kennedypalace.com](mailto:oderson@kennedypalace.com) – [odersonvix@gmail.com](mailto:odersonvix@gmail.com)

[www.kennedypalace.com](http://www.kennedypalace.com)

Kennedy Palace Hotel

Rua: Fagundes Pedro de Araujo, nº 78 – Santa Mônica – Vila Velha – ES – CEP: 29.102-250  
Contatos: 0055 (027) – 99880-2887 / 3340-8436 / 99686-9738 – E-mail: [oderson@kennedypalace.com](mailto:oderson@kennedypalace.com) /  
[odersonvix@gmail.com](mailto:odersonvix@gmail.com) web site: [WWW.kennedypalace.com](http://WWW.kennedypalace.com)