

1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: COZINHEIRO

CBO 5-31.10 separa o material a ser utilizado na confecção da refeição ou prato especial, escolhendo panelas, temperos, molhos, e outros ingredientes, para facilitar sua manipulação; prepara os alimentos, cortando-os, amassando-os ou triturando-os e temperando-os, para garantir a forma e o sabor adequados a cada prato ou para seguir uma receita; coloca os alimentos em panelas, fôrmas, frigideiras ou outros recipientes, untando-os com óleo, banha, azeite ou manteiga e valendo-se de processos adequados a cada prato, para possibilitar a cocção; leva os alimentos ao fogo, regulando a temperatura e chama do forno ou fogão, para refogá-los, assá-los, cozê-los ou fritá-los; retira os alimentos do forno ou fogão, verificando previamente se está no ponto desejado, para colocá-los em travessas e servi-los; ornamenta pratos, utilizando ovos, tomates, alface e outros ingredientes, e arrumando-os artisticamente, a fim de atender a encomendas para banquetes e para refeições especiais; determina a limpeza dos utensílios, solicitando a lavagem dos mesmos, para assegurar sua posterior utilização; prepara molhos, misturando ingredientes e armazenando-os em recipientes bem vedados, para possibilitar o rápido preparo das refeições; controla o estoque de ingredientes, verificando o seu nível e o estado dos que são sujeitos a deterioração, para providenciar as reposições necessárias; supervisiona as tarefas executadas pelos demais trabalhadores da cozinha, treinando-os e orientando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de qualidade dos serviços. Pode preparar churrascos.

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

Carga horária:
160 horas

Período de realização (data de início/término)

Local de realização (município/endereço)

Beneficiários (público prioritário):

Nº de Educandos/turma
Alunos

Nº de turmas
Turma

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 Angola – África.

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;

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 /
odersonvix@gmail.com web site: WWW.kennedypalace.com



1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: COZINHEIRO

- 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 populações;
- Buscar elevar a autoestima e a participação cidadã 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)

1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: COZINHEIRO

a). Seleção e capacitação continuada (Equipe do projeto):

Formação superior com pós-graduação e mestrado na área de atuação, experiência anterior em projetos sociais, offshore / onshore, ter no mínimo Dois anos de vivência em atividades offshore.

b). Capacitação Continuada:

As mudanças que o mundo contemporâneo vem sofrendo em diversos setores produtivos da sociedade, inclusive na educação, são provocadas pelos os avanços tecnológicos. As tecnologias da comunicação e da informação - **TICs** aparecem como as principais responsáveis por este processo de mudança, que é irreversível, e tende a acelerar a cada dia. Os professores como profissionais responsáveis pela mediação da informação e da produção do conhecimento, que venha a desempenharem-se papéis importantes na transformação dos indivíduos, de modo que possam estar preparados como cidadãos para pleitearem uma oportunidade de trabalho em um mercado competitivo e exigente. Para que os professores possam contribuir cada vez mais na formação do cidadão, é necessário que busquem novos conhecimentos através de continuas capacitações para que estejam sintonizados com os acontecimentos ocorridos no mundo. A escola está inserida em um “novo” mundo onde as mudanças ocorrem a cada segundo exigindo tomadas de decisões imediatas. Para isto, é necessário que a escola também esteja disposta a mudar, pois o papel transformador que exerce sobre o aluno é fundamental na constituição de um cidadão. Os profissionais que desejarem permanecer exercendo um papel nesse processo de mudança deverão estar inseridos em um programa de qualificação continuada.

c). Mobilização e seleção de alunos:

Para o processo de seleção adotaremos o critério de entrevista com os participantes para aferirmos a veracidade das informações apresentadas bem como o interesse dos alunos em participar do projeto, se necessário for, realizaremos visitas domiciliares. Nosso processo de mobilização se dá utilizando os seguintes instrumentos (abordagem direta, encaminhamento bancos de dados internos, ajuda dos alunos, contato com entidades parceiras, encaminhamento no caso dos alunos em cumprimento de medidas sócias educativas).

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.

1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: COZINHEIRO

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 PowerPoint;
- Editando Jornais Com Microsoft Word;
- Criando Animações E Vídeos Animados
- Criando Softwares Educacionais Com Visual Class.

4 - Conteúdo Programático (Detalhamento/Módulos)

Temas	Conteúdo Programático	Carga horária
1 - Gestão de Pessoa e Gestão do Tempo; 1.2- Liderança/Chefia	- Relacionamento Interpessoal e qualidade nas Relações Humanas - Ética, - Conceitos e noções básicas (Liderança, gestão, Chefia) - Tipos de Gestão; - Administração do Tempo (gerenciamento do tempo com eficiência e eficácia, superando o adiamento das ações, sistemas de follow-up, metas pessoais e profissionais, arquivamento e ordenação dos materiais de uso); - Dinâmicas, técnicas e aulas práticas	12
2 – SMS -Sistemas de Gestão e Segurança, Meio Ambiente e Sa	- Conceitos e procedimentos básicos; - Gestão de Segurança e Saúde; - Normas Internacionais; - Segurança do Trabalho; - Emergências (tipos), Plano de Contingência - Tabelas SMS- Aspectos e Impactos - Coleta Seletiva de Lixo; - Reaproveitamento e Reciclagem de Lixo; - Equipamentos e Medidas de Prevenção e Proteção; - Ergonomia;	12

1 – IDENTIFICAÇÃO		
Título do curso: COZINHEIRO		
	- Manejo de Utensílios e equipamentos da Cozinha; - Prevenção e controle de Incêndio.	
3 – A Arte de Cozinhar 3-1- Nutrição; 3.2 Gastronomia	- Conceitos e Noções Básicas de Nutrição; - Pirâmide Alimentar; - Higiene e Higienização; - Técnicas de Preparo e Cocção de Alimentos; - Introdução à Cozinha Internacional; - Tipos de Alimentos; - Alimentação Saudável; - Comidas Típicas	40
4 – Primeiros Socorros	- Conceitos; - Condutas do socorrista; - Tipos de primeiros socorros.	10
6 – Excelências no Atendimento em Unidades Marítimas	- Estudo de casos – simulações; - Especificidades do trabalho em plataformas marítimas; - Etiqueta à mesa.	12
AULAS PRÁTICAS		42
5- Atividades práticas Desenvolvimento das técnicas aprendidas em sala de aula após cada aula teórica.		
6- Processos de avaliação (Curso/Instrutor/educando)		
<p>Processo de Avaliação:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Avaliação do curso</i> - Para avaliação dos cursos utilizaremos os seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"> . Aulas realizadas, freqüência dos participantes, desempenho dos participantes nas atividades; . Qualidade dos materiais produzidos nas oficinas, qualidade do conteúdo aplicado; <p><i>Avaliação do instrutor</i> – Para aferirmos a capacidade dos nossos instrutores utilizaremos os seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"> . Conteúdo programático proposto e conteúdo programático aplicado; . Conhecimento teórico e prático, nível de satisfação dos alunos e nível de compreensão dos beneficiados. </p> <p><i>Avaliação do Educando</i> –</p> <p>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 média mínima equivalente a 75% de aproveitamento.</p> <p><i>Métodos para avaliação</i> -</p> <ul style="list-style-type: none"> . 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. 		



1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: COZINHEIRO

7 – Conclusão

A realização dos cursos propostos será realizada em Angola – África, 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, o nosso Gastrônomo ou 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 pesquisado com as empresas de Hotelaria, manutenção e etc. Para podermos fazer as indicações visando à colocação dessa mão de obra no mercado de trabalho offshore.

Vila Velha, 14 de julho de 2015.

Oderson Fernandes

Diretor Presidente
Kennedy Palace Hotel
Praia de Itaparica
VILA VELHA ES

Fone: Móbile: 0055 (27) 3340 8436 / 99880-2887
oderson@kennedypalace.com / odersonvix@gmail.com

www.kennedypalace.com