



1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: ASSISTENTE DE COZINHA

CBO 5132-05 O Assistente de Cozinha é o profissional responsável por realizar tarefas de preparo de alimentos, conforme orientação do cozinheiro e do nutricionista, cuidando da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios.

Um **Assistente de Cozinha** auxilia no preparo de refeições, lavando, descascando, escolhendo, picando ou moendo ingredientes, elaborando pratos simples, conforme a necessidade.

Está sob as responsabilidades de um **Assistente de Cozinha** executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras e frutas, preparar sobremesas, doces, lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas e acondicionando-os, operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração, afiar facas e outros instrumentos de corte, zelar pela guarda, conservação e limpeza, manutenção dos equipamentos, instrumentos, e materiais peculiares ao trabalho, comunicando ao superior imediato sobre qualquer dano ou irregularidade, zelar pela higiene e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios da cozinha, executar abastecimento do local de distribuição das refeições, efetuar carga e descarga de gêneros não perecíveis e materiais do restaurante, executar o descarte de resíduos de materiais provenientes do local de trabalho, realizando outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.

Para que o profissional tenha um bom desempenho como **Assistente de Cozinha** é essencial que tenha responsabilidade, higiene e conhecimento na área de cozinha.

Área de enquadramento do curso (cadeia produtiva/área do curso)

Comércio, Serviços e Petróleo e Gás.

Carga horária:

60 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 Angola - África.

Objetivos Específicos:



1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: ASSISTENTE DE COZINHA

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

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 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 desempenhar 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:

1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: ASSISTENTE DE COZINHA

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, banco de dados interno, ajuda dos alunos, contato com entidades parceiras, encaminhamento no caso dos alunos em cumprimento de medidas sócio educativo).

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

I - Cursos (módulos com 06 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 06 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 – Assistente; 1.2- Responsabilidade	- Relacionamento Interpessoal e qualidade nas Relações Humanas - Ética, - Conceitos e noções básicas - Administração do Tempo com eficiência e eficácia, Superando o adiamento das ações, sistemas de follow-up pessoais e profissionais, ordenação dos materiais de uso - Dinâmicas técnicas e aulas práticas	08
2 – SMS -Sistemas de Gestão Segurança, Meio Ambiente e Saúde	- 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; - Manejo de Utensílios e equipamentos da Cozinha; - Prevenção e controle de Incêndio.	08
3 – A Arte de Cozinhar 3-1- Nutrição; 3.2 Gastronomia	- Conceitos e Noções Básicas de Nutrição; - Higiene e Higienização	06
4 – Primeiros Socorros	- Conceitos; - Condutas do socorrista; - Tipos de primeiros socorros.	04
6 – Excelências no Atendimento em Unidades Marítimas	- Estudo de casos – simulações; - Especificidades do trabalho em plataformas marítimas; - Etiqueta à mesa.	02



AULAS PRÁTICAS		18
<p>5- Atividades práticas</p> <p>Desenvolvimento das técnicas aprendidas em sala de aula após cada aula teórica.</p>		
<p>6- Processos de avaliação (Curso/Instrutor/educando)</p> <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, frequência dos participantes, desempenho dos participantes nas atividades; . Qualidade dos materiais produzidos nas oficinas, qualidade do conteúdo aplicado; <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. <i>Avaliação do Educando</i> – 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. <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. 		
<p>7 – Conclusão</p>		
<p>A realização dos curso proposto 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.</p> <p>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.</p> <p>Aqueles aprovados e aptos a embarcar, passaram a fazer parte do nosso Cadastro de pessoal em nossa Web site, que será pesquisado pela as empresas de Hotelaria, manutenção e etc. Para podermos fazer as indicações visando à colocação dessa mão de obra no mercado de trabalho offshore.</p>		



Vila Velha, 14 de julho de 2015.

Oderon Fernandes
Diretor Presidente
Kennedy Palace Hotel
Praia de Itaparica
VILA VELHA ES
55 (027) 3340 8436 / 99880-2887
oderson@kennedypalace.com.br / odersonvix@gmail.com
www.kennedypalace.com