



Programa Municipal de Formação e Ocupação da Juventude

Prefeitura Municipal de Sobral





Sobral/CE, 17 de junho de 2022.

PROPOSTA D – S006-B/2022

INFORMAÇÕES DO CLIENTE

Prefeitura Municipal de Sobral

Secretaria dos Direitos Humanos, Habitação e Assistência Social

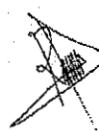
Att. Sra. Andrezza Aguiar Coelho - Secretária

APRESENTAÇÃO DO SENAC

Com a missão de educar para o trabalho em atividades do comércio de Bens, Serviços e Turismo, o SENAC é considerado a maior escola de educação profissional do Brasil. No Ceará, mais de 60 mil profissionais são qualificados por ano através de Consultorias e em mais de 800 (oitocentos) opções de Cursos de Capacitação, Aperfeiçoamento e Técnicos, em segmentos como Gestão, Comércio, Saúde, Beleza, Moda, Artes, Design, Turismo, Hotelaria, Gastronomia, Conservação e Zeladoria, Informática, Idiomas, entre outros.

Com metodologia de ensino de referência, o SENAC organiza toda oferta de ações educacionais com foco em competências gerais e específicas, incluindo temas que contribuirão para o exercício de ética e cidadania, privilegiando a articulação entre teoria e prática, por meio de estratégias pedagógicas que buscam assegurar o saber, o saber fazer e o saber ser.

Além do extenso portfólio de ações educacionais, o SENAC, por meio do Atendimento Corporativo, vai até as empresas para analisar suas principais necessidades e poder oferecer uma proposta adequada a cada realidade, podendo desenvolver Cursos e Consultorias com carga horária e assuntos flexíveis para atender o que cada empresa mais precisa. Estas ações permitem o desenvolvimento de um ambiente propício à inovação, que irá estimular os colaboradores a enfrentarem novos desafios e buscarem novas soluções.





PRODUTO EDUCACIONAL PROPOSTO

• SERIGRAFO – 160H

O Serígrafo é o profissional responsável por preparar e tratar matrizes de serigrafia, gravações e impressões em diversos suportes, como lona, madeira, plástico e tecido. Confecciona e restaura telas, bem como executa projetos, artes-finais e mistura de cores, com domínio dos processos serigráficos, aplicando diferentes técnicas de acabamento e tipos de tinta.

Atua em empresas de publicidade, estamparias e outras organizações contratantes ou de forma autônoma.

Pré-requisito: 16 anos completos e Ensino Fundamental I completo

SEGMENTO DE BELEZA

• BARBEIRO – 172H

O Barbeiro é responsável por realizar o embelezamento da barba e dos cabelos masculinos. Esse profissional executa procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas de Visagismo.

Atua em barbearias, salões e institutos de beleza, SPAs, centros de estética, meios de hospedagem, lojas de cosméticos, cruzeiros marítimos, academias e domicílios, como profissional autônomo, prestador de serviços ou empregado.

Pré-requisito: 18 anos no ato da matrícula e Ensino Fundamental completo

SEGMENTO DE COMUNICAÇÃO

• EDITOR DE PROJETO VISUAL GRÁFICO – 160H

O Editor de Projeto Visual Gráfico é o profissional que cria, executa e finaliza projetos visuais gráficos com saídas digitais e impressas.

Atua como autônomo ou contratado em empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, em gráficas, agências de publicidade ou propaganda, editoras, estúdios de Design, departamentos de criação e birôs.





Interage com outros profissionais da área gráfica, como *designers*, diretores de arte, produtores, fotógrafos, ilustradores, artistas, publicitários e profissionais das áreas de Comunicação, Marketing, Arquitetura e Urbanismo, Eventos, entre outras.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental completo

SEGMENTO DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

- TÉCNICAS BÁSICAS DE INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS – 60H**

O curso do Programa Socioprofissional tem como objetivo preparar os profissionais que procuram inserção no mercado de trabalho, prestando serviços referentes à instalações básicas de Hidráulica predial, residencial e comercial, de forma que seja garantida a qualidade e segurança estabelecida pela legislação vigente.

Pré-requisito: 18 anos, Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo, séries iniciais.

- TÉCNICAS BÁSICAS DE INSTALAÇÕES ELETRICAS – 60H**

Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas necessárias para realização de instalações eletrificadas prediais.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental Incompleto

SEGMENTO DE GASTRONOMIA

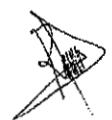
- PIZZAIOLO – 160H**

O Pizzaiolo é o profissional responsável por planejar o processo de produção de pizzas e seus derivados. Ele organiza o ambiente e os processos de trabalho, higienizando instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios, controla e organiza estoque; prepara diferentes tipos de massas, molhos e coberturas seguindo as normas da legislação vigente. Esse profissional zela pelos insumos e ambientes de trabalho de acordo com os princípios da sustentabilidade e gestão de recursos.

Exerce suas atividades, em pizzarias, restaurantes, lanchonetes ou em seu próprio negócio, interagindo com equipes de trabalho.

Integra equipe multiprofissional, interagindo com profissionais da área Confeitoria e Panificação, bem como produtores, fornecedores e clientes.

Pré-requisito: 16 anos, Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo, séries iniciais.





- **GARÇOM – 240H**

O profissional Garçom é responsável pela organização do local de trabalho, recepção e atendimento ao cliente e execução de serviços de alimentos e bebidas.

Atua como prestador de serviços ou empregado em restaurantes, bares, bufês, casas noturnas e eventos, entre outros, em horário flexível, inclusive fins de semana e feriados. Interage com clientes e demais profissionais do setor de alimentos e bebidas, contribuindo para o trabalho em equipe e a fidelização do cliente.

Pré-requisito: 18 anos, Ensino Fundamental completo.

SEGMENTO DE INFORMÁTICA

- **INFORMÁTICA BÁSICA – 66H**

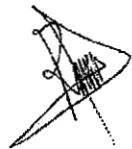
Desenvolve competências e habilidades para utilizar as ferramentas do sistema operacional Windows e dos aplicativos de escritório Word, Excel, Power Point e navegador Internet Explorer.

Pré-requisitos: 15 anos e Ensino Fundamental Completo

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada deverá ser adequada ao processo de construção do conhecimento, aliada ao desenvolvimento da habilidade no uso das ferramentas. Serão utilizadas situações de aprendizagem que promovam o desenvolvimento da capacidade de raciocínio, de modo que este se coloque como sujeito do processo de ensino e de aprendizagem e reconhecendo o aluno como autor de sua própria experiência, enquanto busca soluções para problemas empresariais e sociais.

Nesta perspectiva, serão privilegiadas as seguintes técnicas: Exposições dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e interpretação de textos, práticas





supervisionadas, dramatizações e estudos de caso, análise e solução de problemas, dramatização, demonstração e elaboração de projetos.

O Senac irá ainda disponibilizar a expertise do seu **Banco de Oportunidades** para realizar o Serviço de Orientação Profissional ao mercado, assim como o encaminhamento dos egressos, conforme a demanda das empresas.

BENEFÍCIOS E IMPACTOS SOCIAIS

Entende-se que o **Programa Municipal de Formação e Ocupação da Juventude** irá proporcionar um conjunto de Benefícios e Impactos Sociais, dentre eles serão percebidos de forma direta:

- Assertividade entre qualificação profissional e demanda do setor do comércio e serviços;
- Melhoria da qualidade da prestação de serviço em diversos setores;
- Melhoria de processos, serviços e sustentabilidade dos negócios;
- Geração de emprego e renda;
- Melhoria da qualidade de vida dos jovens;
- Fortalecimento da ação de Responsabilidade Social da Prefeitura Municipal de Sobral.

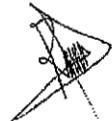
CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

O Cronograma de Execução compreenderá o período de **12 meses**, incluindo o detalhamento das ações e etapas planejadas.

Ressalta-se que o referido cronograma será construído de forma compartilhada entre a Coordenação do Senac e a Prefeitura Municipal de Sobral.

Importante ainda destacar que o cronograma poderá ser ajustado de acordo com necessidades percebidas durante o processo de execução do Programa e todas as alterações serão previamente negociadas entre as respectivas coordenações do Senac e Prefeitura Municipal de Sobral.

Os cursos previstos em cronograma, somente poderão iniciar após a quitação das notas fiscais das turmas já executadas.





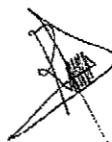
PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A equipe técnico-pedagógica **Programa Municipal de Formação e Ocupação da Juventude** será constituída pela de Consultores de Produtos Educacionais, Consultores Pedagógicos, Supervisores Pedagógicos e pelos Instrutores Especializados. O corpo docente é composto de profissionais qualificados, com experiência profissional comprovada na área ou conteúdo de sua responsabilidade. A equipe da Centro Educacional de Sobral do Senac é composta por profissionais especializados e todas as atividades serão gerenciadas pelo gestor dessa unidade.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Durante os cursos serão desenvolvidas atividades individuais e/ou em grupo que permitirão ao docente verificar a capacidade dos estudantes de mobilizar e articular os atributos definidos para a construção das competências (conhecimentos, habilidades e atitudes). Na metodologia da Avaliação Formativa o aluno será avaliado por unidade temática, obedecendo aos seguintes critérios: Habilidades a serem demonstradas; Domínio de conhecimentos; Atitudes. A avaliação da aprendizagem dar-se-á no desenvolvimento das atividades pedagógicas do curso, de forma contínua e será materializada nos conceitos:

- A – O estudante demonstrou o desempenho do indicador previsto com sucesso;
 - B - O estudante demonstrou o desempenho do indicador previsto de maneira parcial, precisa melhorar ao longo do processo de aprendizagem;
 - C – O estudante não demonstrou desempenho satisfatório previsto;
- Para fins de certificação, será considerado aprovado o estudante que obtiver, no bloco temático do curso, no mínimo 75% de frequência e conceitos A e B, materializados no conceito CD – Competência Desenvolvida. Caso o estudante não tenha alcançado os indicadores previstos e tenha obtido o conceito C, ele será avaliado com: CND - Competência Não Desenvolvida e terá direito a recuperação, nos termos do Regimento do SENAC.



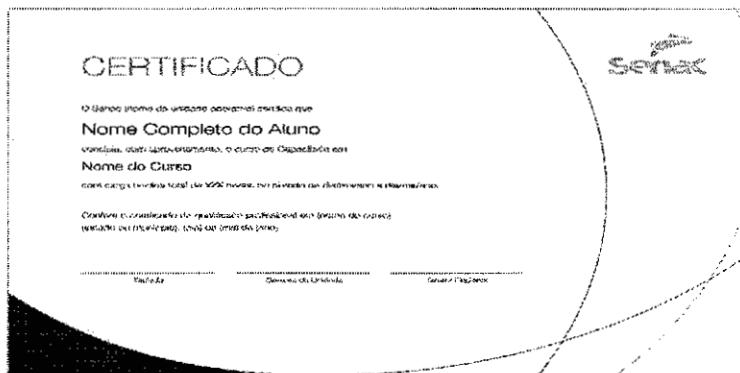


Fecomércio CE
Sesc Senac IPDC



CERTIFICADOS

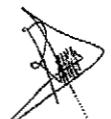
O certificado do Senac tem validade em todo o território nacional, conforme decreto-lei 8.621 de 16 de janeiro de 1946 e será emitido de acordo com os Critérios de Avaliação da Aprendizagem descritos nesta proposta.



DEFINIÇÕES DAS RESPONSABILIDADES

O SENAC Ceará ficará responsável pelos seguintes elementos que compõem a execução do **Programa Municipal de Formação e Ocupação da Juventude**:

- Orientar candidatos selecionados sobre o processo de matrícula que por ventura procurem o Senac;
- Realizar planejamento, acompanhamento Técnico e avaliação pedagógica;
- Disponibilizar Equipe Técnico-Pedagógica para o projeto: Coordenação, Supervisão e Instrutoria;
- Realizar a matrícula e o cadastramento dos alunos nas turmas no sistema do Senac;
- Entregar o material de consumo, material de consumo e camisas com logo do Senac, Programa Ocupa juventude e Prefeitura de Sobral;
- Emissão dos certificados aos alunos aprovados conforme critérios de avaliação descritos nesta proposta em até 30 dias após a conclusão do curso;
- Disponibilizar os Serviços Encaminhamento de Egressos do Banco de Oportunidades;





São responsabilidades do **Secretaria dos Direitos Humanos, Habitação e Assistência Social**, os seguintes itens:

- Exercer a liderança do processo Recrutamento, Captação, Mobilização e Pré-seleção de candidatos;
- Fornecer ambiente pedagógico adequado à realização dos cursos;
- Indicar pessoa responsável para interlocução com o Senac sobre os aspectos de Operacionalização e Gestão do Projeto;
- Enviar relação e documentação dos participantes para o Senac;
- Encaminhar as informações dos participantes para matrícula com até 5 dias úteis de antecedência da realização do curso. A não entrega da relação implica no adiamento da ação;

INVESTIMENTOS

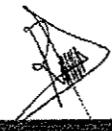
Os investimentos necessários à execução desta proposta com oferta de Cursos Técnicos, de Qualificação Profissional, Aperfeiçoamentos, Sócio profissionais e Programas Instrumentais **com 160 vagas, 08 turmas, cujo valor global é R\$ 151.620,00 (cento e cinquenta e um mil e seiscentos e vinte reais)** sob responsabilidade Secretaria dos Direitos Humanos, Habitação e Assistência Social da Prefeitura Municipal de Sobral.

OBSERVAÇÃO:

- 1 - O descriptivo dos cursos e suas cargas horárias estão descritos na Tabela de Investimentos - Anexo I
- 2 - Este valor inclui todo material didático, Material de Consumo e Camisas com logomarca do Programa e da Prefeitura

MODALIDADE DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias, de acordo com a execução de cada um dos cursos ou etapas propostas, conforme cronograma de execução acordado entre as partes e encaminhamento da documentação necessária para validação, bem como da emissão da(s) nota(s) fiscal(is), através de crédito em conta bancária do fornecedor(**cláusula integrante do contrato**). SENAC – Serviço





Nacional de Aprendizagem Comercial, nas agências do Banco do Brasil na conta de número 4381-8 – Agência 1369-2, devendo o comprovante de depósito ser enviado para o SENAC – Unidade Financeira, através do e-mail Railane Porfirio de Sousa railanesousa@ce.senac.br

O SENAC é dispensado de licitação conforme lei federal nº 8.666/93, estabelecido no Inciso XIII do art. 24, transrito a seguir:

"Art. 24. É dispensável a licitação: XIII – na contratação de instituição brasileira regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, ou de instituição dedicada à recuperação social do preso, desde que a contratada detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos;"

Esta proposta tem prazo de validade de até 60 (sessenta) dias corridos.

Caso V. Ex^a esteja de acordo com as condições desta proposta, solicitamos a gentileza da devolução com a devida autorização do serviço.

Atenciosamente


Ronny Sudário
Gerente de Negócios Estratégicos



APROVAÇÃO

Aprovamos a proposta D – **S006-B/2022** e autorizamos a execução do que nela está especificado.

Sobral/CE, _____ de _____ de 2022.

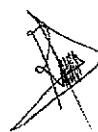
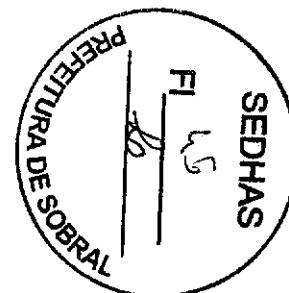
Carimbo e assinatura

Telefones do **SENAC** para contatos após proposta aprovada:

- Consultor Responsável: Jair Farias – 88 3677 8700 / 99205-1211 - e-mail: jairfarias@ce.senac.br
- Gerência de Negócios Estratégicos (GNE): Ronny Sudário – 85 3270 5472 – e-mail: ronnymendonca@ce.senac.br;

ANEXO I – TABELA DE INVESTIMENTOS

PRODUTO	CARGA HORÁRIA	VAGAS POR CURSO	Nº DE TURMAS	CARGA HORÁRIA EFETIVA	TOTAL DE VAGAS	LOCAL DO CURSO	VALOR POR ALUNO	VALOR TOTAL
EDITOR DE PROJETO VISUAL GRÁFICO	160	20	1	3200	20	Sede	R\$ 1.088,00	R\$ 21.760,00
PIZZAIOLI	160	20	1	3200	20	Sede	R\$ 783,00	R\$ 15.660,00
TÉCNICAS BÁSICAS DE INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS	60	20	1	1200	20	Sede	R\$ 642,00	R\$ 12.840,00
TÉCNICAS BÁSICAS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	60	20	1	1200	20	Sede	R\$ 642,00	R\$ 12.840,00
BARBEIRO	172	20	1	3440	20	Sede	R\$ 773,00	R\$ 15.460,00
INFORMÁTICA BÁSICA	66	20	1	1320	20	Sede	R\$ 266,00	R\$ 5.320,00
SERÍGRAFO	160	20	1	3200	20	Sede	R\$ 1.438,00	R\$ 28.760,00
GARÇOM	240	20	1	4800	20	Sede	R\$ 1.949,00	R\$ 38.980,00
TOTAL GERAL			8	21560	160			R\$ 151.620,00



ANEXO II – ORGANIZAÇÃO CURRILAR

TÍTULO DO CURSO: SERÍGRAFO

Eixo tecnológico: Produção Cultural e Design

Segmento: Artes

Carga horária: 160

Código CBO: 7662-05 - Impressor (Serigrafia)

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental I completo

O Serígrafo é o profissional responsável por preparar e tratar matrizes de serigrafia, gravações e impressões em diversos suportes, como lona, madeira, plástico e tecido. Confecciona e restaura telas, bem como executa projetos, artes-finais e mistura de cores, com domínio dos processos serigráficos, aplicando diferentes técnicas de acabamento e tipos de tinta.

Atua em empresas de publicidade, estamparias e outras organizações contratantes ou de forma autônoma.

O profissional qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Produção Cultural e Design, cuja natureza é "criar" e pertence ao segmento Artes.

Competências

- Organizar o ambiente e os processos de trabalho de Serigrafia.
- Executar projetos de Serigrafia.
- Confeccionar e restaurar matrizes de Serigrafia.

O Modelo Pedagógico Senac estrutura o currículo do curso de Serígrafo com bases nos fazeres profissionais – as competências –, organizadas a partir das Unidades Curriculares apresentadas a seguir.

Unidades Curriculares		Carga horária
UC 4: Projeto Integrador Serígrafo - 16 horas	UC 1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho de Serigrafia	36 horas
	UC 2: Executar projetos de Serigrafia	72 horas
	UC 3: Confeccionar e restaurar matrizes de Serigrafia	36 horas
Carga horária total		160 horas



1. Identificação do Curso

Título do Curso: Informática Básica

Antigo Título: Informática Básica Intensivo Windows

Eixo Tecnológico: Informação e Comunicação

Segmento: Informática

Tipo de Curso: Programa Instrumental

2. Requisitos e Formas de Acesso

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 15 anos
- Escolaridade: ensino fundamental completo
- Requisito/Conhecimento específico: não há

4. Objetivo do Curso

Este curso tem como objetivo(s) desenvolver a(s) seguinte(s) competência(s):

- Realizar operações básicas do sistema operativo cliente, aplicativos de escritórios e periféricos.

É destinado a pessoas que trabalham com aplicativos de escritórios e apresentações.

5. Organização Curricular

Unidade(s) Curricular(es)	Carga horária
UC1: Realizar operações básicas do sistema operativo cliente, aplicativos de escritórios e periféricos.	66 horas
Carga Horária Total	
66 horas	

UC 1: Realizar operações básicas do sistema operativo cliente, aplicativos de escritórios e periféricos

Elementos da Competência	
Conhecimentos	
<ul style="list-style-type: none">• Introdução a Processamento de Dados – IPD: Definição e evolução do computador; Processamento de dados; Representação dos Dados (Bit e Byte); Hardware (UCP e Dispositivos Periféricos); Classificação de Software;• Sistema Operacional Windows: Conceito de Sistema Operacional; Área de trabalho (ícone, barra de tarefas); Personalização do desktop (plano de fundo, protetor de tela); Operações com janelas; Atalhos; Barra de tarefas; Acessórios (calculadora, wordpad e paint).	

**Elementos da Competência**

- Windows Explorer: Gerenciamento de pastas, arquivos e dispositivos; Localização de arquivos e pastas; Lixeira; Painel de Controle.
- Processador de Textos Word: Elementos da tela; Manipulação com arquivo de texto; Recursos de seleção de texto; Copiar, recortar e colar texto; Ferramenta Zoom; Desfaz e refaz ações; Formatação de fonte e parágrafos; Tabulação; Bordas, plano de fundo (sombreamento) e moldura na página e no texto; Cabeçalho e rodapé; Quebra de página; Operações com figuras; Numeração de páginas; Listas numeradas e com marcadores; Inserir e formatar Tabelas; Revisor ortográfico; Configuração de página e de impressão;
 - Planilha Eletrônica Excel: Conceito de Planilha eletrônica; Principais elementos do espaço de trabalho (Pasta, planilha, célula, barras, menus); Navegação; Edição de dados nas células; Seleção de célula, intervalo(s), coluna(s), linha(s), toda planilha; Operações com colunas e linhas; Cópia e movimentação de dados das células; Desfazer e refazer ações realizadas; Alça de preenchimento; Área de transferência do Excel; Formatação de células (fonte, alinhamento, número, plano de fundo, bordas); Construção de fórmulas matemáticas, usando operadores matemáticos (+, -, *, /, %, ^) e os operadores relacionais (>, <, <>, =, <=, >=); Algumas funções do Excel (Soma, Média, Máximo, Mínimo, Se – simples e aninhado), usando também o assistente de funções; Criação e formatação de Gráficos; Configuração de página, visualização e impressão.
 - Fundamentos de Internet: Conceitos básicos; Navegação – Internet Explorer; Serviços de Pesquisa; Download; Correio Eletrônico (e-mail) – Criação de conta, envio e recebimento, respondendo, enviando com anexo.
 - Gerenciador de apresentação Power Point: Conhecendo o ambiente, os elementos e as ferramentas do gerenciador; Criando slides com auto-layouts; Modos de classificação e exibição de slides; Trabalhando com marcadores; Utilizando as ferramentas de desenho; Utilizando a biblioteca de figuras; Conhecendo os modelos de estrutura; Efeitos especiais; Configurando a apresentação; Trabalhando com gráficos; Inserindo Hyperlinks; Criando ações.

Habilidades

- Gerenciar tempo e atividades de trabalho;
- Pesquisar e organizar dados e informações;
- Comunicar-se com clareza e objetividade;
- Interpretar textos;
- Utilizar vocabulário técnico;
- Localizar e selecionar informações necessárias ao desenvolvimento do seu trabalho.

Atitudes/Valores

- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho;
- Sigilo no tratamento de dados e informações;
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos;
- Zelo pela higiene, limpeza e conservação na utilização dos equipamentos, instrumentos e ferramentas.

1. Identificação do curso**Título do curso:** Barbeiro**Eixo tecnológico:** Ambiente e Saúde**Segmento:** Beleza**Carga horária:** 172 horas**2. Requisitos e formas de acesso¹****Requisitos de acesso**

- Idade mínima: 18 anos no ato da matrícula
- Escolaridade: Ensino Fundamental completo

3. Justificativa e objetivos

Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos (Abihpec)², nos últimos cinco anos, o segmento de produtos masculinos cresceu 16%. Esse mercado posiciona-se como o segundo maior consumidor do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae)³ também apontou que os negócios na área da beleza continuam em expansão e estão entre os mais promissores do ano.

Neste contexto, os serviços de beleza destinados ao público masculino ganham destaque, especialmente no que se refere à barba e ao cabelo, já demonstrando um potencial de consumo semelhante ao das mulheres. Atualmente, o público masculino possui um perfil mais vaidoso e centrado nos cuidados com a beleza e o bem-estar, e essa demanda se reflete na busca por profissionais qualificados. Isso traz grandes desafios aos profissionais de beleza, que devem transitar entre as tendências da moda e do mercado em busca de novas composições visuais, além de uma atuação de excelência capaz de satisfazer e, até mesmo, superar as expectativas dos clientes.

Com o intuito de atender à necessidade de qualificação do Setor do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, o Senac oferece o curso de Qualificação Profissional em Barbeiro.

Objetivo geral

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

Objetivos específicos

¹ Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes, que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e o exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasadas em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

² MERCADO masculino de HPPC segue em crescimento. São Paulo: Associação Brasileira da Indústria de Higiene Pessoal, Perfumaria e Cosméticos, 4 ago. 2016. Disponível em <<https://abihpec.org.br/release/mercado-masculino-de-hppc-segue-em-crescimento/>>. Acesso em: 18 maio 2017.

³ SEBRAE. DN. **Os negócios promissores em 2017**. Brasília, DF, 2016.



- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e estimulem o aprimoramento contínuo.
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos.
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas.
- Promover avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências, que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem.
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4.

Perfil profissional de conclusão

O Barbeiro é responsável por realizar o embelezamento da barba e dos cabelos masculinos. Esse profissional executa procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas de Visagismo.

Atua em barbearias, salões e institutos de beleza, SPAs, centros de estética, meios de hospedagem, lojas de cosméticos, cruzeiros marítimos, academias e domicílios, como profissional autônomo, prestador de serviços ou empregado.

O profissional qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas Marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Ambiente e Saúde, cuja natureza é “cuidar” e pertence ao segmento Beleza. No Brasil, o exercício profissional é regulamentado pela Lei nº 12.592, de 18 de janeiro de 2012.

5. Organização curricular

	Unidades Curriculares	Carga horária	CH presencial	CH não presencial
			12	36
UC 4: Projeto Integrador Barbeiro (16 horas) CH presencial - 16h	UC 1: Organizar o ambiente de trabalho do Cabeleireiro/Barbeiro	48 horas	12	36
	UC 2: Cortar e modelar barba e cabelo	72 horas	56	16
	UC 3: Realizar tratamento capilar, coloração, descoloração e alteração da estrutura da barba e dos cabelos.	36 horas	36	0
Carga horária total		172 horas		

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares

UC 1: Organizar o ambiente de trabalho do Cabeleireiro/Barbeiro

Elementos da Competência	
Conhecimentos	
<ul style="list-style-type: none"> • Equipes e ambientes de trabalho do cabeleireiro: locais, espaços de atuação e legislação vigente para a infraestrutura do salão de beleza. • Ergonomia no espaço de trabalho do cabeleireiro: adequação do posto de trabalho, postura, movimentos repetitivos, importância da ginástica laboral e formas de promoção de saúde e prevenção de agravos à saúde. • Tipos de riscos relacionados às atividades de beleza: biológicos, químicos, físicos e/ou acidentes. • Definição, função e formas de utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs) do cabeleireiro. • Materiais, instrumentos, equipamentos e produtos do cabeleireiro: característica, validade, função, quantidade, qualidade e formas de descarte. • Limpeza, higienização, desinfecção e esterilização: normas da Vigilância Sanitária vigentes, procedimentos, produtos e equipamentos. • Legislação referente à fabricação e à utilização de produtos cosméticos. • Planejamento: organização, controle das atividades do cabeleireiro e estratégias de divulgação e fidelização. • Controle de estoque: armazenagem, cadastro, registro em sistema de controle, inventário físico e rotatividade de materiais e produtos. • Procedimentos de compra: pesquisa de fornecedores, análise de preços (custo e benefício), qualidade, prazos de entrega/validade, embalagem e rotulagem. 	



Elementos da Competência

- Preço: valores de mercado, sazonalidade, lei da oferta e da procura, qualidade de produtos e serviços, custos diretos e indiretos, margem de lucro e cálculo dos serviços.
- Código de Defesa do Consumidor: direitos e deveres.
- Cadastro de clientes: dados, preferências, procedimentos realizados e ferramentas para cadastro.
- Recepção e atendimento ao cliente: padrões de atendimento, tipos de clientes, etiqueta profissional.

Habilidades

- Trabalhar em equipe multiprofissional.
- Comunicar-se com clareza e objetividade.
- Ler e interpretar textos.
- Calcular valores dos procedimentos e quantidades de produtos.
- Negociar em situações adversas.

Atitudes/Valores

- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Respeito e cordialidade no relacionamento com o cliente.
- Sigilo no trato de informações.
- Flexibilidade e empatia nas relações interpessoais.
- Cumprimento das normas de saúde e segurança.
- Comprometimento com o trabalho em equipe.
- Parcimônia na utilização de recursos.
- Valorização e respeito à diversidade.

UC 2: Cortar e modelar barba e cabelo

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Pele: camadas, tecidos e terminações nervosas.
- Estrutura anatômica da cabeça: face externa do crânio e esqueleto da face.
- Classificação da estrutura e padrões de crescimento dos fios.
- Patologias de pele e pelos: micoses, dermatites, pediculose, escabiose, tricoptilose, tricomania, tricofagia, alopecia e triconodose, entre outras.
- Visagismo aplicado ao corte e à modelagem da barba e do cabelo: estrutura da cabeça, geometria do rosto, cor de pele, formato de olhos, boca, nariz e sobrancelhas.



Elementos da Competência

- Materiais, instrumentos, equipamentos e produtos para corte e modelagem de barbas e cabelos: característica, validade, função, quantidade, qualidade e formas de descarte.
- Cosmetologia: definição, funções, tipos e composição de produtos para barba e cabelo masculino.
- Técnicas de higienização e preparação da pele.
- Técnicas de higienização, massagem capilar e secagem.
- Técnicas de barbear: barba, cavanhaque, bigode, costeletas e aparos de pelo do rosto.
- Técnicas de corte de cabelo.
- Técnicas de acabamento e finalização dos fios.
- Geometria do corte: formas, linhas de direção, simetria, ângulos e eixo.
- Divisões e subdivisões para corte dos cabelos.
- Cuidados pós-procedimentos: manutenção e utilização de produtos.
- Técnicas de escovação.

Habilidades

- Organizar o espaço de trabalho.
- Manusear os instrumentos e materiais.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar informações e orientações de rótulos de produtos.
- Organizar materiais, produtos, instrumentos e equipamentos.

Atitudes/Valores

- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho.
- Responsabilidade no atendimento aos clientes.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Criatividade na modelagem dos fios.
- Cumprimento das normas de saúde e segurança.
- Parcimônia na utilização de recursos.
- Valorização e respeito à diversidade.

UC 3: Realizar tratamento capilar, coloração, descoloração e alteração da estrutura da barba e dos cabelos**Elementos da Competência****Conhecimentos**

- Estrutura e características dos fios para a realização dos procedimentos químicos.
- Diagnóstico capilar: tratamentos prévios, análise da cor, cabelos grisalhos, quantidade de cabelos, condições da pele e fios.
- Colorimetria: estudo da cor e Estrela de Oswald, cor-pigmento e cor-luz.
- Técnicas de coloração: fios naturais, grisalhos e coloridos, pré-pigmentação, mordançagem e coloração.
- Técnicas de preparação e aplicação da coloração e descoloração: escala de descoloração de melanina, numeração das cores fundamentais e fantasias e tempo de pausa.
- Cosméticos utilizados na coloração, descoloração, tratamento capilar e alteração da estrutura dos fios: princípios ativos, funções, características, formas de conservação, tolerância e possíveis reações alérgicas.
- Ficha de anamnese.
- Teste de mecha para aplicação de cosméticos.

Habilidades

- Manusear com desenvoltura os instrumentos e materiais.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar informações e orientações de rótulos de produtos.
- Organizar materiais, produtos, instrumentos e equipamentos.
- Trabalhar em equipe multiprofissional.

Atitudes/Valores

- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho.
- Responsabilidade no atendimento aos clientes.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Criatividade na realização dos procedimentos.
- Cumprimento das normas de saúde e segurança.
- Parcimônia na utilização de recursos.
- Valorização e respeito à diversidade.



UC 4: Projeto Integrador Barbeiro

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Essa Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio.

O planejamento e a execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão, pois apresentam ao aluno situações que estimulam seu desenvolvimento profissional ao precisar decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das Unidades Curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - atitude colaborativa.

1. Identificação do Curso**Título do Curso:** Pizzaiolo**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Segmento:** Gastronomia**Carga Horária:** 160 horas**2. Requisitos e Formas de Acesso¹****Requisitos de acesso:**

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo

3. Justificativa e Objetivos

As constantes transformações no cenário mundial vêm gerando novos hábitos alimentares. Os formatos de trabalho e a logística para deslocamento nas grandes cidades tornou maior o contingente da população que necessita realizar suas refeições fora de sua residência. Esta demanda proporcionou, por sua vez, a expansão tanto da oferta de serviços de alimentação quanto da concorrência que oferece aos clientes e consumidores inúmeras possibilidades de escolha de serviços de alimentação.

Considerando um mercado bastante competitivo, a resposta para sobressair, segundo o sítio Encontre Sua Franquia, está no aperfeiçoamento das técnicas, na criatividade de sabores novos de pizzas, das estratégias de venda, na busca de novas ferramentas para delivery, bem como a gestão de estoque com foco em parcerias com fornecedores que atendam a demanda².

Segundo a Abrasel, 80% das pizzarias trabalham apenas com delivery, apontando para o perfil de um pizzaíolo empreendedor. Nessa perspectiva, o Senac atua na formação de alunos que desejam atuar nesta área, motivo da oferta do curso Pizzaiolo, que visa além da qualificação profissional, o desenvolvimento de habilidades e competências que corroborem para o diferencial no fazer deste profissional, que impulsionam a sua inserção no mercado de trabalho e a criação de um empreendimento gastronômico.

Objetivo geral:

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

¹ Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasados em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

² <https://lightinternet.com.br/mercado-de-pizzarias-e-delivery-no-brasil/> Acesso em: 24 e 29 de agosto de 2018.



Objetivos específicos:

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo;
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos;
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas;
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências, que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem;
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4. Perfil Profissional de Conclusão

O Pizzaiolo é o profissional responsável por planejar o processo de produção de pizzas e seus derivados. Ele organiza o ambiente e os processos de trabalho, higienizando instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios, controla e organiza estoque; prepara diferentes tipos de massas, molhos e coberturas seguindo as normas da legislação vigente. Esse profissional zela pelos insumos e ambientes de trabalho de acordo com os princípios da sustentabilidade e gestão de recursos.

Exerce suas atividades, em pizzarias, restaurantes, lanchonetes ou em seu próprio negócio, interagindo com equipes de trabalho.

Integra equipe multiprofissional, interagindo com profissionais da área Confeitaria e Panificação, bem como produtores, fornecedores e clientes.

O profissional qualificado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico do Turismo, Hospitalidade e Lazer cuja natureza é “acolher” e pertence ao segmento de gastronomia.

5. Organização Curricular

O Modelo Pedagógico Senac traz a competência para o ponto central do currículo do curso Pizzaiolo sendo a competência a própria Unidade Curricular (UC).

Unidades Curriculares	Carga horária	CH presencial	CH não presencial
UC4: Projeto Integrador Pizzaiolo: 16 horas CH presencial - 12h CH não presencial - 4h	UC1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas	36 horas	24
	UC2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.	36 horas	32
	UC3: Produzir pizzas e suas variações.	72 horas	60
Carga Horária Total		160 horas	12

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares:

Unidade Curricular 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas.

Elementos da Competência	
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> Contexto da Gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de Trabalho e inserção profissional. Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviço de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos. Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual e coletiva. Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga. Organização e estrutura do ambiente de trabalho: layout, mobiliários, equipamentos e utensílios; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação. Ficha técnica de produção: conceito e finalidade.
Habilidades	

Elementos da Competência

- Realizar atividades de higienização das instalações, equipamentos e utensílios.
- Utilizar boas práticas para serviço de alimentação nos processos de organização do ambiente de trabalho.
- Selecionar e utilizar equipamentos e utensílios.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Interpretar ficha técnica de produção.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Responsabilidade no atendimento aos requisitos legais vigentes.
- Zelo pela segurança do local de trabalho.

Unidade Curricular 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.

Elementos da competência**Conhecimentos**

- Mercadorias: especificações técnicas, sazonalidade, classificação dos insumos.
- Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas.
- **Ficha técnica de produção: implicações para o estoque.**
- Estoques: conceito, importância, integração com outros setores, documentos orientadores, sistemas de gestão.
- Operação do estoque: entradas, saídas, estoque mínimo e máximo e ponto de pedido.
- Boas práticas para serviço de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias: controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento, fluxo de recebimento e documentos operacionais de estoque; armazenamento de amostras, procedimentos de descartes de embalagens e resíduos; legislação sanitária vigente (orientações para áreas de armazenamento).
- **Procedimentos de pré-higienização das mercadorias recebidas.**

Habilidades

- Relacionar necessidades de compras com itens disponíveis no estoque.
- Efetuar cálculos para definição de ponto de pedidos.
- Interpretar ficha técnica de produção.
- Conferir mercadorias.
- Preencher documentos orientadores.

Elementos da competência

- Comunica-se de maneira assertiva.
- Administrar entrada e saída de mercadorias.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.

Atitudes/Valores

- Atitude propositiva de melhorias frente aos processos de trabalho.
- Respeito nas relações com clientes internos e externos.
- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho.
- Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 3: Produzir pizzas e suas variações.**Elementos da Competência****Conhecimentos**

- Pizza: origem, evolução, variações e tipos.
- Organização e estrutura da cozinha, maquinário, mobiliário, equipamentos e utensílios da pizzaria: tipos; características; funções; funcionamento; utilização.
- Características e funções das matérias-primas da pizza e suas variações: origem; classificação; sazonalidade e características sensoriais.
- Fichas técnicas de produção de pizzas e suas variações: conceito, tipos, finalidades, procedimentos de elaboração, aplicação e itens (índice de aproveitamento, rendimento da receita, porções, modo de preparo, pesos e equivalências de medidas).
- Matemática: quatro operações, porcentagem, regra de três, pesos e medidas, conversão de medidas caseiras e padrão, frações, razão e proporção.
- Procedimentos de compra e transporte de alimentos, tempo x temperatura das produções gastronômicas.
- Coleta de amostras: embalagens; procedimentos; armazenamento e destinação.
- *Mise-en-place*: conceito, organização de utensílios, equipamentos e ingredientes para produções das pizzas e suas variações.
- Nutrição e restrições alimentares: nutrientes e suas funções, guia alimentar para população brasileira, características organolépticas dos alimentos e restrições alimentares.
- Técnica de produção de massas, molhos, recheios e coberturas para pizza e variações: etapas de preparação e tipo de modelagens;



Elementos da Competência

- Montagem e finalização de pizzas e suas variações: técnicas de assar e de apresentação do prato.
- Elaboração de cardápios conforme os diferentes tipos e estilos, formatos e redações, pesquisa de mercado, tendências.
- Precificação de pizza, pesquisa de mercado, cálculo de produção, análise de mercado local, definição de preço, redução de custo de produção e compra coletiva
- Variações de massas e preparamos: *Piadinas; Carnevale; Crostata; Calzones; Foccacias; Crostinis*; Massa Pan; Massa Romana; Massa Napolitana.

Habilidades

- Elaborar fichas técnicas.
- Identificar e selecionar equipamentos, utensílios e ingredientes.
- Efetuar precificação nas produções de pizzas e suas variações.
- Criatividade na apresentação e elaboração das pizzas e variações.
- Elaborar pizzas e suas variações.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Responsabilidade no cumprimento de normas de segurança do trabalho.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Responsabilidade na assiduidade e pontualidade.

Unidade Curricular 4: Projeto Integrador Pizzaiolo

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Esta Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio.

O planejamento e execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão, pois apresenta ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter que decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê a articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão; criação de estratégias para a solução de



um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional; desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável; geração de novas aprendizagens ao longo do processo; planejamento integrado entre todos os docentes do curso; compromisso docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das unidades curriculares; espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac: domínio técnico-científico; atitude empreendedora; visão crítica; atitude sustentável; atitude colaborativa.



1. Identificação do curso

Título do curso: Editor de Projeto Visual Gráfico

Eixo tecnológico: Produção Cultural e Design

Segmento: Comunicação

Carga horária: 160 horas

2. Requisitos e formas de acesso¹

Requisitos de acesso

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental completo

3. Justificativa e objetivos

Segundo a ADG² (Associação dos Designers Gráficos), em pesquisa realizada em 2012 com 4.500 estudantes e profissionais da área de Design Gráfico, 64% estão empregados na iniciativa privada. O dado que mais chama a atenção na pesquisa demonstra que, no Brasil, 63% das empresas do setor, nos últimos dois anos, contrataram no mínimo um profissional, sendo que 31% contrataram de 2 a 4 profissionais. Quando esses dados foram regionalizados, descobriu-se que, no Sudeste, 48% das empresas contrataram de 2 a 4 profissionais; no Nordeste, esse número sobe para 50%; no Centro-Oeste, chega a 53%; cai para 44% na região Sul; e tem seu pico na região Norte, com 62%. Essas informações demonstram o potencial de crescimento da área, além da ampla oportunidade de trabalho desse profissional tanto em empresas prestadoras de serviços de comunicação visual, tais como agências de publicidade, como em departamentos de comunicação de empresas em geral.

De acordo com o Serasa Experian³, o número de empresas abertas em 2016 ultrapassou 1 milhão 700 mil, sendo 62,8% no setor de Serviços. Considerando que essas empresas precisam se comunicar com o mercado e com seus consumidores, a procura por um Editor de Projeto Visual Gráfico é grande. Esse profissional pode criar, entre outros, logomarcas, manuais de identidade visual, cartões de visitas e demais materiais de comunicação impressa, como *banners*, cartazes, catálogos, *folders* etc. Esse profissional pode atuar em um departamento de comunicação de uma empresa ou, ainda, prestar serviços pontuais para várias companhias. Pode atuar em

¹ Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e o exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasadas em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

² ASSOCIAÇÃO DOS DESIGNER GRÁFICOS. *Censo ADG*. [São Paulo, 2014]. Disponível em: <<http://www.adg.org.br/institucional/censo-adg>>. Acesso em: 19 abr. 2017.

³ MAIS de um milhão de empresas foram criadas em 2016, registra Serasa Experian. *IG*, [São Paulo], 2017. Disponível em: <<http://economia.ig.com.br/2017-01-10/novas-empresas.html>>. Acesso em: 19 abr. 2017.



agências de publicidade, editoras, departamentos de arte e de comunicação em empresas, empresas de embalagens, gráficas, entre outras.

O grande desafio do Editor de Projeto Visual Gráfico é aliar seus conhecimentos em Design Gráfico aos objetivos estratégicos de comunicação das empresas. Segundo o Guia da Carreira⁴, atualmente, as empresas buscam fortalecer suas marcas, o que justifica a crescente oferta de emprego no setor, além do surgimento de novas mídias.

Objetivo geral

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

Objetivos específicos

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e estimulem o aprimoramento contínuo.
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos.
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas.
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências, que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem.
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4.

Perfil profissional de conclusão

O Editor de Projeto Visual Gráfico é o profissional que cria, executa e finaliza projetos visuais gráficos com saídas digitais e impressas.

Atua como autônomo ou contratado em empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, em gráficas, agências de publicidade ou propaganda, editoras, estúdios de Design, departamentos de criação e bônus.

Interage com outros profissionais da área gráfica, como *designers*, diretores de arte, produtores, fotógrafos, ilustradores, artistas, publicitários e profissionais das áreas de Comunicação, Marketing, Arquitetura e Urbanismo, Eventos, entre outras.

O profissional qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas Marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa

⁴ DESIGN gráfico: mercado e carreira. In: GUIA das profissões. [S.I.]: Guia da Carreira, [2010?]. Disponível em: <<http://www.guiadacarreira.com.br/guia-das-profissoes/design-grafico/>>. Acesso em: 19 abr. 2017.



perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Produção Cultural e Design, cuja natureza é “criar” e pertence ao segmento Comunicação.

5.

Organização curricular

Unidades Curriculares		Carga horária
UC 4: Projeto Integrador Editor de Projeto Visual Gráfico 16 horas	UC 1: Elaborar projeto visual gráfico	36 horas
	UC 2: Desenvolver peça gráfica	72 horas
	UC 3: Finalizar peça gráfica	36 horas
Carga horária total		160 horas

UC 1: Elaborar projeto visual gráfico

Elementos da Competência	
Conhecimentos	
<ul style="list-style-type: none"> Design Gráfico: princípios do Design Gráfico (composição, alinhamento, peso, nivelamento, hierarquia, contraste). Teoria da cor: aspectos físicos e psicológicos. Lay-out: técnicas de criação. Tipografia: conceito e classificação. Briefing: conceito e interpretação. Projeto visual gráfico: cronograma de atividades, etapas de desenvolvimento e metodologia projetual aplicada ao Design. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Comunicar-se de maneira assertiva. Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho. Interpretar briefing. Criar conceito visual para o projeto. Pesquisar referências, conceitos e tendências do Design Gráfico. Organizar dados e informações para o projeto. 	

Elementos da Competência**Atitudes/Valores**

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Iniciativa na proposição de soluções de projetos.
- Zelo na apresentação pessoal e na postura profissional.

UC 2: Desenvolver peça gráfica**Elementos da Competência****Conhecimentos**

- *Software* de edição de imagens: interface, familiarização e ferramentas de manipulação, tratamento e restauração.
- Teoria das cores: gerenciamento de cores, colorização de imagens, modelos de cores (Cmyk, Lab, RGB, Grayscale, e cores especiais – Pantone).
- Composição de imagens: técnicas de seleção, camadas, máscaras, canais, filtros e objetos inteligentes.
- Ajustes de luz e cor (brilho e contraste, níveis, sombra e realce, matiz/saturação).
- *Software* de desenho vetorial: interface, familiarização, formas geométricas, demarcadores, caminhos compostos, gradientes, padronagem e cores.
- Edição de texto: caixas de texto e tipografia.
- Peça gráfica: criação e desenvolvimento.
- Resolução do arquivo: pixel/polegada, pontos/cm

Habilidades

- Criar imagem vetorial.
- Operar *softwares* de edição de imagem e vetoriais.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Selecionar os aplicativos a serem utilizados.
- Organizar dados e informações para o projeto.

Atitudes/Valores

Elementos da Competência

- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Iniciativa na proposição de soluções de projetos.
- Respeito aos direitos de propriedade intelectual.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

UC 3: Finalizar peça gráfica**Elementos da Competência****Conhecimentos**

- Sistemas de impressão: *offset*, serigrafia, flexografia, rotogravura e digital.
- Tipo de papel: gramatura, formatos, composição.
- Arquivos para impressão: sangria, cor especial, marcas para impressão.
- Arquivos abertos e fechados: eps, pdf, jpeg, tiff, psd, ai, cdr, png.
- Conversão de cores para sistemas de impressão.
- *Lay-out*: desenvolvimento e diagramação.

Habilidades

- Operar *software* de edição de imagem.
- Solicitar orçamentos para impressão e acabamentos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Organizar dados e informações para o projeto.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas diversas situações de trabalho.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Respeito aos direitos de propriedade intelectual.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Elementos da Competência

- Zelo na finalização da peça gráfica.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.

UC 4: Projeto Integrador Editor de Projeto Visual Gráfico

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Esta Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio.

O planejamento e a execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão, pois apresentam ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao precisar decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das Unidades Curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - atitude colaborativa.



1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Técnicas Básicas de Instalações Elétricas

Eixo Tecnológico: Infraestrutura

Segmento: Conservação e Zeladoria

Carga Horária: 60 h

2. REQUISITOS DE ACESSO

18 anos e Ensino Fundamental Incompleto;

3. JUSTIFICATIVA

Com o aquecimento da construção civil nos últimos anos, a demanda por profissionais na área aumentou muito e entre esses profissionais está o eletricista predial. O curso visa o desenvolvimento de competências relativas a princípios e leis que regem o funcionamento de instalações elétricas prediais por meio de instrumentos, ferramentas, procedimentos e métodos que permitam o planejamento, execução e avaliação de instalações e suas proteções, de acordo com normas técnicas e de segurança para um serviço de qualidade.

4. OBJETIVO DO CURSO

Objetivo geral:

Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas necessárias para realização de instalações elétricas prediais de baixa tensão.

Objetivos específicos:

Profissionalizar o participante com conhecimentos e técnicas, revelando as melhores práticas para a prestação de serviço de instalações elétricas;

Desenvolver habilidades que contribuam para a excelência profissional;

Estimular os profissionais, a uma atuação criativa e inovadora no mercado de trabalho.

TEXTO PARA DIVULGAÇÃO:

Proporciona ao participante os conhecimentos e técnicas para instalações elétricas.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Unidade Curricular:

Técnicas Básicas de Instalações Elétricas- 60h

5.2 Elementos do curso:

Conhecimentos:

Descrição do profissional instalador elétrico de baixa tensão e suas competências; Noções gerais de Segurança em instalações e serviços em eletricidade – NR 10;



Segurança e Prevenção de Acidentes (Quedas, tropeços, incêndio, tipos de extintores);
Uso de EPI's e EPCs.

Noções de eletricidade Básica;

Ferramentas da ocupação: Chaves, alicates, passadores de cabos, Instrumentos de medição de grandezas elétricas (Tensão, corrente e resistência);

Equipamentos elétricos: Padrão de entrada monofásico, sistema de aterramento, quadros de distribuição de luz e força;

Materiais elétricos: Tipos de luminárias e lâmpadas; condutores, eletrodutos e conduítes; caixas de passagem, interruptores, tomadas, sensores, dispositivos de proteção, boia de nível.

Aspectos relevantes da norma de Instalações Elétricas de Baixa Tensão – ABNT NBR 5410

Circuitos elétricos prediais;

Emendas em condutores elétricos em prolongamento e derivação;

Técnicas de instalação de condutores e componentes elétricos (Tomadas, interruptores, sensores, campainhas e luminárias);

Instalação de dispositivos de proteção (disjuntores termomagnéticos, DR, DPS), Quadro de distribuição, aterramento elétrico;

Ligaçāo de medidor de energia monofásico;

Localização e manutenção de defeitos e efetuar reparos em circuitos e equipamentos elétricos prediais.

Habilidades:

Preparar locais para instalações;

Utilizar corretamente os EPIs;

Preparar locais para instalações;

Realizar pequenos reparos em condutores, componentes elétricos e dispositivos de proteção;

Comunicar-se de maneira assertiva;

Ler e interpretar rótulos e normas/legislação;

Manusear com desenvoltura os instrumentos de trabalho;

Apresentar coordenação motora e destreza nos procedimentos;

Ter visão sistêmica em relação aos processos;

Gerenciar tempo e atividade de trabalho;

Valores/Atitudes:

Cortesia no atendimento aos clientes;

Cordialidade no trato com clientes;

Dinamismo no atendimento aos clientes;

Zelo na apresentação pessoal e postura profissional;

Atitude colaborativa com a equipe de trabalho.

1. Identificação do Curso**Título do Curso:** Garçom**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Segmento:** Gastronomia**Carga Horária:** 240 horas**2. Requisitos e Formas de Acesso¹****Requisitos de acesso:**

- Idade mínima: 18 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental completo

3. Justificativa e Objetivos

No Brasil, de acordo com Ministério do Turismo, a profissão de Garçom vem crescendo junto ao setor de alimentação, que chegou a faturar 164,7 bilhões de reais em 2017, representando um aumento de mais de 6% ao ano². Com esse aumento novas tendências, tecnologias e variedades foram incorporadas à área da Gastronomia, a qual tem apresentado significativa evolução nos últimos anos.

Dentre as novas oportunidades de emprego por ano, das 450 mil vagas anuais nos estabelecimentos de alimentação, 250 mil são para a ocupação de garçom³. Das perspectivas e necessidade desse profissional, a qualificação é seu ponto principal. Atualmente, espera-se que o garçom execute diversas tarefas, sendo capaz de se adaptar aos diferentes ambientes de trabalho.

Diante desse cenário, por meio da oferta deste curso, o Senac contribui para a qualificação de pessoas que buscam atuar no mercado de trabalho como Garçom.

Objetivo geral:

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

¹ Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasados em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

² Oliveira, N. Parabéns, garçons! **Ministério do turismo**, 2018. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/11774-parab%C3%A9ns,-gar%C3%A7ons.html>. Acesso em: 31 de out. 2018

³ Bares e restaurantes: um setor em expansão. **Sebrae**, 2018. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao_1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD. Acesso em: 31 de out. 2018.



Objetivos específicos:

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo;
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos;
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas;
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências, que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem;
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4.

Perfil Profissional de Conclusão

O profissional Garçom é responsável pela organização do local de trabalho, incluindo o estoque de salão e bar, atendimento ao cliente e execução de serviços de alimentos e bebidas.

Atua em restaurantes, meios de hospedagem, bares, boates, casas noturnas, navios de cruzeiro, eventos, podendo trabalhar em horário flexível nos fins de semana e feriados. Interage com clientes e demais profissionais do setor de alimentos e bebidas, contribuindo para o trabalho em equipe e a fidelização do cliente.

O profissional qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, cuja natureza é “acolher” e pertence ao segmento de Gastronomia.

		UC Unidades Curriculares	Carga horária
UC5: Projeto Integrador	Garçom 24 horas	UC1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar	36 horas
		UC2: Controlar e organizar estoques em salão e bar	36 horas
		UC3: Atender clientes no setor de alimentos e bebidas	60 horas
		UC4: Servir alimentos e bebidas	84 horas
Carga Horária Total			240 horas

Unidade Curricular 1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar.

Elementos da Competência	
Conhecimentos	
	<ul style="list-style-type: none"> • Contexto da gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional. • Ambientes de trabalho de salão e bar: locais, setores, equipes de trabalho e tipologia de empreendimentos do segmento de A&B. • Organização e estrutura do ambiente de trabalho: mobiliários, equipamentos, utensílios e rouparias; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação. • Leiaute do ambiente: definição e tipos (instalações físicas). • Ergonomia no espaço de trabalho: adequação do posto de trabalho; postura; movimentos repetitivos; importância da ginástica laboral; formas de prevenção de acidentes; e doenças ocupacionais. • <i>Mise en place</i>: conceito e aplicabilidade. • Legislação e procedimentos: boas práticas para serviços de alimentação quanto a controle de pragas e vetores, controle da potabilidade da água, higiene pessoal, ambiental, móveis, equipamentos, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). • Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos. • Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais



Elementos da Competência
danos. Equipamento de proteção individual (EPI) e equipamento de proteção coletiva (EPC). Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga.
<ul style="list-style-type: none">• Materiais de salão e bar: funções e características (móveis, equipamentos, utensílios e rouparia).
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Utilizar boas práticas para serviços de alimentação nos processos de organização do ambiente de trabalho.• Identificar os equipamentos e utensílios utilizados no salão e bar.• Comunicar-se de maneira assertiva.• Interpretar documentos orientadores.• Calcular quantidades de materiais.• Utilizar termos técnicos nas atividades de trabalho.
Atitudes/Valores
<ul style="list-style-type: none">• Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.• Compromisso no atendimento aos requisitos legais vigentes.• Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.• Respeito à hierarquia dos cargos e funções no ambiente de trabalho.

Unidade Curricular 2: Controlar e organizar estoques em salão e bar

Elementos da Competência
Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias: controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento, fluxo de recebimento e documentos operacionais de estoque; armazenamento de amostras, procedimentos de descartes de embalagens e resíduos; legislação sanitária vigente (orientações para áreas de armazenamento).• Ergonomia, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): conceito e aplicabilidade.• Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.• Mercadorias de salão e bar: conceito e especificações (embalagens, medidas, composição, marcas e prazo de validade).• Estoque: conceito, importância, integração com outros setores, documentos orientadores (controle de entrada e saída; solicitação de insumos; ficha técnica de produção; nota fiscal; entre outros) e sistemas de gestão.• Operação do estoque: equipamentos, utensílios, alimentos e bebidas; entradas (compras/recebimento, bonificação, devolução de mercadoria, trocas, brindes, entre outros), saídas (vendas, devolução de mercadoria, remessa para conserto, avarias,



Elementos da Competência

materiais de uso, descarte, entre outros), estoque mínimo e máximo e ponto pedido.

- Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas.
- Cardápio, cartas e fichas técnicas de produção: implicações para estoque.
- Procedimentos de pré-higienização das mercadorias recebidas.

Habilidades

- Utilizar boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de mercadorias.
- Administrar entrada e saída de mercadorias de salão e bar.
- Armazenar equipamentos, utensílios e insumos de salão e bar.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Relacionar necessidades de compras com itens disponíveis e estoque mínimo.
- Interpretar cardápio, carta e documentos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.

Atitudes/Valores

- Iniciativa na proposição de melhorias frente aos processos de trabalho.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Respeito nas relações com clientes internos e externos.

Unidade Curricular 3: Atender clientes no setor de alimentos e bebidas

Indicadores

1. Recebe e acolhe o cliente, de acordo com as técnicas de atendimento e procedimentos adotados pelo estabelecimento.
2. Auxilia a escolha do cliente, orientando sobre as preparações e combinações entre alimentos e bebidas, conforme o cardápio e carta.
3. Utiliza técnicas de venda no atendimento, de acordo com as diretrizes do estabelecimento, cardápio e carta.
4. Finaliza o atendimento, de acordo com os procedimentos adotados pelo estabelecimento.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Recepção e atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.

SEDHAS

FI 26

PREFEITURA DE SOBRAL

Elementos da Competência

- Comunicação: conceito e tipos (verbal e não verbal, Variedades linguísticas).
- Condutas, termos, nomenclatura e conceitos para o atendimento às pessoas: identidade de gênero e orientação sexual, idosos, pessoas com deficiência, tipos de deficiência, origem e condição social, étnica, entre outros.
- Classificação geral de alimentos e bebidas: conceito, tipos, categoria, teor alcóolico, restrições e opções alimentares.
- Cardápios e Cartas: conceito, tipos (menu, menu confiance, sugestão do dia, cartas de bebidas específicas e entre outros), público-alvo, categorias e apresentação.
- Vendas de alimentos e bebidas: etapas; técnicas de vendas.
- Contas: sistema de abertura, fechamento e formas de pagamento (dinheiro, cheque, cartão, voucher).
- Atendimento intermediário (colocação e retirada de utensílios); ordem de precedência em jantares/almoços (prioridades no atendimento).
- Legislação aplicável à gastronomia: Estatuto da Criança e Adolescente (uso de bebidas alcoólicas), Lei Antifumo e Código de Defesa do Consumidor (direitos e deveres) e demais legislações vigentes.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar cardápio e carta.
- Utilizar termos técnicos nas atividades de trabalho.
- Utilizar equipamentos e instrumentos nas atividades de trabalho.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.

Atitudes/Valores

- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Cordialidade no trato com clientes e equipes de trabalho.
- Assiduidade e pontualidade na atuação profissional.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Respeito à diversidade.

Unidade Curricular 4: Servir alimentos e bebidas.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviços de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (pré-preparo, preparo, reposição, distribuição e transporte de alimentos e bebidas). Riscos de contaminação cruzada (uso de utensílios, equipamentos contaminados e transporte), multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos.

Elementos da Competência

- *Mise en place*: utensílios, rouparia, arranjos, serviços intermediários (colocação e retirada de utensílios e insumos), técnicas de montagem e retirada de mesas (desembaraço).
- Produtos de consumo e insumos: origem, classificação, especificações, sazonalidade, características sensoriais.
- Possibilidades de adaptação aos pedidos e necessidades do cliente (pessoas com deficiência, com restrições alimentares ou outras necessidades).
- Técnicas de transporte de alimentos, bebidas e utensílios no salão.
- Preparações de cocções clássicas à mesa: flambagem, cortes de carnes, filetagem, entre outros.
- Serviços de alimentos e bebidas: modalidades (inglesa direto, inglesa indireto, empratado, francesa, travessas sobre a mesa, russa, americana etc.); sistemas (a la carte, buffet, coquetel, serviço de churrasco – passador – etc.).
- Serviços para alimentação em eventos: (coquetéis, recepções, café da manhã, almoço, jantares, coffee break, brunch).
- Serviços de bebidas não alcóolicas (água, café, chá, infusões, suco etc.) e alcóolicas (fermentadas, destiladas e compostas).
- Procedimentos de preparo de bebidas à mesa.
- Utensílios e equipamentos: nomenclatura/vocabulário, pronúncia e utilização.
- Taças e copos: classificação e utilização.
- Fichas técnicas de produção de drinks e coquetéis: tendências, elaboração e execução.
- Padrão de apresentação dos pratos.

Habilidades

- Interpretar fichas técnicas de produção.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Pré-preparar insumos para salão e bar.
- Preparar e finalizar alimentos e bebidas na frente do cliente.
- Administrar o tempo para a entrega de pedidos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Transportar alimentos e bebidas no salão.

Atitudes/Valores

- Proatividade na realização das atividades.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Respeito e discrição no atendimento aos clientes.
- Cordialidade no trato com clientes e equipes de trabalho.
- Iniciativa e disponibilidade para servir clientes.

Elementos da Competência

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Assiduidade e pontualidade na atuação profissional.

Unidade Curricular 5: Projeto Integrador Garçom

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Esta Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio.

O planejamento e execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão, pois apresenta ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter que decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das unidades curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - atitude colaborativa.



SEDHAS

FI 79

Leônio Souto <leonciosauto@sobral.ce.gov.br>



Solicitação de proposta Cursos Senac

2 mensagens

Leônio Souto <leonciosauto@sobral.ce.gov.br>

13 de julho de 2022 09:52

Para: Jair de Oliveira Farias <jairfarias@ce.senac.br>, Hortência Veras Mangabeira <hortenciamangabeira@sobral.ce.gov.br>, Neto Torres <netotorres@sobral.ce.gov.br>

Bom dia Jair tudo bem, solicito proposta conforme acordado com a Coordenadora Hortência.
Att.


SOBRAL
PREFEITURA

Leônio Souto
Gerente de Licitação e Contrato
Coordenação Administrativa Financeira - CAF
leonciosauto@sobral.ce.gov.br

Prefeitura de Sobral
Secretaria dos Direitos Humanos e
Assistência Social - SEDHAS
R. Viriato de Medeiros, 1250 - Centro
CEP: 62.011.060 - Sobral - CE
(88) 3677-1100



Jair de Oliveira Farias <jairfarias@ce.senac.br>

13 de julho de 2022 16:48

Para: Leônio Souto <leonciosauto@sobral.ce.gov.br>, Hortência Veras Mangabeira <hortenciamangabeira@sobral.ce.gov.br>, Neto Torres <netotorres@sobral.ce.gov.br>

Prezados,

Conforme solicitação, envio-lhe, a proposta Senac com data atualizada.

Atenciosamente,



Jair Farias | Consultor de Negócios
Gerência de Negócios Estratégicos | Senac Sobral
 Rua Dr. João do Monte, Nº 980 - Centro | CEP 62010-220
 Sobral - CE | (88) 9.9205 1211

www.ce.senac.br

[Texto das mensagens anteriores oculto]

SEDHAS UGP SOBRAL 06 - D - S006 - B.pdf
852K