

PROGRAMA DE FORMAÇÃO

“JOVEM PROFESSOR”

Regulamento 1º Sem. 2018

23ª TURMA

GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

SUMÁRIO

I. MISSÃO DA HOTEC	04
II. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA E PEDAGÓGICA DA HOTEC	05
III. LINHA EDUCACIONAL HOTEC	06
IV. PROCESSO SELETIVO	09
V. PROGRAMA	09
VI. AS ATIVIDADES ESCOLARES DO PROGRAMA	10
VII. CERTIFICAÇÃO	11
RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO PROGRAMA	11
RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO ACOMPANHAMENTO	11

GRUPO EDUCACIONAL HOTECH HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

Prezado(a) Aluno(a)

A Equipe Acadêmica do Grupo Educacional HOTECH sente-se muito honrada em tê-lo(a) conosco, participando do Programa de Formação Jovem Professor.

Este audacioso Programa, inserido no Calendário Oficial da HOTECH, foi concebido e realizado por uma comissão composta por membros da Diretoria, Professores e Coordenadores que vêm trabalhando norteados por uma nova filosofia e cultura, o que permite aos participantes assimilar os novos papéis, novos modos de pensar, sentir e agir. Nesse sentido, a HOTECH, uma Entidade Hospitalar, se assume claramente como inclusiva.

É importante lembrar que a HOTECH nasceu com a missão de contribuir para o desenvolvimento de oportunidades, de gerar e difundir conhecimentos e atitudes.

O Programa, com estruturação inédita no mercado, formará profissionais docentes que aceitam a responsabilidade de promover o desenvolvimento humano dos demais. Para isso, o programa apresenta um conjunto de inovações.

A aposta metodológica é de um ensino com maior participação e menos aulas expositivas. O grande ponto de toda a proposta é que, na prática, o aluno tem que ter comprometimento, pois o nível de exigência à sua participação é muito alto. Vamos oferecer aos participantes um leque de experiências reais e valiosas.

Trata-se, sem dúvida, de um desafio para a HOTECH. Nossa motivação é corresponder cada vez mais às expectativas dos alunos que se inscreveram. A possibilidade concreta de trabalharmos juntos, criando e desenvolvendo habilidades e estimulando a profissionalização, nos traz novos ânimos.

Prof. Esp. FELIPE ABRAHÃO

Coordenador - Jovem Professor

I. MISSÃO DA HOTEC

Possibilitar aos alunos e egressos integrarem-se ao mundo profissional e descobrirem possibilidades para concretização de seus objetivos por meio de experiências vivenciais em laboratórios desenvolvidos sob uma forte base conceitual.

PROFISSIONAIS DO SUCESSO

A História vem nos revelando que as grandes conquistas foram obtidas através de pequenas atitudes que somadas conseguiram mudar o rumo e o destino de vidas e países. É importante que nossos alunos tenham sempre em mente e como objetivo vencer os desafios do dia-a-dia tornando-se desta maneira os profissionais do sucesso.

*Rubens de Carvalho Pinto
Diretor Geral*

II. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA E PEDAGÓGICA DA HOTEC

Mantenedora e Diretora Pedagógica

Profª Ms. Beatriz de Carvalho Pinto Rampim

Diretor Geral

Rubens de Carvalho Pinto

Diretoria Administrativa

Marizilda Couto de Carvalho Pinto

Inês Couto de Carvalho Pinto

Diretor TI

Sergio Roberto Rampim

Coordenadores de Cursos

Profº Esp. Felipe Abrahão

Profª Esp. Luanda Fratchesca Gomes

Profª Esp. Valéria Maria Valle

Gerente de RH

Renata Aparecida de Aguiar Alves

Depto. Financeiro/Cobrança

William Tavares dos Santos

Gerente Administrativo

Leandro Ferreira

Depto. de Suprimentos

Laura Saar Zellau do Nascimento

Depto. Comercial

Selma Cunha de Sousa

Bibliotecária

Sueli Aparecida Bordezani Gouveia

Secretária Acadêmica Geral

Isabel Cristina Green

Depto. de Mídias Sociais

Ana Paula Siqueira Balduino da Silva

III. LINHA EDUCACIONAL HOTEC

PÓS-GRADUAÇÃO - LATO SENSU (360 horas/aula)

- MBA em Gastronomia
- MBA em Hospitalidade
- MBA em Gestão Estratégica em Turismo
- MBA em Gestão Hospitalar
- Pós Graduação em Estética e Práticas em SPA
- Pós Graduação em Cozinha Brasileira
- Pós Graduação em Panificação & Confeitaria
- Pós Graduação em Gastronomia Funcional
- Pós Graduação em Gestão de Recursos Humanos
- Pós Graduação em Etiqueta, Cerimonial e Protocolo

BACHARELADO EM 04 ANOS

- Nutrição

CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA EM 02 ANOS

- Gastronomia
- Hotelaria
- Hotelaria Hospitalar
- Gestão de Turismo
- Eventos
- Gestão de Recursos Humanos
- Estética e Cosmética (03 anos)

CURSOS TÉCNICOS

ÁREA DE TURISMO & HOSPITALIDADE - 01 ANO

- Cozinha
- Hospedagem
- Eventos

GRUPO EDUCACIONAL HOTEC

HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

- Guia de Turismo

ÁREA DE SAÚDE – 1 ANO E MEIO

- Nutrição & Dietética
- Estética

CURSOS DE EXTENSÃO - ÁREAS

- Gastronomia
- Hotelaria
- Hospitalar
- Gerenciais
- Sala & Bar
- Panificação & Confeitaria
- Estética
- Nutrição

CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO

- Massas & Molhos
- Molhos Doces & Salgados
- Montagem e Preparação de Coffee Break
- Crepes Doces & Salgados
- Cozinha Light & Diet
- Reaproveitamento de Alimentos
- Cozinha Oriental
- Comotas & Geléias
- Tábuas de Frios
- Sopas & Caldos
- Cozinha Vegetariana
- Workshop "Os Segredos do Risoto"

VÍDEOCURSOS

- Camareira
- Garçom
- Como Montar e Operar uma Sorveteria
- Como Montar uma Cozinha Comercial
- Hotelaria Hospitalar
- Como Montar e Operar uma Cafeteria
- Reservas e Recepção Hoteleira
- Barista
- Como Montar e Administrar uma Padaria
- Governanta
- Como Montar e Administrar uma Pizzaria
- Cozinha Japonesa
- Cozinha Internacional – Módulos I e II
- Pizzaiolo
- Bartender
- Confeitaria – Módulo Básico
- Confeitaria Intermediária
- Confeitaria Avançada
- Panificação – Módulo Básico
- Panificação Intermediária
- Panificação Avançada

GRUPO EDUCACIONAL HOTEÇ HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

- Como Administrar Hotéis
- Planejamento e Organização de Eventos
- Marketing em Hotelaria
- Cozinha – Módulos: I, II, III e Cozinha Brasileira
- Formação de Churrasqueiro
- Montagem e Decoração de Pratos “Food Styling”
- Decoração de Bolos – Módulos Básico e Avançado
- Chapeiro e Lancheiro
- Produção de Ovos de Páscoa
- Bombons & Trufas
- Capacitação de Mâitre

EDITORA HOTEÇ – TÍTULOS PUBLICADOS

- Estrutura, Funcionamento e Higiene das Cozinhas
- Confeitaria
- Aspectos Culturais da Cozinha Contemporânea
- Gastronomia: História e Cultura
- Panificação
- Educação para o Sabor
- Ensaios Acadêmicos

GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

IV. PROCESSO SELETIVO

A inscrição ao Programa de Formação Jovem Professor será feita via site da Faculdade que é www.hotec.com.br.

O período de inscrição será de 22 de Janeiro a 04 de Maio de 2018.

Poderão se inscrever os professores, profissionais formados pela HOTECH e os atuais alunos dos Cursos Superiores a partir do Módulo II e Pós-Graduação.

Consta do processo de seleção a análise da situação acadêmico-financeira do aluno inscrito no programa (Informação interna).

V. TAXA DE PARTICIPAÇÃO

No ato da inscrição será cobrada de cada participante uma taxa no valor total de R\$150,00 (cento e cinquenta reais), com pagamento à vista, no cartão e/ou cheque.

Importante – 1) O pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$150,00 (cento e cinquenta reais), deverá ser pago no Departamento Financeiro da HOTECH, localizado no prédio III.

2) O não pagamento da taxa (integral) implicará na exclusão do aluno do Programa de Formação "Jovem Professor"

VI – PROGRAMA

O programa será subdividido em duas fases:

- **Fase I – DIDÁTICA** (40 horas/aula).

A Fase I, desenvolvimento de habilidades pedagógica, é obrigatória para todos os candidatos admitidos ao programa.

- **Fase II – MONITORIA** - para os alunos que concluíram satisfatoriamente a Fase I

Nesta etapa, o Jovem Professor poderá fazer monitorias nos Cursos Superiores de Tecnologia da HOTECH, nos Técnicos e nos Cursos de Qualificação Profissional.

Ressaltamos que a inscrição para a Fase II será feita após o término da Fase I.

Os alunos serão convocados para a Monitoria pelo respectivo Coordenador do Projeto de Formação Jovem Professor.

Concluídas a Fase I e II, o aluno receberá o Certificado de Participação em cada fase no Projeto de Formação Jovem Professor.

GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

AS ATIVIDADES ESCOLARES DO PROGRAMA

Esclarecemos que na fase I do Programa de Formação Jovem Professor será desenvolvida a disciplina **Didática**, com 40 horas/aula.

DIAS DE AULAS: São 5 sábados intensivos, das 8h às 17h, com intervalo de 01 hora para almoço.

Os sábados são os seguintes: **05, 12, 19, 26 de Maio e 09 de Junho de 2018.**

PLANEJAMENTO CURRICULAR DE DIDÁTICA

Noções sobre Didática (Teoria)

Debate sobre a Prática de Aula

Prática de Aula

Professor Educador: Postura

Comportamento

Cultura

Ética

Conhecimentos Específicos

Relação Professor – Aluno (Teoria)

Administrar Conflitos – Prática

Planos de Aula – Prática

Processos de Avaliação (Teoria)

Atribuições do Monitor

Serão analisados alguns textos de educadores

HORÁRIO DAS AULAS

8h às 10h15

10h15min às 10h30 (Intervalo)

10h30 às 12h

12h às 13h (Almoço)

13h às 15h15

GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

15h15 às 15h30 (Intervalo)

15h30 às 17h

No prazo de até 15 dias, serão divulgados os resultados da avaliação da Fase I.

VII. CERTIFICAÇÃO

Terá direito aos Certificados de cada fase emitido pela HOTEC, o *Jovem Professor* que concluir cada fase:

Fase I (obrigatória) e Fase II e tiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) sobre o total de horas/aula ministradas em cada fase do programa.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO PROGRAMA E ACOMPANHAMENTO

Professor Esp. Felipe Abrahão

e-mail coord_rh@hotec.com.br