

# **PROGRAMA DE FORMAÇÃO**

## **“JOVEM PROFESSOR”**

**Regulamento 2º Sem. 2017**

**22ª 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	08
V. PROGRAMA	08
VI. CERTIFICAÇÃO	10
RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO PROGRAMA	10
RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO ACOMPANHAMENTO	10

# GRUPO EDUCACIONAL HOTEC

## HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

---

### **Prezado(a) Aluno(a)**

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

Este audacioso Programa, inserido no Calendário Oficial da HOTEC, 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 HOTEC, uma Entidade Hospitaleira, se assume claramente como inclusiva.

É importante lembrar que a HOTEC 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 HOTEC. 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**

# GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

---

## 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*

# GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

---

## 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 Zellauí do Nascimento

**Depto. Comercial**  
Selma Cunha de Sousa

**Bibliotecária**  
Sueli Aparecida Bordezani Gouveia

**Secretária Acadêmica Geral**  
Isabel Cristina Green

# GRUPO EDUCACIONAL HOTEC HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

---

## **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
- Guia de Turismo

# GRUPO EDUCACIONAL HOTEC

## HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

---

### 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
- Compotas & 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
- Como Administrar Hotéis
- Planejamento e Organização de Eventos
- Marketing em Hotelaria
- Cozinha – Módulos: I, II, III e Cozinha Brasileira

# GRUPO EDUCACIONAL HOTEÇ HOSPITALIDADE, GESTÃO E SAÚDE

---

- 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
- Ensaio 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](http://www.hotec.com.br).

**O período de inscrição será de 21 de agosto a 18 de Outubro de 2017.**

Poderão se inscrever os professores, profissionais formados pela HOTECH e os atuais alunos dos Cursos Superiores.

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: **28 de Outubro – 04, 11, 18 e 25 de Novembro de 2017.**

## **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](mailto:coord_rh@hotec.com.br)