



FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA  
E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTECH  
MANTENEDORA: SOCIEDADE EDUCACIONAL PINTO E MENEZES LTDA.

---

# **PROGRAMA DE FORMAÇÃO**

## **“JOVEM PROFESSOR”**

### **Regulamento 2011 - 9ª turma**

## SUMÁRIO

I. MISSÃO DA HOTECH	04
II. ESTRUTURA ADMINISTRATIVO - PEDAGÓGICA HOTECH	05
III. LINHA EDUCACIONAL HOTECH	06
IV. PROCESSO SELETIVO	09
V. PROGRAMA	09
VI. CERTIFICAÇÃO	11
RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO PROGRAMA	12
RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO ACOMPANHAMENTO	12

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

A Equipe Acadêmica da HOTEC - Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo 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 Escola 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.

**Coordenação 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 ADMINISTRATIVO-PEDAGÓGICA DA HOTEC

### **Mantenedora e Diretora Pedagógica**

Beatriz de Carvalho Pinto Rampim

### **Diretor Geral**

Rubens de Carvalho Pinto

### **Diretor Financeiro**

Marcelo Couto de Carvalho Pinto

### **Diretoria Administrativa**

Marizilda Couto de Carvalho Pinto  
Inês Couto de Carvalho Pinto

### **Diretor TI**

Sergio Roberto Rampim

### **Coordenadores de Cursos**

Profª Ms. Adriana de Souza Lima  
Profª Camila Landi  
Profª Cristina Couto de Carvalho Pinto  
Profª Idália Maria Souto  
Profª Luanda Fratchesca Gomes  
Profª Ms. Maria Cristina Pinto de Menezes  
Profº William Ladeia

### **Gerente do RH / Estágios & Empregos**

Wilma Crespo

### **Recursos Humanos**

Gabriel Charbariberi

### **Depto. Financeiro/Cobrança**

William Tavares dos Santos

### **Gerente Administrativo**

Leandro Ferreira

### **Depto. de Compras e Suprimentos**

Pro fº Fernando Rosselot  
Inês Couto de Carvalho Pinto

### **Depto. Comercial**

Leonor Gonçalves Yamaguchi  
Selma Cunha de Sousa

**Bibliotecárias**

Sueli Aparecida Bordezani Gouveia  
Cássia Scripnic

**Secretária Acadêmica Geral**

Renata Aparecida de Aguiar

### **III. LINHA EDUCACIONAL HOTEC**

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

- Docência em Gastronomia
- Docência em Hospitalidade
- Gestão em Negócios Gastronômicos
- Gestão Hospitalar
- Gestão Comercial
- Gestão em Eventos
- Gestão ambiental
- Gestão de Recursos Humanos
- Gestão de Serviços com ênfase em Hospitalidade
- Gastronomia para Nutricionistas
- Marketing

#### **BACHARELADO EM 04 ANOS**

- Nutrição

#### **CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA EM 02 ANOS**

- Gastronomia
- Hotelaria
- Hotelaria Hospitalar
- Gestão de Turismo
- Eventos
- Gestão de Recursos Humanos
- Gestão Ambiental
- Gestão Comercial
- Gestão Hospitalar (3 anos)

- Marketing
- Logística
- Gestão Financeira

### **CURSOS TÉCNICOS**

#### ÁREA DE TURISMO & HOSPITALIDADE - 01 ANO

- Cozinha
- Hospedagem
- Eventos
- Guia de Turismo

#### ÁREA DE SAÚDE – 1 ANO E MEIO

- Nutrição & Dietética
- Estética

#### ÁREA DE GESTÃO & INFORMAÇÃO – 1 ANO

- Contabilidade
- Administração
- Informática

### **CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - ÁREAS**

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

### **CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO**

- Massas & Molhos
- Molhos Doces & Salgados
- Montagem e Preparação de Coffee Break
- Crepes Doces & Salgados
- Cozinha Oriental
- Compotas & Geléias
- Tábuas de Frios
- Sopas & Caldos

- Cozinha Light & Diet
- Cozinha Vegetariana
- Reaproveitamento de Alimentos
- Workshop “Os Segredos do Risoto”

### **VÍDEOCURSOS**

- Camareira
- Garçom
- Como Montar e Operar uma Sorveteria
- Planejamento de Cozinha Comercial
- Hotelaria Hospitalar
- Como Montar e Operar uma Cafeteria
- Recepção e Reservas Hoteleira
- Barista
- Como Montar e Administrar uma Padaria
- Governanta
- Como Montar e Administrar uma Pizzaria
- Cozinha Japonesa
- Cozinha Internacional
- Decoração de Bolos – Módulo Básico e Módulo Avançado
- Chapeiro e Salgadeiro
- Formação de Churrasqueiro
- Pizzaiolo
- Bartender
- Confeitaria – Módulo Básico
- Confeitaria Profissional
- Confeitaria Profissional Avançado
- Panificação – Módulo Básico
- Panificação Profissional
- Panificação Profissional - Avançado
- Como Administrar Hotéis
- Planejamento e Organização de Eventos
- Marketing em Hotelaria
- Cozinha – Módulos: Básico, Profissional, Profissional Avançado e Brasileira

### **EDITORA HOTEC – TÍTULOS JÁ PUBLICADOS**

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

## 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 14 de março a 17 de abril de 2011.

Poderão se inscrever os profissionais formados pela HOTEC e os atuais alunos dos Cursos Superiores que estejam cursando o módulo II em diante.

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

## V. TAXA DE PARTICIPAÇÃO

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 – O não pagamento da taxa (integral) implicará na exclusão do aluno no 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 HOTEC, nos Técnicos e nos Cursos de Qualificação Profissional. Serão necessárias 80 a 120 horas/aula de monitoria.

A monitoria será validada após a entrega do Relatório de Participação para o professor, no último dia do curso.

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

Os alunos serão convocados para a Monitoria pelos respectivos Coordenadores dos Cursos.

Concluídas a Fase I e II, o aluno receberá o Certificado de Participação no Projeto "Jovem Professor".

## **As Atividades Escolares do Programa**

Esclarecemos que na fase I do Programa de Formação “Jovem Professor” será desenvolvida a disciplina **Didática**.

**DIAS DE AULAS:** 05 sábados intensivos, das 8h às 17h, com intervalo de 01 hora para almoço.

### **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

15h15 às 15h30 (Intervalo)

15h30 às 17h

No prazo de até 10dias, serão divulgados os resultados da avaliação da Fase I.

## **VII. CERTIFICAÇÃO**

Terá direito a Certificado emitido pela HOTEC, o “*Jovem Professor*” que concluir o programa completo: Fase I 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.

O Certificado terá a carga horária total desenvolvida no Programa de Formação.

## **RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO PROGRAMA**

Professora Ms. Maria Cristina Pinto de Menezes  
Coordenadora Pedagógica dos Cursos de Qualificação Profissional  
e-mail [pedagogia@hotec.com.br](mailto:pedagogia@hotec.com.br)

## **RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO ACOMPANHAMENTO**

Cristina Couto de Carvalho Pinto  
Coordenadora do RH Estágios e Empregos  
e-mail [rh\\_estagios@hotec.com.br](mailto:rh_estagios@hotec.com.br)