



**Escola de
Hotelaria
e Turismo
de São Paulo**

MANUAL DO ALUNO

CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Referência de Qualidade no Ensino da Hotelaria, Gastronomia, Turismo, Eventos e Hotelaria Hospitalar.

CURSOS DA HOTEC

PÓS-GRADUAÇÃO – LATO SENSU (360 horas)

Somente a Hotec, com sua avançada estrutura e renomado corpo docente, pode oferecer os mais conceituados cursos de Pós-Graduação - Lato Sensu, nas áreas de Gastronomia & Hospitalidade (Hotelaria, Turismo, Eventos e Hotelaria Hospitalar).

Docência em Gastronomia

Docência para o Ensino Superior com Ênfase em Hospitalidade

Gestão de Serviços com Ênfase em Hospitalidade

Gestão em Negócios Gastronômicos

Gestão em Eventos

BACHARELADO (04 ANOS)

Nutrição

CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA EM 2 ANOS

Os Cursos Tecnológicos da Hotec são cursos superiores de graduação em 2 anos com foco específico no mercado e formam especialistas na Área de Turismo & Hospitalidade com excelente custo-benefício, permitindo a continuidade dos estudos em termos de Pós-Graduação, Mestrado e Doutorado.

Só Hotec, a mais arrojada Faculdade de Tecnologia, pode oferecer os mais inéditos cursos de Graduação em 2 anos:

GASTRONOMIA

24 Mega Laboratórios Vivenciais para prática profissional.

HOTELARIA

O mais consagrado Curso Superior do Mercado.

GESTÃO DE TURISMO

Único com 3 Certificações:

Guia Regional São Paulo,

Guia de Excursão Nacional /America Latina,

Diploma de Tecnólogo em Gestão de Turismo.

HOTELARIA HOSPITALAR

Único no Brasil já reconhecido pelo MEC.

EVENTOS

Parceiros que facilitam a entrada no mercado de trabalho.

CURSOS TÉCNICOS

Seu principal fundamento é educar para vida, preparando profissionais para o mercado de trabalho. Dando-lhes condições de competitividade que lhes permitam vencer e encontrar seu sucesso.

Enfim, é a aquisição do saber e saber-fazer.

TURISMO & HOSPITALIDADE - 1 ano

- Cozinha
- Confeitaria
- Hospedagem
- Eventos
- Serviços de Restaurante & Bar
- Panificação
- Lazer

SAÚDE & MEIO AMBIENTE - 1 Ano e Meio

- Enfermagem
- Análises Clínicas
- Radiologia
- Farmácia
- Nutrição & Dietética
- Meio Ambiente (01 ano)

CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - ÁREAS

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

CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO

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

VIDEOCURSOS

Os Vídeos cursos Hotec foram lançados em parceria com CPT - Centro de Produções Técnicas (Viçosa-Mg) para atender em qualquer parte do Brasil às necessidades imprescindíveis de qualificação e especialização profissional.

Escola de Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo

Gastronomia

Pizzaiolo
Cozinha – Módulo Básico
Cozinha Profissional
Cozinha Profissional Avançada
Cozinha Brasileira
Cozinha Japonesa
Cozinha Internacional – Módulo I
Cozinha Internacional – Módulo II

Gerenciais

Como Administrar Hotéis
Como Montar e Administrar uma Padaria
Como Montar e Operar uma Sorveteria
Planejamento e Organização de Eventos
Como Montar uma Cozinha Comercial
Como Montar e Operar uma Cafeteria
Reservas e Recepção Hoteleira
Marketing em Hotelaria
Como Montar e Administrar uma Pizzaria

Panificação e Confeitaria

Panificação Módulo Básico
Panificação Profissional
Panificação Profissional Avançada
Confeitaria Módulo Básico
Confeitaria Profissional
Confeitaria Profissional Avançada

Hotelaria Hospitalar

Camareira
Hotelaria Hospitalar
Governanta

Sala & Bar

Barista
Garçom
Bartender

EDITORA HOTEC-TÍTULOS JÁ PUBLICADOS

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

COOK CENTER

Sofisticado Laboratório Culinário para apresentação e demonstração de cardápios especiais, preparados por renomados profissionais da cozinha nacional e internacional. O Cook Center é também utilizado pelas Empresas Parceiras para suas apresentações culinárias, abertas ao público.

PARCEIROS NA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

A Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo está de mãos dadas com as empresas parceiras para que o aluno vivencie a profissão.

Hoje, são mais de 200 empresas parceiras desde fabricantes de produtos, serviços e equipamentos para Hotelaria, Gastronomia, Turismo, Eventos e Hotelaria Hospitalar até as Redes de Hotéis atuantes no Brasil.

É Hotec junto com os Parceiros formando profissionais adequados às exigências do Mercado de Trabalho.

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

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 Informática

Sergio Roberto Rampim

Coordenadora Pós Graduação

Prof^o Beatriz de Carvalho Pinto Rampim

Coordenadora Geral da Área de Hospitalidade & Lazer

Prof^a MS. Maria Cristina Pinto de Menezes

Coord. Técnica do Curso Tecnólogo em Gastronomia

Prof^a Camila Landi

Coord. do Curso Tecnólogo em Hotelaria e Hotelaria Hospitalar

Prof^o Ms. Lairson Lopes Sena

Coord. Técnica do Curso Tecnólogo em Gestão de Turismo

Prof^a Idália Maria Souto

Coord. Técnico do Curso Tecnólogo em Eventos

Prof^o William Ladeia Carvalho

Coord. do Curso Técnico em Cozinha

Prof^a Camila Landi

Coord. Bacharelado em Nutrição e dos Cursos Técnicos em Saúde

Prof^a Ms. Adriana de Souza Lima

Coord. dos Cursos de Qualificação e de Aperfeiçoamento Profissional

Prof^a Ms. Maria Cristina Pinto de Menezes

Gerente do RH / Estágios & Empregos

Cristina Couto de Carvalho Pinto

Recursos Humanos

Alessandra Ramalli Vedovato dos Santos

Depto. Financeiro / Contábil

Leão de Carvalho Pinto
William Tavares dos Santos

Depto. Cobrança
Leonardo Jose Nogueira de Lima

Gerente Administrativo
Leandro Ferreira

Depto. Suprimentos
Fernando Rosselot
Inês Couto de Carvalho Pinto

Cook Center
Fabiano Bueno Pinto

Bibliotecária
Sueli Aparecida Bordezani Gouveia

Secretária Acadêmica Geral
Luanda Fratchesca Gomes

MISSÃO

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

1. OBJETIVOS DOS CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E DE APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

Os cursos têm como objetivo incentivar os estudantes a realizarem atividades teóricas e práticas ligadas à profissão e ao mercado de trabalho.

O programa visa qualificar o aluno e desenvolver, em jovens profissionais, as competências e habilidades procuradas pelo mercado de trabalho, tais como perseverança e habilidade em lidar com obstáculos e transformações.

2. PERFIL DO ALUNO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO E DE APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

O aluno do curso de Qualificação / Aperfeiçoamento é o profissional que optou por fazer um treinamento focado em uma área específica e na realidade do mercado de trabalho. Ao término do curso ele adquire competências para atender um determinado nicho de mercado e essas competências deverão ser ampliadas e atualizadas permanentemente, assegurando ao profissional contínua adequação às mudanças cada vez mais velozes que a tecnologia e o mercado de trabalho impõem.

“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.”

3. DIREITOS, DEVERES, NORMAS E INSTRUÇÕES ACADÊMICAS

O Diretor Geral da HOTEC e da Escola de Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, no uso de suas atribuições regimentais, estabelece, em conjunto com a Mantenedora, o seguinte conjunto de Normas e Instruções Acadêmicas.

I – DIREITOS E DEVERES

São direitos do aluno

1. Ser reconhecido e respeitado como cidadão crítico, participativo e responsável, que tem direito à palavra e à expressão de seus pensamentos e idéias;
2. Sugerir medidas e ajustes que visem à melhoria da qualidade e da produtividade do curso, preenchendo a avaliação escrita, ao final do curso;
3. Conforme Regulamento da Biblioteca, ter acesso ao acervo da Biblioteca, para consulta local, ficando vedado o empréstimo de material da Biblioteca;

4. Frequentar as salas de vídeo e de estudos localizadas na Biblioteca, desde que reservadas com antecedência;
5. Frequentar o Laboratório de Informática para trabalhos acadêmicos e pesquisas;
6. Visitar ou participar dos eventos oficiais da Hotec, assim como das palestras, seminários, oficinas, exposições, semana cultural e outros;
7. Receber o Certificado de Qualificação Profissional mediante 75% de presença no curso. A HOTEK expede um modelo padrão de Diploma para todos os seus Cursos de Qualificação / Aperfeiçoamento;
8. Participar das apresentações e demonstrações de cardápios especiais, trabalhos acadêmicos, palestras, Workshops com chefes famosos no Cook Center, no período da tarde, notadamente;
9. Pleitear empregos, preenchendo cadastro junto ao RH / Estágios & Empregos;
10. Condições especiais para matrícula e inscrições em todos os cursos da linha educacional da HOTEK e da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo.
11. Candidatar-se ao exercício da monitoria.
12. Sugerir medidas que visem a melhoria da qualidade e produtividade do ensino na FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTEK e na Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo.
13. Recorrer, nos prazos previstos, das decisões dos órgãos da FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTEK e da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, na forma deste Manual.
14. Frequentar as aulas e demais atividades curriculares, aplicando a máxima diligência no seu aproveitamento do processo de ensino-aprendizagem.

São Deveres do aluno

1. Apresentar-se pontualmente às aulas e demais atividades acadêmicas. Os apontamentos nos controles de frequência são de responsabilidade exclusiva do professor, que deverá após a chamada marcar os ausentes diariamente.
Para cada ausência em dia de aula será computada uma falta que correspondem às quatro horas-aula (semanais) e/ou cinco horas/aula (aos sábados) lecionadas antes e após o intervalo. Não haverá reposição de aulas mediante a falta do aluno.
2. Abster-se de toda manifestação, propaganda ou prática que importem em desrespeito às autoridades;
3. Zelar pela integridade física dos bens patrimoniais da Instituição;
4. Guardar bolsas, casacos, mochilas e outros objetos na chapelaria antes do início das aulas práticas nos laboratórios;
5. Fica proibida a saída de alunos para comprar refrigerantes ou trazê-los para os laboratórios e em salas de aula, assim como bebidas alcoólicas e ingredientes;
6. É proibido usar telefone celular durante as aulas;
7. Durante as aulas não será permitida a saída de alunos para fumar ou telefonar;
8. É proibido levar para casa o que foi produzido nas aulas práticas;
9. Não é permitida nas salas de aula e laboratórios a presença de pessoas que não fazem parte da lista de alunos;
10. É proibida a circulação em outros laboratórios e salas de aulas diferentes do Curso em que o aluno esteja inscrito;

11. É proibido permanecer nos laboratórios durante o intervalo;
12. Não é permitido o ingresso nos laboratórios com sapatos de salto alto, sandálias, vestido, bermuda, camiseta regata, mini-blusa e boné.
Para maior segurança e higiene, trajar: calça comprida, sapatos fechados e baixos, camiseta com manga, avental da HOTECH e touca. Ainda não usar jóias, unhas compridas e/ ou com esmalte.
Avental e touca deverão ser adquiridos na Central de Cópias.
13. Representar sua turma na qualidade de representante de turma.
14. Observar o regime escolar e disciplinar, bem como comportar-se, dentro e fora da FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTECH e da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, de acordo com os princípios éticos, condizentes com a dignidade humana.
15. Zelar pelo patrimônio da FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTECH e da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, posto a sua disposição pela Entidade Mantenedora e/ou por entidade conveniente;
16. Efetuar, com pontualidade, os pagamentos devidos a FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO - HOTECH e a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo.
17. Exercer as demais atividades escolares que lhes sejam atribuídas pelos professores e dirigentes educacionais.

II- NORMAS E INSTRUÇÕES ACADÊMICAS

1. INSCRIÇÃO

A inscrição é o ato formal de ingresso e de vinculação do aluno à Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo. O ato de inscrição, estabelecido entre a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo e o aluno, constitui vínculo contratual de natureza bilateral, gerando direitos e deveres entre as partes e a aceitação, pelo inscrito, das disposições contidas neste Manual e no contrato assinado no ato da inscrição conforme abaixo:

1.1 O horário das aulas e o prazo de duração do curso, encontram-se especificados na ficha de inscrição, sendo que qualquer mudança requerida pelo aluno nos dias e horários escolhidos deverá ser solicitada por escrito no prazo de cinco dias antes do início do curso e dependerá da existência de vagas nos novos dias ou horários pretendidos.

1.2 Fica a critério da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, dependendo do número de interessados e de outro motivo relevante, a decisão de alterar as datas e horários do curso. Não concordando com as alterações, o aluno poderá requerer a devolução dos valores já pagos, anulando o contrato.

1.3 VALOR E PAGAMENTO – O preço dos serviços ora contratados, bem como o número de parcelas e datas de vencimento encontram-se especificados na ficha de inscrição.

1.4 INADIMPLÊNCIA – Em caso de falta de pagamento o valor da parcela será acrescido de multa de 2% (dois por cento) e juros de 1% (um por cento) ao mês e o(a) aluno(a) autoriza, desde já, a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo a emitir uma duplicata com vencimento à vista e enviar ao Cartório de Protesto de Letras e Títulos, bem como proceder o registro do débito junto ao SPC, ficando a critério da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, além de outras ações judiciais, rescindir o presente contrato nos casos de inadimplência.

1.5 DESISTÊNCIA / CANCELAMENTO – Fica expressamente esclarecido que ao efetuar a inscrição para o curso escolhido, o aluno motivou uma série de custos, como: impressão/aquisição de apostilas/livros, alocação de sala de aula, contratação de professor(es), equipamentos e muitos outros, bem como a falta de tempo hábil para o preenchimento da vaga por outro aluno. Desta forma, a desistência/cancelamento estão sujeitos às seguintes normas, mediante comunicação por escrito e entregue à Secretaria da Escola:

- a) Em caso de CANCELAMENTO até 5 (cinco) dias úteis antes do início do curso, o(s) valor(es) eventualmente pago(s) será(ão) sem correção, devolvido(s) no prazo de até 15 (quinze) dias contados a

partir da data da comunicação, assim como a isenção de pagamentos que deveriam ser efetuados posteriormente.

- b) No caso de CANCELAMENTO (comunicado por escrito) do 4º dia até o 1º dia útil antes do início do curso, será descontada sobre o(s) valor(es) pago(s) uma taxa administrativa de R\$ 50,00 (Cinquenta reais). Após descontada a taxa administrativa, o saldo será, sem correção, devolvido no prazo de até 15 (Quinze) dias contados a partir da data de comunicação, assim como a isenção de pagamentos que deveriam ser efetuados posteriormente.
- c) No caso de CANCELAMENTO (comunicado por escrito), após o início do curso, a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo se reserva no direito de recebimento integral do valor, mesmo que ocorra o comparecimento parcial ou não do aluno às aulas. Ainda e nestas condições, o aluno será considerado evadido.

1.6 REPOSIÇÃO DE AULAS – As aulas perdidas pelo aluno serão repostas quando, por motivo de força maior ou de qualquer outra ordem, deixarem de serem ministradas pela Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo ou quando ocorrer falta justificada do aluno.

1.7 DANOS – O aluno que dolosamente danificar bens móveis, equipamentos ou mesmo o prédio da Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo deverá ressarcir em dinheiro o dano ou repor os bens danificados por outros equivalentes e de mesma qualidade.

1.8 CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO – Será outorgado ao aluno que tiver frequência mínima de 75% (Setenta e cinco por cento) às aulas.

2. LABORATÓRIOS GASTRONÔMICOS E OUTROS

- 2.1 O aluno não poderá permanecer nos laboratórios sem a presença do professor responsável.
- 2.2 É proibida a entrada de alunos no laboratório sem a presença do professor ou responsável.
- 2.3 Alunos e professores deverão entrar nos laboratórios devidamente uniformizados e portando touca para proteção dos cabelos.
- 2.4 Os laboratórios permanecerão trancados até a chegada do professor, que fará a conferência de ingredientes e utensílios específicos, juntamente com o monitor.
- 2.5 As produções feitas no laboratório serão de uso e consumo exclusivo dos alunos pertencentes à aula, ficando proibido a troca entre laboratórios.
- 2.6 Os laboratórios deverão permanecer trancados pelo professor durante o intervalo.
- 2.7 Na ausência esporádica do professor durante a aula, o mesmo deverá pedir a presença do monitor. É proibido deixar o laboratório na responsabilidade de alunos.
- 2.8 É responsabilidade do professor e dos alunos devolver o laboratório em ordem e limpo após o término das aulas.
- 2.9 É responsabilidade do professor e dos alunos zelar por todos os utensílios e equipamentos dos laboratórios, bem como a ordem e acondicionamento de ingredientes e produções na geladeira.

3. PROIBIDO:

- 3.1 Não será permitida troca de utensílios ou ingredientes entre os laboratórios.
- 3.2 Os alunos não poderão degustar fora dos laboratórios e tampouco levar produções para casa.
- 3.3 É proibida a solicitação de ingredientes ou utensílios por parte dos alunos. Somente o professor tem essa autonomia.

- 3.4 Os professores e alunos de aulas práticas em laboratórios deverão seguir as Normas Estaduais Portaria CVS-6/99 de 10/03/99 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as Normas Municipais da Portaria 2535 de 25/10/03 da SMS.
- 3.5 A Faculdade e a Escola prezam pela qualidade de serviços e ingredientes para as aulas de laboratório. Na ocorrência de algum produto em má condição, o professor através do monitor, deverá encaminhá-lo à Cozinha de Suprimentos para a substituição junto ao fornecedor.