



Programa Jovem Aprendiz

Arco Alimentação (Copa e Cozinha)

Nossa Proposta

Qualificar profissionalmente o aprendiz a desenvolver atividades relacionadas ao curso matriculado, estimulando e desenvolvendo pensamento crítico, aprimoramento de competências, habilidades, valores éticos, da prática da cidadania e da solidariedade, a fim de possibilitar o ingresso/permanência do aprendiz no mercado de trabalho em igualdade de condições com os demais concorrentes e atender as exigências de Programas Sociais do Governo Federal.

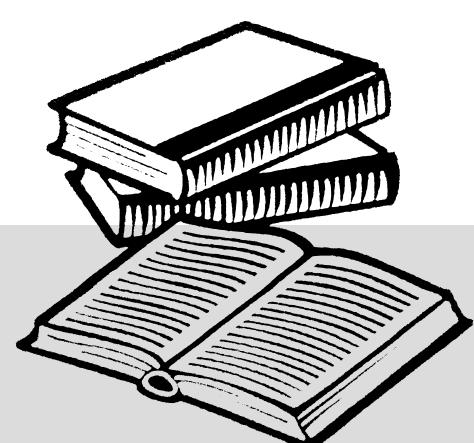
CBOS

(513435) Atendente de lanchonete

(521125) Repositor de mercadorias

(513205) Cozinheiro geral

(521115) Promotor de vendas



Disciplinas Básicas

- Desenvolvimento Profissional e Organizacional
- Competências Profissionais Integradas
- Mundo do Trabalho
- Saúde e Segurança no Trabalho
- Língua portuguesa aplicada ao trabalho
- Direitos Humanos
- Matemática aplicada ao Trabalho
- Educação Ambiental
- Tecnologias Aplicadas ao Trabalho

Disciplinas Específicas

- Nutrição Básica
- Segurança Alimentar
- Gestão de estoque
- Ambientação profissional na cozinha
- Técnicas de cozinha
- Eventos gastronômicos
- Relacionamento com o cliente
- Visitas Guiadas

Atividades

Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, eventos, etc. Controlam entrada e saída de mercadorias. Promovem a venda de mercadorias, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas. Informam sobre suas qualidades e vantagens de aquisição. Expõem mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Abastecem pontos de venda, gôndolas e balcões e atendem clientes em lojas e mercados. Elaboram relatórios de vendas, de promoções, de demonstrações e de pesquisa de preços. Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

Carga horária total do Curso: 1840 horas

Contratos de 20 horas semanais

Carga horária teórica: 400 horas
Carga horária teórica específica: 200 horas
Carga horária teórica básica: 200 horas
Carga horária prática: 1440 horas

Tempo de contrato: 24 meses

Contratos de 30 horas semanais

Carga horária teórica: 408 horas
Carga horária teórica específica: 204 horas
Carga horária teórica básica: 204 horas
Carga horária prática: 1432 horas

Tempo de contrato: 15 meses

Para cumprimento da Portaria nº 3872/2023 do MTE, este curso possui uma carga horária inicial correspondente a 10% do total da Carga horária teórica a serem realizadas nos primeiros dias de contrato.

Dias de introdutório para contratos de 20 horas: 15 dias
Dias de introdutório para contratos de 30 horas: 08 dias

alário com base no mínimo nacional:
6h: R\$1.142,33
4h: R\$761,55

Faixa etária: 18 a 24 anos

