

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Pronatec oferece cursos gratuitos para quem quer trabalhar na Copa de 2014

10/04/2012

O Pronatec, (Programa Nacional de Ensino Técnico e Emprego) será o organizador da parceria entre os Ministérios do Turismo e da Educação, que tem o objetivo de qualificar os profissionais que irão lidar diretamente com os visitantes que o país receberá na Copa de 2014.

Serão oferecidas 32 atividades direcionadas ao turista e, também, cursos de inglês, espanhol e libras. Os participantes também receberão auxílio estudantil, de alimentação e transporte. Serão 40 mil vagas por semestre, oferecidas pelo 'Pronatec Copa', que vai capacitar quem já trabalha com turismo e também quem pretende se profissionalizar no setor.

Ao todo, até a Copa de 2014, serão 240 mil vagas ofertadas pelo Sistema S (Senac, Sesc, Sesi e Senai) e instituições federais de educação profissional. Elas serão abertas para as 12 cidades-sede da Copa, entorno e destinos de visibilidade internacional. São 117 municípios classificados. No Paraná Curitiba é a cidade sede, as cidades entorno classificadas são: Antonina, Foz do Iguaçu, Guaraqueçaba, Lapa, Morretes, Paranaguá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

Para participar do 'Pronatec Copa', o interessado deve ter 18 anos ou mais, e morar em uma das cidades da Copa, entorno, ou em um dos destinos turísticos selecionados.

As 32 atividades disponíveis variam de acordo com a escolaridade do aluno. Na pré-matrícula, cada participante poderá escolher um curso de qualificação e/ou um de idioma. Os cursos oferecidos estão relacionados aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação. Confira abaixo a lista dos cursos oferecidos pelo Pronatec.

AGENTE DE INFORMAÇÕES TURÍSTICAS – Informa e orienta turistas sobre roteiros, programações, serviços e produtos, bem como presta informações históricas, culturais e artísticas locais. Apresenta capacidade de comunicação, organização, descrição, iniciativa, adaptação a novas situações, eficiência e espírito de equipe.

AGENTE DE VIAGENS – Planeja e comercializa serviços turísticos, incluindo passagens aéreas nacionais e internacionais, reservas hoteleiras, pacotes turísticos, informações ao viajante,

seguro de viagens e demais informações pertinentes ao bem estar de clientes em viagens de turismo, trabalho e estudo.

ATENDENTE DE LANCHONETE – Prepara, monta e serve sucos, vitaminas e lanches quentes e frios, prestando atendimento aos clientes.

AUXILIAR EM SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM – Atende às expectativas dos clientes, colaborando para a boa execução dos serviços operacionais prestados pela hotelaria. Atua na organização dos ambientes físicos. Apoia setores de recepção, governança, eventos e demais áreas da hotelaria.

AUXILIAR DE CONFEITARIA – Auxilia o confeitiro na preparação, montagem e finalização de diversos produtos e organização da estrutura da confeitaria. Realiza a preparação prévia de frutas, geleias, massas diversas, cremes, caldas, glacês, chocolates e recheios para sobremesas. Executa a mise en place e a higienização da confeitaria, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho. Elabora produtos de confeitaria, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.

AUXILIAR DE COZINHA – Auxilia o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha. Realiza higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar. Realiza preparações prévias como molhos, massas, cremes e guarnições. Executa a mise en place, a organização operacional e a higienização da cozinha, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

AUXILIAR DE GARÇOM – Exerce atividades de apoio ao garçom, limpa e mantém organizado o local de trabalho, equipamentos e utensílios de trabalho. Faz e retira os pedidos na cozinha, bar e copa. Serve os clientes quando autorizado pelo garçom.

AUXILIAR DE AGENCIAMENTO DE VIAGENS – Planeja roteiros de viagem por meio de diversos canais de comunicação, observando os interesses e as necessidades dos clientes. Orienta clientes sobre documentação, procedimentos de embarque e desembarque e hospedagem. Executa operações relacionadas à intermediação e compra de bilhetes. Providencia reservas de meios de hospedagem de modo a promover satisfação e garantir a qualidade do atendimento.

BARTENDER – Recepciona o cliente. Cria, prepara e serve bebidas, conforme a solicitação dos clientes. Controla o estoque de bebidas e realiza a mise en place do bar.

CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM – Executa os procedimentos operacionais de limpeza, higienização, arrumação, vistoria, re→posição dos materiais das unidades habitacionais, zelando pelos objetos pessoais, hábitos, preferências e a cultura de cada hóspede. Atende às solicitações de clientes internos e externos.

CHAPISTA – Prepara sanduíches, grelhados rápidos e crepes. Zela pela manutenção e conservação dos equipamentos de trabalho, seguindo os padrões de segurança na prestação dos serviços.

CHURRASQUEIRO – Corta, pré-prepara e prepara carnes, aves, peixes e embutidos grelhados e assados na brasa e/ou em churrasqueiras.

CONDUTOR DE TURISMO DE AVENTURA – Planeja e desenvolve atividades de aventura em meio natural ou artificial, conduz grupos em trilhas, esportes radicais, acampamentos e aplica técnicas de sobrevivência, segurança e bem estar do viajante.

CONDUTOR DE VISITANTES – Conduz o turista, com segurança, em passeios e visitas a locais específicos de determina→das regiões, prestando informações e orientações características a atrativos e empreendi→mentos turísticos.

COPEIRO – Monta e serve bebidas e preparações rápidas, prestando atendimento aos clientes internos e externos.

COZINHEIRO INDUSTRIAL – Desenvolve cardápios e refeições em cozinhas industriais, nos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos.

GARÇOM BÁSICO – Recepciona o cliente. Realiza venda de produtos em diferentes empreendimentos gastronômicos. Utiliza técnicas de servir alimentos e bebidas. Organiza espaços físicos de alimen→tos e bebidas. Atua em restaurantes ou em eventos realizados em outros locais.

MASSEIRO – Produz massas, pão, macarrão e similares, de acordo com as tendências das empresas no que diz respeito a utilização de matérias-primas e equipamentos. Trabalha em conformi→dade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e prevenção de acidente, higiene, saúde e preservação ambiental.

MENSAGEIRO EM MEIO DE HOSPEDAGEM – Recebe e acompanha o cliente na entrada e saída dos meios de hospedagem, acomoda o cliente nos aposentos, oferece orientações gerais sobre a unidade habitacional e seus equipamentos, distribui mensagens internas e externas, executa serviços complementares de ajuda operacional.

MESTRE DE CERIMÔNIAS – Organiza, acompanha e executa o cerimonial do evento, de acordo com a classificação e tipologia. Elabora roteiro e script. Prepara o protocolo.

MONITOR AMBIENTAL – Conduz grupos de visitantes com segurança e contribui com ações de monitoramento dos impactos gerados pela visitação, sensibilizando os clientes quanto à importância da conservação do meio ambiente.

MONITOR DE RECREAÇÃO – Realiza atividades de animação turística, organizando programações para diversas faixas etárias.

ORGANIZADOR DE EVENTOS – Planeja, promove e coordena a organização de eventos em todas as etapas do processo. Elabora o projeto, busca a captação e a negociação dos eventos. Vende e administra.

PADEIRO – Elabora produtos de panificação, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.

PADEIRO E CONFEITEIRO – Prepara, confecciona e acondiciona produtos básicos de padaria e de confeitaria, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

PIZZAIOLO – Elabora, prepara, monta e apresenta pizzas, molhos e coberturas. Coordena e controla o recebimento, armazenamento e acondicionamento dos insumos.

RECEPCIONISTA – Recepciona e atende diferentes públicos, por meio de diversos canais de comunicação (telefone, virtual e presencial), utilizando o Português e, excepcionalmente, o Espanhol e o Inglês. Promove a satisfação, a qualidade e a excelência no atendimento. Tria informações e estabelece fluxos de atendimento, com base nos processos, produtos e serviços da organização, de modo a atender com rapidez e eficiência às necessidades do cliente. Ao identificar dificuldades no atendimento, propõe alternativas de solução ou melhoria.

RECEPCIONISTA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM – Recepciona e acolhe diferentes hóspedes/clientes por meio de diversos canais de comunicação. Efetua os procedimentos de recepção, com atenção aos princípios éticos e observância às questões legais, de modo a promover satisfação e garantir a qualidade e excelência do atendimento.

RECEPCIONISTA DE EVENTOS – Recepciona e acolhe pessoas em eventos. Conduz, orienta e fornece informações, materiais e equipamentos necessários.

SALGADEIRO – Prepara, confecciona e acondiciona diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

SOMMELIER – Aconselha na escolha de vinhos e derivados. Executa os serviços respectivos, Assessora na aquisição e divulgação, efetua o armazenamento e reposição de vinhos e bebidas. Elabora carta de vinhos. Organiza e controla adegas.

SUSHIMAN – Conhece e utiliza as técnicas de limpeza, corte e extração de filés dos peixes. Especializa-se em técnicas e práticas de preparação de sushi. Organiza e higieniza o local de trabalho, baseando-se nas normas de boas práticas para a produção de alimentos.

Idiomas:

ESPAÑHOL – Prepara o profissional de turismo para se comunicar (fala e escrita) em espanhol. Apresenta capacidade de comunicação em língua estrangeira, organização, iniciativa, adaptação a novas situações, eficiência.

INGLÊS – Prepara o profissional de turismo para se comunicar (fala e escrita) em inglês. Apresenta capacidade de comunicação em língua estrangeira, organização, iniciativa, adaptação a novas situações, eficiência.

LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais – Prepara o aluno para se comunicar com pessoas que tenham deficiência auditiva, através do uso dos sinais básicos da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, em situações cotidianas e profissionais.

As inscrições podem ser feitas no endereço:

<http://pronateccopa.turismo.gov.br/pronatec/hotsite/index.html>