



P.A.R.T.I. Porto Alegre Ristorazione e Turismo Integrato

Projeto relativo às intervenções para a formação dos italianos residentes em países não pertencentes à União Européia
(D. Lgs. n°112 del 31.03.1998 art. 142 lettera H)

Porto Alegre, 26 de outubro de 2009.

EDITAL DE PARTICIPAÇÃO

Seleção de alunos para curso técnico de qualificação em gestão e desenvolvimento de restaurantes integrado ao Turismo, destinado a jovens com cidadania italiana - ou em processo de reconhecimento da mesma -, desempregados, residentes na circunscrição consular de Porto Alegre (RS-Brasil), com idade mínima de 18 anos e conhecimento básico do idioma italiano. A participação é gratuita.

Proponentes

Consorzio Quality In Training
Città e CAP: ROMA 00144
Indirizzo: VIALE DELL'UMANESIMO N. 308
Telefono: 0651531035
Fax: 0651987952
e-mail: info@qualityintraining.it
<http://www.qualityintraining.it/>

DES Srl
Città e CAP: Palermo - 90142
Indirizzo: via A. Juvara, 58/b
Telefono: +39 091546010
Fax: :+39 091543695
e-mail: info@dessrl.it
<http://www.dessrl.it/>

Órgão financiador

Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale e Ministero degli Affari Esteri – Italia.

Organismos e sedes operativas no Brasil

Associação União dos Italianos no Mundo - UIM Brasil. Alameda Jaù, 1200 , Jardim Paulista, 001420-001 San Paolo. http://www.uil.org.br/uim_capa.htm

Associação União dos Italianos no Mundo - UIM Brasil. Rua José de Alencar, 630 sala 301, Menino Deus, Porto Alegre- RS- 90880-480 Tel. 51.3508.2414; p.a.r.t.i.projtopoa@hotmail.com

1. Objetivos do Projeto P.A.R.T.I.

- a) A proposta visa divulgar mais amplamente a capacidade da cozinha italiana, considerando que se trata de uma atividade capaz não somente de atrair turistas de todos os países, mas também servir como elo de cultura entre a Itália e a comunidade italiana formada por jovens agora totalmente integrados com o Brasil que poderão redescobrir o sabor de suas origens.
- b) Possibilitar o desenvolvimento de uma atividade empreendedora ligada ao setor de turismo e restaurantes, preferencialmente na região de Porto Alegre e grande Porto Alegre.



- c) Oportunizar aos italianos residentes neste território, em particular a jovens desempregados, curso de qualificação profissional.
- d) Colaborar para a entrada no mercado de trabalho da maior parte dos alunos participantes do curso de formação.

2. Requisitos para inscrição

O candidato deve possuir cidadania italiana - ou estar em processo de reconhecimento da mesma -, ter idade mínima de 18 anos, conhecimento básico do idioma italiano e estar desempregado.

3. Vagas oferecidas : 25 vagas

4. Documentação exigida

- a) Carteira de Identidade;
- b) Comprovante de endereço;
- c) Documento italiano ou nº do agendamento consular para análise do caso;
- d) Currículo.

5. Prazo para a apresentação de candidaturas

Os interessados deverão encaminhar seus currículos pelo e-mail p.a.r.t.i.projetoipoa@hotmail.com, impreterivelmente até 31 de dezembro de 2009.

6. Processo de seleção

- a) A seleção será feita mediante análise do currículo (verificação de títulos), prova escrita (conhecimento do idioma italiano) e entrevista individual (conhecimentos básicos para participar do curso e motivação empreendedora). O processo seletivo inclui também avaliação psicotécnica (cognitiva, emocional e motivacional) realizada pelo **Instituto de Diagnóstico e Tratamento em Psicologia** sob a coordenação da Psicóloga Elise Karam Trindade CRP 07/15329.
- b) Será reservado um percentual mínimo de vagas ao sexo feminino que, caso não sejam preenchidas, serão repassadas ao sexo masculino.
- c) Após ser concluído o processo de seleção, os nomes dos candidatos selecionados serão publicados no site do **Projeto P.A.R.T.I.**, na ordem da graduação obtida. A apresentação de recursos terá o prazo de dez dias, após a publicação, e deverá ser feita junto ao Consulado Geral da Itália na circunscrição Porto Alegre, ao qual caberá a decisão final.
- d) No caso de desistência de um ou mais participantes, antes ou após o início do curso, será feita a admissão do(s) candidato(s) melhor(es) colocado(s) na seleção.

7. Percorso profissionalizante

- O curso, na sua totalidade, será composto por 600 horas de formação, com 100 horas realizadas na modalidade FAD (Formação à Distância) sobre segurança do trabalho, direito do trabalho italiano e língua italiana, e 26% (160 horas) desenvolvidas na forma de estágio em empresas do setor (destas, 120 horas no Brasil e 40 horas na Itália, aos alunos que concluírem o curso com qualificação).

- A carga horária deverá ser de 5 horas diárias, de segunda a sábado, das 13h às 18h.

- A duração total será de 05 meses.



8. Articulação do curso

	Título do modo	Carga horária
1	Italiano	70
2	Direito do Trabalho	15
3	Informática nível ECDL	50
4	Língua inglesa	40
5	Marketing e administração	50
6	Gestão de empresa	40
7	Recepção e atendimento ao cliente	40
8	A cozinha típica italiana	40
9	Laboratórios de pizza, pão e confeitaria italiana	40
10	Organização e higiene na empresa de administração de restaurantes	40
11	Segurança e higiene no local de trabalho	15
12	Estágio	160
	Total de horas de formação	600

9. Objetivos do curso

- Conhecimento, habilidade e capacidade, estilos comportamentais.
- O técnico em gestão e desenvolvimento de empresa de restaurantes estará apto a conjugar exigências produtivas empresariais, organização eficiente do trabalho e de serviços. As competências serão adquiridas com lições teóricas e técnicas – práticas e aporte de materiais FAD.
- Ao término do percurso formativo, o formando deverá ter adquirido os seguintes conhecimentos teóricos de base, considerados essenciais para a função a desenvolver:
 - a) Idioma italiano - competências lingüísticas;
 - b) Conhecimentos básicos de direito do trabalho;
 - c) Informações sobre o funcionamento da empresa;
 - d) Regras de organização empresarial;
 - e) Técnicas de comunicação interpessoal;
 - f) Prevenção de acidentes, organização empresarial com conhecimentos de informática;
 - g) Metodologias operacionais;
 - h) Técnicas para o desenvolvimento da comunicação corporativa;
 - i) Capacidade operacional e competências práticas no ramo de restaurantes.



10. Estágio empresarial

Duração 160 horas – 120 horas no Brasil e 40 horas na Itália

- Finalidade
 - a) Atuação prática das noções teóricas apresentadas durante o percurso formativo.
 - b) Utilizar os instrumentos colocados à disposição das empresas nas quais será realizado o estágio.
 - c) Conhecer a empresa e o setor de mercado no qual poderá desenvolver a própria atividade.
 - d) Conhecer os mecanismos que regulam a atividade empresarial.

	Descrição	Carga horária
1	A introdução no ambiente de trabalho	10
2	O processo de trabalho na empresa ligada ao mercado de restaurantes	30
3	Explicação prática da organização do trabalho	10
4	Experimentação técnica e competência teórica	50
5	Elaboração e estruturação de um plano de empresa	20
6	Experiência profissional	20
7	Publicização da empresa	20
	Total de horas de formação	160

11. Bolsa auxílio

- a) Os alunos que tiveram índice de frequência nas aulas receberão uma bolsa auxílio individual, de cerca de 900 euros (valor bruto) para as despesas de alimentação e de deslocamento durante o curso e o estágio local.
- b) Também serão pagas as despesas de transporte, alimentação e hospedagem para o estágio formativo na Itália.
- c) Os participantes terão cobertura de seguro obrigatório contra acidentes no trabalho e seguro de viagem.

Local sede em Porto Alegre

Associação União dos Italianos no Mundo - UIM Brasil. Rua José de Alencar, 630 sala 301, Menino Deus, Porto Alegre- RS- 90880-480 Tel. 51.3508.2414; p.a.r.t.i.projetopoa@hotmail.com