

PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	TAIFEIRO
MODALIDADE:	LIVRE

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

Sincronicidade: os cursos/eventos são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas.

Tutoria e Formas de Interação: Os cursos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada online por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A interação entre tutores, estudantes e administração do curso é online.

Avaliação/Certificação: A avaliação é quantitativa e interpretativa. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) nas atividades da avaliação final. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: Os programas apresentam organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

Materiais Didáticos: O conteúdo programático é lastreados em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos interativo com professor e sistema de anotações pessoais sobre o curso.

Interação e Suporte Administrativo: Os programas de formação contam – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a Instituição de Ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma empresa de educação a distância tradicional. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 350 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Somos uma empresa de educação legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62 e que atua com a idoneidade e credibilidade servindo diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

TÍTULO DO PROGRAMA: Taifeiro

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Perfil do Taifeiro
Tipos de Unidades onde o Taifeiro Pode Atuar
Hierarquia na Hotelaria Offshore
Dentro das Unidades
Em Navios OIM (Offshore Installation Managing)
Em Plataformas GEPLAT (Gerente de Plataforma)
Apresentação Pessoal
Apresentação Pessoal e Higiene
Uniformes
Saúde e Aparência
Postura Corporal
Horários de Trabalho
Excelência no Atendimento
Atitude e Comportamento
Trabalho em Equipe
Ética Profissional
Diferenças Culturais
Comunicação
Comunicação Verbal
Escuta Ativa
Empatia
Comunicação Não Verbal
Noções de Biossegurança
Acidentes de Trabalho
Riscos no Ambiente Laboral
Precauções Padrão
Lavagem das Mãos
Manipulação de Materiais Cortantes e de Punção
Equipamentos de Proteção Individual
Noções de Segurança Alimentar e Boas Práticas
Segurança Alimentar
Contaminação dos Alimentos
Boas Práticas de Higiene
SMS
Normas Internacionais que Integram o SMS
ISO 14001
OHSAS 18001
Segurança
Acidentes, Incidentes e Desvios
Práticas Seguras de Trabalho
Tipos de Emergência
Incêndio
Alguns Riscos e a Utilização de EPIs
Meio Ambiente
Saúde
Como Contribuir com o SMS
Rotinas de Trabalho do Taifeiro
Como se Prepara para o Dia de Trabalho
Noções de Limpeza
Definições e Siglas
Produtos Químicos
Rotina do Taifeiro de Piso

Limpeza Diária de Camarotes
Rotinas do Taifeiro de Paiol
Rotinas do Taifeiro de Pia
Rotinas do Taifeiro de Lavanderia
Taifa (profissão)
Relações Interpessoais e Qualidade de Vida no Trabalho
Relacionamento Interpessoal
Qualidade de Vida no Trabalho (QVT)
Conduta Assertiva
Apresentação pessoal
Dicas de apresentação pessoal
Noções de Boa Postura
Organização do Trabalho
Cozinha e Gastronomia
Esterilização e Limpeza
Higienização de alimentos
Limpeza Geral
Como arrumar a cama
Dobrar Roupas de Cama e Banho
Como Dobrar Lençol com Elástico
Organização do ambiente de trabalho
Sobrevivência do Náufrago
Colete salva-vidas
Boia salva-vidas
Embarcação de sobrevivência
Procedimentos do naufrago antes do resgate
Procedimento de abandono da embarcação
Vestimenta para o abandono da embarcação
Distância da embarcação sinistrada
Ingestão de água salgada
A importância dos cuidados na produção de refeições e alimentos
Cuidando da Integridade e Sanidade dos Alimentos
A importância dos 3 TTT (Tempo, Técnica e Temperatura)
Os veículos de contaminação, patologias e bactérias
Recepção e armazenamento
Controle da higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios
Controle da higiene e saúde dos manipuladores
Perfil do Taifeiro
O que é ser um garçom?
Quais as características necessárias para ser um garçom?
Principais atividades de um garçom
Áreas de atuação e especialidades
Mercado de trabalho
Curiosidades
10 regras para um bom atendimento
Critérios básicos para garçons
Espera-se que um garçom saiba:
Apresentação pessoal
Postura profissional
Segurança no trabalho
Cuidando do ambiente do restaurante
Cuidando da organização
Equipamentos
A Mise en Place
Recebendo e acomodando o cliente
Reservas
Apresentando os serviços ao cliente
Começando o atendimento
Couvert
Couvert artístico
Retirando o pedido

Relacionando-se com outros setores
Servindo o cliente
Serviços de alimentos
Serviços de bebidas
Orientações sobre algumas bebidas
Vender e servir os vinhos
Desembaraçando a mesa
Serviço de sobremesas
Serviço de cafezinho
Serviço de bufê
Finalizando os serviços
Avaliando a satisfação do cliente
Como tratar as reclamações
A saída do cliente
Fechando o restaurante
Procedimentos complementares
Identificando situações especiais
Situações de emergência
Obrigações do profissional
Higiene das mãos
Utilização de luvas
Uniformes
Orientação Profissional
Mercado de trabalho
O desafio do garçom como uma peça-chave no atendimento
Persistência e dedicação para ser um vencedor
Apresentação pessoal
Recepção e Atendimento
Exemplos de tipos de cliente e de recepção à mesa
Mandamentos do garçom
Recebendo o cliente e registrando os pedidos
Reservas de mesa
A chegada do cliente ao restaurante
Desenvolvendo o atendimento
Finalizando os serviços
Formulário de avaliação do estabelecimento
Como se portar diante das reclamações
A saída do cliente
O fechamento do estabelecimento
Relacionando-se com Outros Setores
Tipos mais comuns de restaurantes
Técnicas para Servir Alimentos e Bebidas
Habilidades
Técnicas básicas de serviço de mesa
Conhecendo os serviços de alimentos
Funções básicas do garçom
Exemplo de mise en place (mesa organizada)
Ambiente do bar/restaurante
Técnicas de segurança no trabalho
Limpeza
Conhecendo os materiais de trabalho
Organização do Ambiente
Verificando o restaurante para a abertura
Fazendo a mise en place das mesas
Saúde e higiene alimentar
Empreendedorismo
Empreendedorismo é uma ótima ideia
Sociologia do Trabalho
Ética
Noções de Cidadania e Direito do Trabalho
Duração do trabalho

Faltas justificadas ao trabalho
Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros
Contaminação dos Alimentos
Micro-organismos em Alimentos
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento
Higiene Pessoal
Hábitos Pessoais
Controle da Saúde
Treinamento
Usando o Termômetro
Boas Práticas das Compras ao Consumo
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos
Rotulagem de Alimentos Embalados
Armazenamento de Alimentos
Preparando o Alimento
Servindo o Alimento
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho
Condições de Saneamento da Água
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Controle Integrado de Pragas
Acondicionamento e Destino do Lixo
Edificações e Instalações
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados
Modelos de POP
Modelos de Planilhas
Glossário
Gastronomia
Manipulação de Alimentos
Técnicas de Cozinha
Doenças transmitidas por alimentos
Cozinha
Cozinheiro
Ajudante de Cozinha
Áreas da Cozinha
Instalações Sanitárias
Carnes
Métodos de cocção de alimentos
Cozidos
Na pressão
Assados
Grelhados
Frituras
Princípios de Cocção
Calor seco com gordura
Técnicas culinárias
Auxiliar e Ajudante de cozinha
Cortes Culinários
Gastronomia Sustentável
Receitas de Cozinheiros
Organizar a Cozinha
Organizar a Mesa
Algumas dicas que irão auxiliar na cozinha
Menu
Algumas Receitas para se destacar na Cozinha
Higiene individual
Higiene do meio
Higiene coletiva
Detergentes
Material de limpeza e seus cuidados
Cuidados com o uso do material
Pisos existentes

Pisos duros
Concreto
Granilite
Mármore
Ladrilhos
Tijolo
Pisos macios
Linóleo
Madeira
Borracha
As proibições na limpeza
Quais os agentes de limpeza
Limpeza administrativa
Limpeza de corredores e outras unidades
Limpeza do refeitório e/ou sala de lazer
Limpeza dos chuveiros
Limpeza das banheiras
Limpeza de aparelhos sanitários
Limpeza das portas
Limpeza de persiana e venezianas
Limpeza de vidros
Limpeza do arranjo de vaso de flores
Limpeza do telefone
Limpeza de luminárias
Limpeza de cestos de lixo
Limpeza de cinzeiro
Limpeza de geladeira
Cuidados com as luvas
Manejo com o rodo
Ética e moral
Como conseguir melhores resultados
Relações humanas no trabalho
Comportamento e postura profissional
Cordialidade
O bom relacionamento profissional
Atitudes em relação à empresa