

INSTITUTO DE HOTELARIA PLANET PANZINI

Maio / Junho 2012

Volume 1, Edição 2



LABORATÓRIO DE ALIMENTOS & BEBIDAS

Com enorme sucesso iniciamos a temporada 2012 do laboratório de Alimentos e Bebidas.

Com 30 visitantes, mediante reservas foi servido na sexta-feira, 11 de maio, um maravilhoso Buffet de Saladas. A comunidade teve a oportunidade de conhecer nossas instalações a acompanhar o funcionamento da prática na escola. Nossos alunos desempenharam as atividades com excelência buscando aprimorar as técnicas aprendidas em sala de aula. A todo tempo os instrutores ressaltava os pontos positivos dos alunos e orientava com relação a realização dos serviços, caracterizando ainda mais a importância do laboratório para o exercício da teoria.

Confira mais detalhes do funcionamento do nosso laboratório e o conteúdo trabalhado no curso básico de cozinha neste mês de maio na página 2.



SELEÇÃO DE ESTAGIÁRIOS– HOTEL TRANSAMÉRICA

Pelo 3º ano consecutivo de parceria, o Hotel Transamérica Ilha de Comandatuba, realizou mais uma seleção de estagiários do nosso Instituto. Nossos alunos tem a oportunidade de concorrer a vagas de estágio remunerado num dos mais importantes resorts do nosso país.



Em breve, cerca de 10 alunos do Instituto Planet Panzini estarão estagiando no Hotel. Fortalecendo assim a importância das parcerias para uma qualificação profissional para a entrada dos nossos jovens no mercado de trabalho.

Obrigada Hotel Transamérica por prestigiar nossos alunos com mais essa oportunidade.

Laboratório de Alimentos e Bebidas o que acontece...

BUFFET FEIJOADA COMPLETA

Extremamente saboroso, o típico prato brasileiro foi servido com muito requinte no Instituto Planet Panzini.

Em formato de Buffet a feijoada pode ser aproveitada pelos nossos visitantes e alunos.



E MAIS...

Nos meses de maio e junho nossos alunos desenvolveram maravilhosos cardápios nas aulas e apresentaram a comunidade todas as sextas-feiras.

Deliciosos risotos puderam ser saboreados no dia 24 de maio em nosso Instituto. Atendendo a cerca de 55 convidados, os sabores fizeram o maior sucesso.

Grelhados e molhos apresentaram os principais molhos da base culinária e agradaram bastante o paladar dos visitantes.

O mês de junho foi voltado para a Culinária Italiana, duas semanas de pura massa italiana com molhos muito saborosos. Sucesso total no laboratório de Alimentos e Bebidas do Planet Panzini.



Restaurante e Bares: De olho nas técnicas

Concretizando o conceito de teórico prático dos nossos cursos, os alunos do curso de restaurante passam a realizar atividades extra livro e colocar realmente as mãos nos utensílios e materiais do restaurantes.

Desenvolvemos uma oficina de decoração de coquetéis para a iniciação das técnicas de bar.

A descoberta das técnicas encanta alunos e instrutores e começam a desfrutar do prazer do conhecimento.

Aparentemente é muito simples ser



garçom ou barman, porém as habilidades requeridas para a profissão apontam a necessidade de qualificação profissional dos candidatos.

É impressionante o orgulho despertado no nosso alunado após a realização do serviço e treinamento árduo para a excelência no desenvolvimento das técnicas.



Restaurante e Bares: Oficina de LICORES

Em virtude da chegada dos festejos juninos, foi proposto a realização de um oficina de licores para os alunos do Instituto. A oficina foi realizada nos dias 07 e 08 de maio e teve como Pedagoga voluntária a professora Maria do Carmo.

Com enorme sucesso os alunos aprenderam as técnicas



básicas para a fabricação de licores artesanais caseiros, apresentando assim mais uma oportunidade de aumento da renda de nossos alunos nos festejos que se aproximam.

Os alunos fabricaram licores de Jaboticaba, de Jenipapo e de Laranja.

RECEPÇÃO:

A inauguração do laboratório de alimentos e bebidas foi extremamente positiva, visto que, foram vendidas todas as reservas. Para que esse sucesso fosse alcançado contamos com a colaboração de todas as alunas da recepção onde desempenharam as atividades propostas com muita responsabilidade demonstrando total interesse em ver realizado mais um evento de extrema importância para o desenvolvimento das atividades práticas do instituto.

Durante a aula prática com as alunas da recepção, foram desenvolvidas as

seguintes atividades: Reservas, atendimento telefônico, abordagem ao cliente, informações sobre o instituto, o serviço da Hostess, organização e limpeza, divulgação, propaganda, uniforme, maquiagem e postura.

Quero agradecer a todas as alunas da recepção pois estão sempre dispostas a cooperar, se esforçam para que tudo dê certo, tem senso de equipe e que diante das dificuldades encontradas para realizar as atividades elas gostam muito do que faz.



INSTITUTO DE HOTELARIA PLANET PANZINI

Av Rio Branco, 69
Canavieiras, Bahia - Brasil
Cep: 45860-000

Tel: 55-73-3284 1295
Email: planetpazini@yahoo.com.br

Estamos na Web—Facebook:
Panzini Canavieiras.

Parceria CDL— Canavieiras

Em parceria com o CDL de Canavieiras, o Instituto Planet Panzini promove cursos de qualificação profissional na área de comércio e varejo, visando uma melhor qualidade de atendimento para a nossa cidade.

Foi realizado o primeiro curso do programa nos dias 04, 05 e 06 de Junho. O curso de Qualidade no Atendimento ao Cliente contemplou mais de 35 representantes do comércio local.

Novos cursos serão realizados no período de Julho a Novembro para fortalecer a parceria e ampliar o número de pessoas qualificadas.

Sorteio Shineray

Para ajudar a manter a Creche Jardim dos Anjos, estamos empenhados na venda de bilhetes de uma moto shineray.

O sorteio será realizado no dia 22 de novembro às 21:00h no Planet Panzini.

Os bilhetes estão à venda na própria creche, no Instituto Planet Panzini e com nossos associados.

Participe você também!



III ARRAIÁ PANZINI

No dia 22 de junho de 2012, foi realizado o 3º Arraiá Panzini. Ao som da Banda Breteiras do Brasil, os mais de 180 convidados se divertiram e apreciaram a culinária típica junina.

Os alunos foram responsáveis por toda organização, desde a venda de bilhetes, que se esgotaram com 2 semanas de antecedência, até a limpeza, ornamentação e alimentação.

Foram servidas comidas típicas juninas como milho, canjica, mungunzá, amendoim cozido e pamonha salgada.

Licores produzidos pelos próprios alunos foram sucesso nas vendas.

A marca Panzini está se consolidando na cidade de Canavieiras.

