

INSTITUTO DE HOTELARIA PLANET PANZINI

Mar/Abr 2012

Volume 1, edição 1



Nesta edição:

No ano de 2012 o Instituto Planet Panzini apresenta uma nova proposta pedagógica, oferecendo três cursos de qualificação profissional, sendo:

- Cozinha básica;
- Restaurante e Bares;
- Recepção, que esse ano tem foco no atendimento ao cliente.

Os cursos são teórico-prático, onde os alunos aprendem a teoria em sala de aula com profissionais qualificados das áreas e em seguida confrontam com as atividades desenvolvidas nos laboratórios disponíveis no instituto.

Com o intuito de intensificar essas práticas, propõe-se a abertura do restaurante da escola ao público da cidade, desta forma, também divulgamos nossas atividades.



Foi analisada a necessidade de realização de módulos integrados, para trabalhar a integração das turmas visando facilitar o desenvolvimento das atividades coletivas futuras, como o funcionamento do restaurante.

No módulo de gestão foi trabalhada a postura profissional e plano de carreira de cada aluno, os mesmos puderam construir pela primeira vez seus currículos, iniciando assim a primeira etapa para a busca de um emprego.

Através de dinâmica e atividades situacionais, os alunos traçaram o seu perfil profissional,

deixando transparecer habilidades e competências que precisarão ser trabalhadas durante o curso.





Com Turismo e Hospitalidade, o foco foi a cidade de Canavieiras, a importância do conhecimento do território para o profissional do turismo, realizando de forma prática através de palestras e visitas aos principais pontos da cidade, com parceria da RESEX, Prefeitura Municipal de Canavieiras, e parceiros da comunidade.

Uma experiência única para os jovens que puderam ter a chance de visualizar a cidade como verdadeiros turistas e aplicar as práticas adquiridas como diferencial curricular.



Dois cursos noturnos foram realizados até o momento.

O curso de Atendimento ao Cliente, teve carga horária de 10h, atingindo um público bastante jovem, desde os 15 anos, com o intuito de transformar esses jovens em futuros estudantes dos cursos matutinos.

O curso de Processamento



de Carnes teve uma carga horária de 20 horas. Com público mais maduro, alunos acima de 40 anos, aprenderam a fazer calabresas, presunto, mortadelas e defumados em casa, como uma opção de geração de renda individual, o qual foi muito positivo, e estamos caminhando para a segunda turma.

Sendo assim temos a programação para os próximos cursos noturnos que são: Curso de Processamento de Pescados e o Curso de Laticínios.



Os alunos dos cursos de Recepção e Restaurante tem como matérias complementares informática aplicada e inglês para hotelaria.

Os cursos acontecem duas vezes na semana e aprimoram habilidades de nossos alunos para o mercado de trabalho





Os cursos iniciaram a segunda fase da formação dos alunos, dessa vez, direcionados para as aulas práticas e os alunos foram subdivididos em três turmas específicas.

As áreas de cozinha, restaurante e recepção apresentaram os conceitos e conhecimentos iniciais.



A turma de cozinha possui 10 alunos e foram apresentados os utensílios da cozinha, atuação do



cozinheiro, nutrientes dos alimentos e outros conteúdos voltados para a vida profissional. Também foi realizada visita a área de defumação da escola para aprimorar o conhecimento dos nossos alunos.

A turma de restaurante, composta de 8 alunos, tiveram a sua primeira prática de bandeja, além de conhecer o organograma do restaurante, as funções de cada cargo da brigada, normas de postura, história e o conceito de alimentos e bebidas.

O curso de recepção com 10 alunas, abordou inicialmente o perfil da recepcionista e sua atuação. Em seguida, houve treinamento intensivo sobre o funcionamento do Instituto Planet Panzini e suas normas, preparando assim para o atendimento dos nossos visitantes e futuros clientes do laboratório de restaurante.

A partir do dia 11 de maio estaremos em funcionamento com o Laboratório de Restaurante do Instituto. A abertura do mesmo consiste na realização de laboratórios para os três cursos bases: Recepção, Cozinha e Restaurante.

Todas as sextas-feiras

apresentaremos um pouco do trabalho desenvolvido na escola a comunidade, e os alunos terão a oportunidade de prática supervisionada pelos professores.

Essa atividade é extremamente necessária para a caracterização prática do curso e inserção deste profissional no mercado de trabalho.

Assim, todos os anos realizamos dentro do horário de aula os nossos laboratórios.



A partir de 11 DE MAIO

LABORATÓRIO DE RESTAURANTE

Venha prestigiar nossos alunos e saborear um maravilhoso **BUFFET DE SALADAS** na abertura da temporada 2012 dos Laboratórios de Cozinha, Restaurante e Recepção.

Todas as sextas-feiras a partir do meio dia.

PARA FAZER A SUA RESERVA

CONTATE-NOS:

reservaspanzini@yahoo.com.br

73 3284 1295

VAGAS LIMITADAS!!!

Av. Rio Branco, 69
Asiga Guarda - mirim
Aberto das 7:30 as 13:00
planetpanzini@yahoo.com.br
Facebook: Panzini Casavieiras

INSTITUTO PLANET PANZINI



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.



Vem aí o III Arraiá Panzini, repleto de comidas típicas e muita dança. O evento está agendado para o dia 22 de junho, a partir das 20:00h, no próprio Instituto.

Venha prestigiar nossos alunos e saborear as comidas típicas da festa junina.



CURSOS MATUTINOS

Para atender a comunidade da nossa cidade durante o ano de 2012 apresentamos o nosso calendário de Cursos Matutinos de Cozinha:

Culinária Italiana

04 a 15 de junho

CH:30h

Iguarias Juninas

18 a 22 de junho

CH: 15h

Processamento de Carnes e Aves

02 a 27 de julho

CH: 60h

Culinária Baiana

01 a 31 de agosto

CH:70h



CURSOS NOTURNOS

Acontecerá nos dias 14 a 18 de maio, das 19:00 às 22:00h o segundo curso de processamento de carnes com a confecção caseira de presunto, calabresa, mortadela e outros produtos.

Em virtude do grande sucesso do primeiro curso, que aconteceu no mês de abril, e atendendo a pedidos estamos repetindo a proposta.