

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	05/12/2018
Número do Plano	366
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Plano de Curso – Capítulos 3 (Perfil), 4 (1ª série), 7, 8 e Anexo (Sugestão Metodológica)	
ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS	
01. Qualificação 1ª SÉRIE Carga Horária Estágio	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de RECEPCIONISTA DE EVENTOS 000 horas 954 horas
02. Qualificação 1ª + 2ª SÉRIES Carga Horária Estágio	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS 1954 horas 0000 horas

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo
Laura M. J. Laganá
- ✓ Diretora Superintendente
Laura M. J. Laganá
- ✓ Vice-diretora Superintendente
Emilena Lorezon Bianco
- ✓ Chefe de Gabinete
Armando Natal Maurício
- ✓ Coordenador do Ensino Médio e Técnico
Almério Melquíades de Araújo

Equipe Técnica

Coordenação:

Almério Melquíades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização:

Fernanda Mello Demai

Doutora e Mestra em Terminologia

Diretora de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Esmeralda Macedo Serpa

Mestra em Educação

Bacharel em Turismo

Coordenadora de Projetos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Colaboração

Equipe Pedagógico – Administrativa

Adriano Paulo Sasaki

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência
Ceeteps

Andréa Marquezini

Bacharel em Administração de Empresas
Especialista em Gestão de Projetos
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos
Ceeteps

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Bacharel em Letras
Licenciada em Letras – Português e Inglês
Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória
Responsável pela Revisão Documental
Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

Elaine Cristina Cendretti

Licenciada em Matemática, Física e Mecânica
Tecnóloga em Projetos Mecânicos
Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação
Responsável pela Gestão Documental, Área de Matemática e Área de Ciências da
Natureza
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega

Licenciada em Engenharia Elétrica
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho
Especialista em Gestão Ambiental
Mestra em Física
Responsável pela Área Segurança do Trabalho
Etec Alfredo de Barros Santos

Luciano Carvalho Cardoso

Licenciado em Filosofia
Mestre em Lógica
Responsável pela Área de Empreendedorismo
Etec Parque da Juventude

Marcio Prata

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios
Responsável pelas Matrizes Curriculares e pela
Sistematização dos Dados dos Currículos
Ceeteps

Meiry Aparecida de Campos

Bacharelado e Licenciatura em Direito
Licenciada em Pedagogia
Especialista em Direito Civil e Processo Civil
Professora Responsável pela Área Jurídica
Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

Sérgio Yoshiharu Hitomi

Tecnólogo em Processamento de Dados
Responsável pela Área de Empreendedorismo
Etec Parque da Juventude

Talita Trejo Silva Gomes

Assistente Administrativo
Ceeteps

Vanessa Araujo Gomes Giron

Bacharel em Letras
Licenciada em Letras – Português e Grego Clássico
Mestra em Letras Clássicas
Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

Equipe de Professores Especialistas

Alessandra Blengini Mastrocinque Martins

Mestra em Ciências

Licenciada em Turismo

Bacharel em Turismo

Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

Ana Carolina Barbosa Angeli

Mestra em Hospitalidade

Pós-graduada em Docência em Gastronomia

Pós-graduada em Gestão de Negócios Hoteleiros

Licenciada em Pedagogia

Tecnóloga em Hotelaria

Coordenador do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Etec Santa Ifigênia

André Alberto Caciatore

Pós-graduado em Administração e Organização de Eventos

Tecnólogo em Design Gráfico

Bacharel em Turismo

Etec Fernando Prestes

Evandro Cesar Lebet Scalvi

Licenciatura em História

MBA em Gestão Estratégica de Empresas e Negócios

Especialização em Gestão Estratégica de Empresas e Negócios

Bacharel em Turismo

Giliard Sousa Ribeiro

Mestre em Cultura e Territorialidades

Pós-graduado em Gestão em Patrimônio e Cultura

Tecnólogo em Gestão em Turismo

Etec Prof. Camargo Aranha

Guilherme Antonio Bim Copiano

Especialista em Gestão Empresarial

Bacharel em Turismo

Licenciado em História

Etec de Cotia

Vinícius Moraes Raszl

Bacharel em Turismo
Etec Santa Ifigênia

Parceiros

ABEOC São Paulo – Associação Brasileira de Empresas de Eventos

Elaine Gerpe Galvão da Silva

Vice-Presidente

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

SUMÁRIO

CAPÍTULO 3	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	8
CAPÍTULO 4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	13
CAPÍTULO 7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	67
CAPÍTULO 8	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	68
ANEXO	SUGESTÃO METODOLÓGICA	69

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

3ª SÉRIE

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS

O **TÉCNICO EM EVENTOS** é o profissional que projeta, planeja, organiza, coordena, executa e avalia serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias. Utiliza normas de cerimonial e protocolo. Opera as ferramentas de marketing e de divulgação. Executa procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos. Orienta a montagem da decoração de ambientes e o armazenamento e a organização de gêneros alimentícios servidos em eventos.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Agências de viagem;
- ❖ *Buffets*;
- ❖ Casas de espetáculos;
- ❖ Centro de convenções e de exposições;
- ❖ Clubes e associações esportivas;
- ❖ *Convention visitors bureau*;
- ❖ Cruzeiros marítimos;
- ❖ Empresas organizadoras de eventos;
- ❖ Empresas prestadoras de serviços para eventos
- ❖ Escolas;
- ❖ Hotéis;
- ❖ Museus, Centros e instituições culturais;
- ❖ ONGs (Organizações não governamentais);
- ❖ Órgãos públicos;
- ❖ Parques temáticos e urbanos;
- ❖ Produtoras culturais.
- ❖ Restaurantes;
- ❖ Shoppings.

1ª SÉRIE

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de RECEPCIONISTA DE EVENTOS

O **RECEPCIONISTA DE EVENTOS** é o profissional que atua no acolhimento dos participantes e palestrantes. Orienta e fornece informações, materiais, certificados, crachás e equipamentos durante a realização do evento.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Organizar eventos de acordo com tema, público alvo, data e hora, local, orçamento disponível e legislação específica da localidade.
- ❖ Aplicar técnicas de cerimonial, protocolo e etiqueta.
- ❖ Coletar informações e dados para a realização de eventos.
- ❖ Elaborar registros e planilhas de acompanhamento e controle de atividades.
- ❖ Utilizar aplicativos informatizados para a gestão operacional e administrativa de eventos.
- ❖ Recepcionar, encaminhar e orientar participantes.
- ❖ Executar atividades de atendimento e orientação a clientes.
- ❖ Comunicar-se no contexto da área profissional em idioma de comum entendimento.
- ❖ Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando o vocabulário técnico da área profissional.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Demonstrar capacidade para sistematizar dados e informações.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – EXECUTAR SERVIÇO DE RECEPÇÃO EM EVENTOS

- Disponibilizar equipamentos.
- Preparar área e material para recepção.

- Distribuir pesquisa de avaliação do evento.
- Cadastrar e orientar participantes em eventos.
- Acompanhar palestrantes e organizadores de eventos.

B – ASSESSORAR O PLANEJAMENTO DE EVENTOS SOCIAIS, TÉCNICO-CIENTÍFICOS E CORPORATIVOS

- Avaliar serviços prestados.
- Elaborar cerimonial para eventos.
- Utilizar ferramentas de administração em eventos.
- Auxiliar na ornamentação e decoração de espaços.
- Elaborar relatórios técnicos e de resultados do evento.
- Operacionalizar serviços e produtos relacionados ao segmento de eventos.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

2ª SÉRIE

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS

O **ASSISTENTE DE EVENTOS** presta assistência na organização e produção de eventos de diferentes tipos. Acompanha a execução do cerimonial e de atividades técnicas e operacionais e atende clientes, fornecedores e prestadores de serviços.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Controlar atividades operacionais e de logística em eventos.
- ❖ Organizar e aplicar atividades recreativas e de lazer em eventos.
- ❖ Intermediar interesses, expectativas e solicitações de clientes.
- ❖ Assessorar o planejamento, a organização e a execução de projetos em eventos.
- ❖ Organizar e supervisionar as instalações e os locais de realização dos eventos e acompanhar os demais serviços de apoio.
- ❖ Acompanhar a organização e o serviço de buffets e banquetes.
- ❖ Montar, organizar e decorar espaços para cada tipologia de eventos.
- ❖ Controlar o armazenamento de alimentos e bebidas, materiais e equipamentos de acordo com a natureza dos elementos apresentados.
- ❖ Executar serviços de orientação ao público, em espanhol.
- ❖ Seguir normas e padrões de segurança em eventos.
- ❖ Orientar e encaminhar clientes à assistência médica especializada, em casos de emergências.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Identificar oportunidades e ameaças de uma situação.

ÁREA DE ATIVIDADES

A - REALIZAR ATIVIDADES RECREATIVAS E DE LAZER EM EVENTOS

- Promover atividades lúdicas.
- Conduzir atividades recreativas e de lazer.
- Elaborar programação recreativa e de lazer para diferentes públicos.
- Definir cronograma e espaços físicos para a realização de atividades.
- Organizar atividades sociais para os participantes do evento e seus acompanhantes.

B - AUXILIAR NA ORGANIZAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFETS E BANQUETES

- Elaborar cardápios.
- Orientar brigadas de serviço de salão.
- Realizar *mise-en-place*¹ de salão e de mesas.
- Montar *buffet* frio, quente, sobremesa e *coffee break*.
- Calcular quantidade de alimentos e bebidas por pessoa.

C – ASSESSORAR A ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS SOCIAIS, TÉCNICO-CIENTÍFICOS E CORPORATIVOS

- Organizar logística de eventos.
- Montar e desmontar espaços de eventos.
- Acompanhar os trâmites físico-financeiros do evento.
- Selecionar, contatar e recepcionar empresas prestadoras de serviços de eventos.

D – DESENVOLVER ATIVIDADES EM EVENTOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE SEGURANÇA

- Orientar a contratação de seguros.
- Auxiliar na prestação de primeiros socorros.
- Verificar clientes com credenciais ou similar.
- Orientar uso de equipamentos de segurança.
- Identificar áreas e situações de risco em eventos.

¹ Organização.

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Seriada

O currículo do **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações, destaque Lei nº 13415, de 16-2-2017), Resolução CNE/CEB 1, de 5-12-2014, Resolução CNE/CEB 6, de 20-9-2012, Resolução CNE/CEB 4, de 13-7-2010, Resolução SE 78, de 7-11-2008, Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, Parecer CNE/CEB 39/2004, Deliberação CEE 162/2018, Indicação CEE 169/2018, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular do **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS** está de acordo com o Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação” e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Com a integração do Ensino Médio e Técnico, o currículo do **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS**, estruturado na forma de oferecimento Integrada ao Ensino Médio é constituído por:

- Componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio);
- Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional (Ensino Técnico).

As funções e as competências referentes aos componentes curriculares da Formação Geral (Base Nacional Comum Curricular) são direcionadas para:

- o desenvolvimento do aluno em seus aspectos físico, intelectual, emocional e moral;
- a formação da sua identidade pessoal e social;
- sua inclusão como cidadão participativo nas comunidades em que atuará;
- a incorporação dos bens do patrimônio cultural da humanidade em seu acervo cultural pessoal;
- a fruição das artes, da literatura, da ciência e das tecnologias;

- o preparo para escolher uma profissão e atuar de maneira produtiva e solidária junto à sociedade.

O currículo da Base Nacional Comum Curricular do Ensino Médio foi organizado visando ao desenvolvimento de competências e de habilidades de cada componente curricular (disciplina) em suas áreas de conhecimento.

Os conhecimentos de cada uma das áreas em seus componentes curriculares deverão priorizar o desenvolvimento das competências e das habilidades profissionais, bem como valores e atitudes pertinentes à formação cidadã e profissional.

Para tanto, foram selecionados temas abrangentes que dialogam com várias estratégias de organização curricular, acrescidos de orientações e observações com a finalidade de possibilitar aos educadores uma abordagem interdisciplinar e significativa das áreas de conhecimento, bem como das especificidades técnicas da Habilitação Profissional.

4.2. Itinerário Formativo

O **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS** é composto por três séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação (ou conjunto de cargos/ocupações) identificada no mercado de trabalho.

O aluno que cursar a 1ª SÉRIE concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **RECEPCIONISTA DE EVENTOS**.

O aluno que cursar a 2ª SÉRIE concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE EVENTOS**.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM EVENTOS** que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) em nível de Educação Superior.



Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza - SP

4.3. Matriz Curricular

a) Sem Espanhol

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL						
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER					
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM EVENTOS (Diurno – Manhã/Tarde)	Plano de Curso	366			
Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 1573, de 7-12-2018, publicada no Diário Oficial de 8-12-2018 – Poder Executivo – Seção I – página 72.						
Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula			Carga Horária em Horas	
		1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE		Total
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional	120	120	120	360	300
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional	80	80	80	240	200
	Matemática	120	120	120	360	300
	Biologia	80	80	-	160	133
	Física	80	80	-	160	133
	Geografia	80	80	-	160	133
	História	80	80	-	160	133
	Química	80	80	-	160	133
	Educação Física	-	80	80	160	133
	Arte	-	-	80	80	67
	Filosofia	-	-	40	40	33
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-	-	*	*	*
Sociologia	-	-	40	40	33	
Total da Base Nacional Comum Curricular		720	800	560	2080	1733
Formação Técnica e Profissional	Aplicativos Informatizados	80	-	-	80	67
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	80	-	-	80	67
	Serviços de Recepção e Hospitalidade	80	-	-	80	67
	Planejamento de Eventos	120	-	-	120	100
	Organização de Atividades Recreativas	-	80	-	80	67
	Organização e Logística em Eventos	-	120	-	120	100
	Segurança e Primeiros Socorros em Eventos	-	80	-	80	67
	Serviços de Buffet e Banquetes	-	120	-	120	100
	Administração em Eventos	-	-	80	80	67
	Ética e Cidadania Organizacional	-	-	40	40	33
	Marketing em Eventos	-	-	80	80	67
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos	-	-	120	120	100
Produção de Eventos Culturais	-	-	120	120	100	
Total da Formação Técnica e Profissional		360	400	440	1200	1000
TOTAL GERAL DO CURSO		1080	1200	1000	3280	2733
Aulas semanais		27	30	25	-	-
Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)	1ª Série	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta; Planejamento de Eventos; Aplicativos Informatizados				
	2ª Série	Organização de Atividades Recreativas; Organização e Logística em Eventos; Serviços de Buffet e Banquetes				
	3ª Série	Produção de Eventos Culturais; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos (divisão de classes em turmas)				
Certificados e Diploma	1ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de RECEPCIONISTA DE EVENTOS				
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS				
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS				
Observação	* – Os conhecimentos da "Língua Estrangeira Moderna – Espanhol" serão desenvolvidos por meio de Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).					

b) Com Espanhol

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER						
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM EVENTOS (Diurno – Manhã/Tarde)				Plano de Curso	366	
Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 1573, de 7-12-2018, publicada no Diário Oficial de 8-12-2018 – Poder Executivo – Seção I – página 72.							
Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional		120	120	120	360	300
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional		80	80	80	240	200
	Matemática		120	120	120	360	300
	Biologia		80	80	-	160	133
	Física		80	80	-	160	133
	Geografia		80	80	-	160	133
	História		80	80	-	160	133
	Química		80	80	-	160	133
	Educação Física		-	80	80	160	133
	Arte		-	-	80	80	67
	Filosofia		-	-	40	40	33
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol		-	-	80	80	67
Sociologia		-	-	40	40	33	
Total da Base Nacional Comum Curricular		720	800	640	2160	1800	
Formação Técnica e Profissional	Aplicativos Informatizados		80	-	-	80	67
	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta		80	-	-	80	67
	Serviços de Recepção e Hospitalidade		80	-	-	80	67
	Planejamento de Eventos		120	-	-	120	100
	Organização de Atividades Recreativas		-	80	-	80	67
	Organização e Logística em Eventos		-	120	-	120	100
	Segurança e Primeiros Socorros em Eventos		-	80	-	80	67
	Serviços de Buffet e Banquetes		-	120	-	120	100
	Administração em Eventos		-	-	80	80	67
	Ética e Cidadania Organizacional		-	-	40	40	33
	Marketing em Eventos		-	-	80	80	67
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos		-	-	120	120	100
Produção de Eventos Culturais		-	-	120	120	100	
Total da Formação Técnica e Profissional		360	400	440	1200	1000	
TOTAL GERAL DO CURSO			1080	1200	1080	3360	2800
Aulas semanais			27	30	27	-	-
Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)	1ª Série	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta; Planejamento de Eventos; Aplicativos Informatizados					
	2ª Série	Organização de Atividades Recreativas; Organização e Logística em Eventos; Serviços de Buffet e Banquetes					
	3ª Série	Produção de Eventos Culturais; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Eventos (divisão de classes em turmas)					
Certificados e Diploma	1ª Série	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de RECEPCIONISTA DE EVENTOS					
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS					
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM EVENTOS					
Observação	Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).						

4.4. Base Nacional Comum Curricular e Formação Técnica e Profissional

1ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de RECEPCIONISTA DE EVENTOS

I.1 LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL	
Função: Representação e Comunicação	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando a terminologia técnico-científica da área, com autonomia, clareza e precisão.	
Valores e Atitudes	
Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competência	Habilidades
1. Analisar a língua portuguesa enquanto língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade.	1.1 Utilizar a linguagem como meio de interação social nas situações comunicativas e de acordo com os seus múltiplos objetivos. 1.2 Identificar e selecionar estilos e formas de expressar-se, na modalidade oral ou escrita, adequados aos contextos sociocomunicativos. 1.3 Utilizar o discurso literário como instrumento de interpretação e intervenção no imaginário coletivo. 1.4 Utilizar terminologia e vocabulário específicos a cada situação. 1.5 Elaborar textos relacionados aos principais gêneros discursivos que circulam nas esferas acadêmicas e sociais.
Orientações	
É necessário que o professor desenvolva conhecimentos relacionados às variantes linguísticas, à estilística e ao uso da língua nas convenções sociais. Esse aprendizado será importante para contribuir com os componentes Cerimonial, Protocolo e Etiqueta e Serviços de Recepção e Hospitalidade; os conhecimentos referentes aos textos da área e glossário técnico contribuirão para o componente curricular Planejamento de Eventos.	
Conhecimentos	
Língua Portuguesa e suas relações identitárias <ul style="list-style-type: none"> • Oralidade <ul style="list-style-type: none"> ✓ níveis de linguagem oral aplicados a situações formais e informais; ✓ elementos da oralidade: <ul style="list-style-type: none"> ○ planejamento; intencionalidade do locutor; escuta; regras de comportamento social. ✓ gêneros da oralidade: <ul style="list-style-type: none"> ○ seminário, sarau literário, peças de teatro, contação de histórias de tradição oral, aula expositiva, atendimento ao público, entre outros. • Leitura e Análise textual <ul style="list-style-type: none"> ✓ aspectos fundamentais: 	

- pistas do texto; conhecimento prévio; marcas linguísticas; operadores argumentativos; seleção lexical; recursos gráficos;
- ✓ etapas da leitura:
 - decodificar; contextualizar; interpretar; apreender;
- ✓ gêneros textuais da leitura:
 - romance, poema, anúncio publicitário, contrato social, ata, contrato de trabalho, anúncio de jornal, entre outros.
- Tipologias textuais e seus aspectos estruturais e gramaticais
 - ✓ sequência textual dialogal;
 - ✓ sequência textual descritiva;
 - ✓ sequência textual injuntiva ou instrucional/prescritiva.
- Movimentos literários e seus contextos históricos e sociais
 - ✓ texto como representação do imaginário coletivo;
 - ✓ linguagem como construção do patrimônio cultural linguístico.
- Elaboração e apresentação de texto
 - ✓ aspectos estruturais:
 - contexto comunicativo, intencionalidade, circulação, escolha lexical, organização do gênero, publicação, níveis de formalidade, papel social do produtor, noções das normas da ABNT, entre outros.
 - ✓ gêneros a serem produzidos:
 - redação escolar, comunicação nas redes sociais, ata, memorando, fichamento, e-mail, manual de procedimentos, organograma, entre outros.
- Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica
 - ✓ estrutura morfossintática e semântica do vocabulário técnico;
 - ✓ significados dos termos técnicos.

Carga horária (horas-aula): 120

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

I.2 LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO	
PROFISSIONAL	
Função: Representação e Comunicação	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
Valores e Atitudes	
Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competência	Habilidades
1. Analisar, através do estudo da língua inglesa, aspectos do idioma que possibilitem o acesso à diversidade linguística e cultural em contextos sociais e profissionais.	1.1 Identificar as características da cultura do idioma como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias e culturas. 1.2 Utilizar terminologia e vocabulário específicos do contexto comunicativo (contexto social e contexto profissional). 1.3 Utilizar dicionários especializados em áreas de conhecimento e/ou profissionais.
Orientações	
É importante que sejam abordados conhecimentos relacionados ao vocabulário técnico da área de Eventos com a apresentação dos termos mais utilizados.	
Conhecimentos	
Leitura e escrita <ul style="list-style-type: none">• Identificação do objetivo que se tem com a leitura;• Observação do título e do formato do texto (figuras, ilustrações, subtítulo, entre outros);• Conhecimento prévio sobre o tema;• Identificação do gênero textual;• Promoção de tempestade de ideias;• Identificação do objetivo que se tem com a leitura em questão;• Observação de palavras-chave e informações específicas;• Observação de imagens, números e símbolos universais;• Reconhecimento da ideia que está sendo desenvolvida no texto;• Indicação de palavras semelhantes;• Observação de expressões que indicam os exemplos apresentados;• Apresentação de introduções formais e informais para a elaboração de texto;• Indicação de abreviações e palavras escondidas;• Identificação de frases-chave. Compreensão auditiva e oralidade <ul style="list-style-type: none">• Conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido;• Atenção às informações que se deseja extrair do texto;• Identificação de características da linguagem falada para o exercício “<i>speaking</i>”;• Observação de conceitos gramaticais necessários para a organização da linguagem formal/informal.	

Contextos situacionais

- Apresentações formais e informais;
- Recepção de pessoas em ambientes diversos;
- Roteiro de atendimento padronizado;
- Situações cotidianas.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários bilíngues, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Significados de termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos.

Carga horária (horas-aula): 80

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.3 MATEMÁTICA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar as ferramentas matemáticas na elaboração de planilhas e controle de atividades.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses. 2. Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais.	1.1 Identificar e fazer uso de instrumentos apropriados para efetuar medidas e cálculos. 1.2 Construir escalas, expressões matemáticas, fórmulas, diagramas, tabelas, gráficos, entre outros. 1.3 Identificar erros ou imprecisões nos dados obtidos na solução de uma dada situação-problema. 1.4 Selecionar e utilizar a representação simbólica da matemática para a construção de conhecimentos voltados a contextos diversos. 2.1 Utilizar ferramentas matemáticas para analisar situações do entorno. 2.2 Aplicar o conhecimento matemático para resolver situações-problema. 2.3 Selecionar o conhecimento matemático e aplicá-lo em áreas distintas considerando a responsabilidade social na divulgação de dados e resultados.
Conhecimentos	
Números e Álgebra <ul style="list-style-type: none"> • Noções de Lógica; • Conjuntos Numéricos; • Variação de Grandeza <ul style="list-style-type: none"> ✓ Funções <ul style="list-style-type: none"> ○ Função afim; ○ Função quadrática; ○ Função modular. Geometria e medidas <ul style="list-style-type: none"> • Geometria plana. Análise de dados <ul style="list-style-type: none"> • Estatística. 	
Carga horária (horas-aula): 120	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.4 BIOLOGIA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre as interações e transformações biológicas na natureza dos processos de produção e nas tecnologias.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar interações entre organismos e ambientes relacionando conhecimentos científicos, aspectos culturais e características individuais.	1.1 Distinguir códigos e nomenclaturas científicas em fenômenos e processos biológicos. 1.2 Interpretar imagens, esquemas, desenhos, tabelas e gráficos em processos biológicos e/ou fenômenos. 1.3 Observar fenômenos biológicos em experimentos do meio. 1.4 Identificar as interações e as transformações biológicas nos diferentes processos. 1.5 Distinguir aspectos relevantes do conhecimento biológico do ser humano em relação ao meio ambiente.
Conhecimentos	
Seres vivos e suas interações <ul style="list-style-type: none">• Seres vivos e o meio;• Biomas;• Fluxo de materiais e energia na natureza;• Classificação dos organismos. Saúde ambiental e humana <ul style="list-style-type: none">• Qualidade de vida e saúde.	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016	

I.5 FÍSICA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar as interações e transformações físicas na natureza dos processos de produção e nas tecnologias.	
Valores e Atitudes	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os fenômenos naturais e/ou situações-problema das diferentes áreas utilizando o conhecimento da Física.	1.1 Identificar os símbolos e códigos da linguagem científica próprios da Física para a resolução de situações-problema. 1.2 Interpretar os dados obtidos em experimentos físicos e tecnológicos com diferentes formas de representação. 1.3 Utilizar as leis da Física que expressam mudanças e/ou registram continuidades/permanências nos eventos físicos e tecnológicos. 1.4 Registrar as interações e as transformações físicas na natureza dos fenômenos e das tecnologias.
Conhecimentos	
Movimento <ul style="list-style-type: none">• Princípios e leis;• Classificação;• Relação do movimento e a tecnologia do cotidiano;• Terra, Universo e Vida. Energia <ul style="list-style-type: none">• Tipologias• Geração e transformações;• Energia no desenvolvimento social e tecnológico.	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016	

I.6 GEOGRAFIA	
Função: Contextualização sociocultural	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre as transformações técnicas e tecnológicas e seus impactos nos processos de produção espacial.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Estimular o senso de pertencimento. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
1. Analisar aspectos do desenvolvimento da sociedade e as relações da vida humana com o espaço geográfico. 2. Desenvolver a capacidade leitora, atribuindo sentido à leitura da paisagem. 3. Correlacionar mudanças ocorridas no espaço ao impacto de transformações naturais, sociais, econômicas, políticas e culturais.	1.1 Identificar elementos e processos culturais que representam mudanças ou registram continuidade/permanência na relação do homem com o espaço. 1.2 Identificar fatores que caracterizam a ocupação dos espaços físicos, considerando a condição social e a qualidade de vida de seus ocupantes. 2.1 Caracterizar a paisagem, observando sinais de sua formação/transformação através da ação de agentes sociais. 2.2 Identificar diferentes representações gráficas e cartográficas dos espaços geográficos. 2.3 Elaborar representações simplificadas utilizando escalas, legendas, tabelas, gráficos, plantas, mapas e esquemas. 3.1 Caracterizar objetos de estudo da geografia e relacioná-los ao impacto de novas tecnologias. 3.2 Caracterizar fatos e grupos sociais em suas dimensões geográficas. 3.3 Utilizar ferramentas de representação gráfica e cartográfica para analisar e organizar elementos estruturantes da paisagem. 3.4 Expressar quantitativa e qualitativamente dados relacionados a contextos ambientais e socioeconômicos.
Orientações	
É necessário que sejam abordados conhecimentos relacionados à presença de eventos nos espaços geográficos. Componentes curriculares envolvidos: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta e Planejamento de Eventos.	
Conhecimentos	
Dinâmica do espaço geográfico e seus desdobramentos sociais, políticos e culturais <ul style="list-style-type: none"> • Características geográficas nos diferentes domínios naturais; • Tratamento cartográfico de fatos, situações, fenômenos e lugares representativos. 	
Carga horária (horas-aula): 80	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.7 HISTÓRIA	
Função: Contextualização sociocultural	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre a influência das tecnologias nos processos sociais e de produção.	
Valores e Atitudes	
Estimular o senso de pertencimento. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Analisar o patrimônio histórico e tecnológico como processo de pesquisa das memórias nas organizações humanas. 2. Comparar criticamente a influência das tecnologias atuais e/ou de outros tempos nos processos sociais.	1.1 Identificar os processos sociais que orientam a dinâmica dos diferentes grupos de indivíduos. 1.2 Caracterizar lugares de memória socialmente instituídos. 1.3 Situar os momentos históricos e seus processos de construção da memória social. 1.4 Identificar aspectos significativos nas produções de cultura do patrimônio nacional e estrangeiro. 2.1 Identificar as características nas transformações técnicas e tecnológicas. 2.2 Caracterizar impactos das técnicas e tecnologias nos processos de produção. 2.3 Identificar relações entre diferentes sociedades conforme o desenvolvimento científico e tecnológico. 2.4 Pesquisar registros das técnicas e tecnologias nos processos sociais. 2.5 Identificar modificações impostas pelas novas tecnologias à vida social e ao mundo do trabalho.
Orientações	
É necessário abordar conhecimentos relacionados ao desenvolvimento econômico mundial e local, e os resultados da distribuição de renda e desigualdades sociais, utilizando como parâmetro festividades regionais. Componentes curriculares envolvidos: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta e Serviços de Recepção e Hospitalidade.	
Conhecimentos	
Patrimônio histórico e tecnológico como processo de pesquisa das memórias nas organizações humanas <ul style="list-style-type: none"> • Patrimônios tangível e intangível como registros documentais na formação da historicidade social; • Diversidade patrimonial, étnico-cultural e artística em processos históricos e seus fenômenos sociais. 	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016	

I.8 QUÍMICA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar as interações e transformações químicas na natureza dos processos de produção e nas tecnologias.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os fenômenos naturais e/ou situações-problema das diferentes áreas utilizando o conhecimento da Química.	1.1 Identificar os dados obtidos em experimentos químicos e tecnológicos com diferentes formas de representação. 1.2 Utilizar formas e instrumentos de medidas para estabelecer comparações quantitativas e qualitativas. 1.3 Identificar os fenômenos envolvendo as interações e as transformações físico-químicas. 1.4 Elaborar sentenças ou esquemas para a resolução de situações-problema.
Conhecimentos	
Introdução à Química Geral <ul style="list-style-type: none">• Propriedades e simbologia;• Constituição e transformações. Substâncias e misturas <ul style="list-style-type: none">• Constituição e organização;• Comportamento químico:<ul style="list-style-type: none">✓ Acidez e basicidade;✓ Sais e óxidos. Comparações quantitativas e qualitativas em relação às grandezas químicas	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016	

I.9 APLICATIVOS INFORMATIZADOS	
Função: Operação de computadores e de sistemas operacionais	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Coletar informações e dados para a realização de eventos. Elaborar registros e planilhas de acompanhamento e controle de atividades. Utilizar aplicativos informatizados para a gestão operacional e administrativa de eventos.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional. 2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na <i>internet</i> e gerenciamento de dados e informações.	1.1 Identificar sistemas operacionais, <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área. 1.2 Operar sistemas operacionais básicos. 1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área. 2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de <i>websites</i> , <i>blogs</i> e redes sociais, para publicação de conteúdo na <i>internet</i> . 2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.
Orientações	
<i>Software</i> de apoio: <i>Visio</i> . O <i>software</i> de apoio, apresentado neste componente, é uma sugestão da equipe de desenvolvimento curricular. A escolha ocorreu a partir de pesquisas realizadas com base no mercado de trabalho. As competências deverão ser desenvolvidas independentes da ferramenta de apoio utilizada.	
Bases Tecnológicas	
Fundamentos de sistemas operacionais <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas. Fundamentos de aplicativos de escritório <ul style="list-style-type: none"> • Ferramentas de processamento e edição de textos <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação básica; ✓ organogramas; ✓ desenhos; ✓ figuras; ✓ mala direta; ✓ etiquetas. • Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação; ✓ fórmulas; ✓ funções; 	

- ✓ gráficos;
- ✓ utilização de planilhas para *check list*, lista de materiais, cotações, cadastro e controle de clientes.
- Ferramentas de apresentações
 - ✓ elaboração de *slides* e técnicas de apresentação.
- Ferramentas diversas
 - ✓ criação de *banners*, *flyers*, vídeos, folhetos e demais materiais de divulgação impressa e digital:
 - editores de fotos *on line*;
 - produção de vídeos;
 - desenvolvimento e editoração de revistas impressas e eletrônicas;
 - *design* gráfico - produção de peças, convites, infográficos;
 - montagem e desenvolvimento de certificados, convites e demais papelaria para eventos.

Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos

- Armazenamento em nuvem
 - ✓ sincronização, *backup* e restauração de arquivos;
 - ✓ segurança de dados.
- Aplicativos de produtividade em nuvem:
 - ✓ *webmail*;
 - ✓ agenda;
 - ✓ localização;
 - ✓ pesquisa;
 - ✓ notícias;
 - ✓ fotos/vídeos;
 - ✓ outros.

Noções básicas de redes de comunicação de dados

- Conceitos básicos de redes;
- *Softwares*, equipamentos e acessórios.

Técnicas de pesquisa avançada na *web*

- Pesquisa através de parâmetros;
- Validação de informações através de ferramentas disponíveis na *internet*.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na *internet*

- Elementos para construção de um *site* ou *blog*;
- Redes sociais para uso em eventos;
- Técnicas para publicação de informações em redes sociais:
 - ✓ privacidade e segurança;
 - ✓ produtividade em redes sociais;
 - ✓ ferramentas de análise de resultados.

Aplicação de sistemas tecnológicos para gestão de eventos

- Ferramenta de armazenamento na nuvem;
- Criação de formulários, documentos e planilhas *online*;
- Ferramentas de videoconferência.

Sites específicos em eventos

- *Eventbrite*;
- *Sympla*;

- entre outros.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	80	Total	80 Horas-aula
----------------	----	-------------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.10 CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	
Função: Planejamento e execução de cerimoniais	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Aplicar técnicas de cerimonial, protocolo e etiqueta.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Incentivar a pontualidade. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar normas e decretos em cerimoniais sociais e públicos.	1.1 Elaborar cerimoniais, respeitando ritos e tradições. 1.2 Utilizar as normas de Protocolo Oficial e Precedências. 1.3 Identificar os símbolos nacionais, em eventos oficiais.
2. Desenvolver roteiros e <i>scripts</i> para cerimoniais sociais e públicos.	2.1 Conduzir o cerimonial com técnicas de oratória.
3. Empregar as regras de Etiqueta no exercício profissional, adequando o comportamento e a imagem pessoal ao tipo de ambiente em que o evento será realizado.	3.1 Utilizar normas de composição de lugares à mesa. 3.2 Utilizar os conceitos de etiqueta em diferentes eventos.
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos de cerimonial, protocolo e etiqueta</p> <p>Cerimonial Social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ritos e tradições culturais no panorama brasileiro e internacional. <p>Cerimonial Público</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislação e precedência - Decreto nº 70.274, de 09/ março/ 1972. <p>Símbolos nacionais, estaduais e municipais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandeira Nacional, Hino Nacional, Armas Nacionais e Selo Nacional. • Hinos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estaduais e municipais. • Bandeiras <ul style="list-style-type: none"> ✓ Estrangeiras ✓ Nacional, Estaduais e Municipais. <p>Tipos e estilos de mesas diretora/solene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesa de plenário; • Cabeceira inglesa; • Cabeceira inglesa presidencial; • Cabeceira francesa. <p>Mestre de cerimônia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfil pessoal e profissional; • Técnicas de apresentação em público: <ul style="list-style-type: none"> ✓ uso da voz; ✓ velocidade da oração; ✓ pronúncia; ✓ fluência verbal; 	

- ✓ movimentação;
- ✓ gesticulação;
- ✓ respiração;
- ✓ equilíbrio emocional;
- ✓ controle do tempo;
- ✓ uso de microfones.
- Simulação de oratória.

Procedimentos para elaboração de um cerimonial social e público

- Planejamento do roteiro;
- Montagem do *script*.

Etiqueta e boas maneiras

- Etiqueta profissional;
- Etiqueta social;
- *Netiqueta*;
- Etiqueta à mesa.

Tipos de trajes para eventos oficiais e sociais

Comportamento social em eventos

- Assiduidade;
- Pontualidade;
- Adequação de vocabulário;
- entre outros.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	80	Total	80 Horas-aula
---------	----	------------------------	----	-------	---------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação de Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.11 SERVIÇOS DE RECEPÇÃO E HOSPITALIDADE	
Função: Serviços de acolhimento e recepção em eventos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Recepcionar, encaminhar e orientar participantes. Comunicar-se no contexto da área profissional em idioma de comum entendimento.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Estimular a organização. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar hospitalidade e turismo à área de Eventos. 2. Recepcionar convidados e profissionais da área de Eventos.	1.1 Relacionar as dimensões da hospitalidade com o setor de Eventos. 1.2 Identificar os setores de atuação na área de Hospitalidade e Turismo. 1.3 Identificar entidades representativas do mercado de eventos. 2.1 Utilizar terminologia específica da área de eventos. 2.2 Utilizar técnicas de atendimento e recepção em eventos.
Bases Tecnológicas	
Conceitos de hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> • Relação entre eventos e hospitalidade; • Glossário com termos e expressões utilizados em eventos. Setores de atuação na área de Hospitalidade e Turismo <ul style="list-style-type: none"> • Características gerais, tipologia, classificação, entre outras: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atrativos turísticos; ✓ meios de hospedagem; ✓ meios de transportes; ✓ agenciamento de viagens e operadoras turísticas; ✓ entretenimento e lazer. Cadeia produtiva de eventos Eventos e Turismo <ul style="list-style-type: none"> • Fluxo de demanda; • Economia local; • Sazonalidade; • Cadeia produtiva. Órgãos públicos e entidades representativas <ul style="list-style-type: none"> • Ministério do Turismo - Cadastur; • <i>Convention & Visitors Bureaux</i>; • ABEOC - Associação Brasileira de Empresas de Eventos; • ABRACCEF - Associação Brasileira de Centros de Convenções e Feiras; • UBRAFE - União Brasileira dos Promotores de Feiras; 	

- ABRAFESTA - Associação Brasileira de Eventos Sociais;
- ICCA - *International Congress & Convention Association*;
- entre outras.

Atribuições e características do profissional de recepção em Eventos

- Perfil profissional;
- Postura pessoal, dicção e oratória, atribuições, planejamento de trabalho e posicionamento no mercado;
- *Marketing* pessoal e etiqueta profissional;
- Regras e condutas adequadas na recepção de eventos.

Instruções para recepção de eventos

- Equipamentos;
- Totens eletrônicos e guichês;
- Equipes de atendimento ao público;
- Área de credenciamento;
- Atendimento e relacionamento profissional com fornecedores, imprensa e profissionais envolvidos no evento;
- Atendimento a visitantes.

Espaços de eventos

- Área pública:
 - ✓ praça;
 - ✓ parque;
 - ✓ ginásio esportivo;
 - ✓ biblioteca;
 - ✓ estádio;
 - ✓ centro cultural;
 - ✓ sambódromo;
 - ✓ entre outros.
- Área privada:
 - ✓ meios de hospedagem;
 - ✓ centro de convenções;
 - ✓ *buffets*;
 - ✓ teatro;
 - ✓ entre outros.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	80	Prática em Laboratório	00	Total	80 Horas-aula
----------------	----	-------------------------------	----	--------------	----------------------

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

I.12 PLANEJAMENTO DE EVENTOS	
Função: Planejamento e execução de eventos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Organizar eventos de acordo com tema, público alvo, data e hora, local, orçamento disponível e legislação específica da localidade.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar o mercado de eventos, suas demandas e características regionais e nacionais.	1.1 Pesquisar novas demandas no setor de Eventos. 1.2 Pesquisar o mercado de eventos regional e nacional. 1.3 Identificar cargos e funções dos profissionais envolvidos no setor de eventos.
2. Executar eventos de diversas tipologias.	2.1 Distinguir perfis de clientes de eventos. 2.2 Planejar fases pré, trans e pós evento. 2.3 Utilizar ferramentas de organização de eventos.
Bases Tecnológicas	
<p>Conceito de eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação dos eventos <ul style="list-style-type: none"> ✓ pelo porte; ✓ por categoria; ✓ por localização; ✓ por área de interesse; ✓ por data de realização; ✓ pelo perfil do participante; ✓ entre outros. • Contextualização do mercado de eventos regional e nacional; • Tendências de mercado. <p>Tipologia de eventos</p> <p>Eventos corporativos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfil do cliente; • Principais tipologias: <ul style="list-style-type: none"> ✓ salão; ✓ feiras; ✓ leilões; ✓ mostras; ✓ reuniões; ✓ <i>road-shows</i>; ✓ treinamentos; ✓ videoconferência; ✓ lançamento de livros; ✓ lançamento de produtos; 	

- ✓ entre outros.

Eventos técnicos e científicos

- Perfil do cliente;
- Principais tipologias:
 - ✓ semanas;
 - ✓ simpósios;
 - ✓ *webinar*²;
 - ✓ seminários;
 - ✓ congressos;
 - ✓ convenções;
 - ✓ entre outros.

Eventos sociais

- Perfil do cliente;
- Principais tipologias:
 - ✓ *shows*;
 - ✓ festivais;
 - ✓ cerimônias:
 - bodas;
 - batizados;
 - aniversários;
 - casamentos;
 - entre outros.

Eventos esportivos

- Perfil do cliente;
- Copa do Mundo de Futebol, Olimpíadas e *Super Bowl*³;
- Torneios, campeonatos, taças ou copas, corridas de rua.

Equipe de trabalho em eventos

- Cargos e funções.

Fases de um evento

- Pré-evento – definições:
 - ✓ edições anteriores;
 - ✓ objetivo;
 - ✓ tema;
 - ✓ público-alvo;
 - ✓ local/sede;
 - ✓ programação;
 - ✓ duração do evento;
 - ✓ recursos (materiais, financeiros, físicos, humanos e audiovisuais);
 - ✓ entre outros.
- Transevento:
 - ✓ organização e montagem de espaço e equipamentos;
 - ✓ gestão da equipe e de fornecedores no dia do evento.
- Pós-evento:
 - ✓ desmontagem do evento;
 - ✓ prestação de contas ao cliente;

² Abreviação de “*web based seminar*”, ou seja, um seminário realizado com transmissão de vídeo pela internet.

³ Final do campeonato estadunidense de Futebol Americano, um dos eventos de maior audiência televisiva do mundo.

- ✓ portfólio;
- ✓ avaliação e controle:
 - pesquisa de satisfação e/ou questionários de avaliação.
- ✓ relatório pós-evento e devolução de sobras de materiais;
- ✓ agradecimentos.

Ferramentas de organização de eventos

- *Brainstorming*⁴ ;
- *Briefing*;
- Visita técnica para conhecer o espaço do evento;
- *Check list*⁵;
- Cronograma;
- Orçamento;
- Proposta.

Práticas e vivências

- Organização e simulação de eventos relacionados à realidade regional;
- Visitas técnicas: em eventos, empresas e entidades representativas do setor.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	120	Total	120 Horas-aula
----------------	----	-------------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

⁴ Ferramenta de administração que consiste na compilação de diversas ideias dadas por pessoas diferentes na busca de um novo plano ou resolução e problemas.

⁵ Lista de checagem, serve para elencar itens necessários a um evento.

2ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS

II.1 LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL	
Função: Representação e Comunicação	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando a terminologia técnico-científica da área, com autonomia, clareza e precisão.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Incentivar o diálogo e a interlocução. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competência	Habilidades
1. Analisar os recursos linguísticos da produção textual oral e escrita, relacionando textos e contextos midiáticos mediante a função, organização e estrutura, bem como as condições de produção e recepção.	1.1 Utilizar metodologias e critérios adequados para a análise de estilos, gêneros e recursos expressivos. 1.2 Aplicar estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos e expressões linguísticas, considerando os contextos socioculturais. 1.3 Empregar as formas mais adequadas para relatar, descrever, argumentar e fundamentar contextos diversos. 1.4 Utilizar as tecnologias como conhecimento sistemático de sentido prático. 1.5 Utilizar instrumentos textuais diversificados (literário, artístico, científico, acadêmico e profissional), escritos e orais, considerando contextos sociais e tempos distintos, do patrimônio cultural nacional e estrangeiro, nas diversas situações comunicativas.
Conhecimentos	
Adequação do discurso na organização de tipologias textuais <ul style="list-style-type: none"> • Oralidade <ul style="list-style-type: none"> ✓ níveis de linguagem oral aplicados à habilitação profissional; ✓ elementos da oralidade; ✓ gêneros a serem produzidos: <ul style="list-style-type: none"> ○ debate, palestra, mesa-redonda, depoimento, entrevista, entre outros. • Leitura e análise textual <ul style="list-style-type: none"> ✓ aspectos fundamentais; ✓ etapas da leitura; ✓ gêneros textuais: <ul style="list-style-type: none"> ○ manual de normas e procedimentos, organograma, receitas, regulamento, manual técnico, notícia, reportagem, entre outros. • Tipologias textuais e seus aspectos estruturais e gramaticais <ul style="list-style-type: none"> ✓ sequência textual narrativa; ✓ sequência textual descritiva; ✓ sequência textual explicativa ou expositiva. • Movimentos literários e seus contextos históricos e sociais <ul style="list-style-type: none"> ✓ o texto como representação do imaginário coletivo; 	

- ✓ a linguagem como construção do patrimônio cultural linguístico.
- Elaboração e apresentação de texto
 - ✓ processos de produção:
 - contextualização, elaboração e tratamento dos conteúdos temáticos, planificação e textualização;
 - ✓ revisão e reescrita:
 - coerência, coesão, correção gramatical (aspectos voltados à concordância, regência, colocação pronominal, entre outros), regras da ABNT;
 - ✓ gêneros a serem produzidos:
 - resumo esquemático, relatório, cronograma, folder, ofício, agenda, redação escolar, fichamento, entre outros.
- Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica
 - ✓ dicionários, vocabulários, glossários de termos técnicos;
 - ✓ estruturas morfossintáticas e semânticas do vocabulário técnico (processos de formação de palavras:
 - prefixação, sufixação, composição propriamente dita, composição sintagmática, neologismos, empréstimos de outras línguas e áreas); significados dos termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações, acrônimos, dicionários bilíngues.

Carga horária (horas-aula): 120

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.2 LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO	
PROFISSIONAL	
Função: Representação e Comunicação	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
Valores e Atitudes	
Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar o patrimônio linguístico e cultural de língua inglesa e o idioma materno.	1.1 Pesquisar as diversas manifestações culturais dos povos falantes de língua inglesa. 1.2 Distinguir os sistemas principais de signos linguísticos e culturais do idioma estrangeiro. 1.3 Identificar empréstimos linguísticos e pesquisar os estrangeirismos como um movimento de relação de poder na sobreposição de culturas.
2. Analisar os recursos expressivos e a organização discursiva da linguagem verbal escrita.	2.1 Identificar os elementos estruturadores presentes em uma tipologia textual e o registro linguístico mais apropriado ao contexto. 2.2 Distinguir os efeitos de sentido produzidos pelo uso dos marcadores discursivos em textos orais e escritos. 2.3 Identificar formas de organização discursiva de um determinado gênero, levando em consideração as variantes de registro.
Orientações	
É necessário que seja trabalhado o vocabulário técnico da área de eventos, com a apresentação dos termos mais utilizados.	
Conhecimentos	
Leitura e escrita <ul style="list-style-type: none">• Estratégias de leitura e escrita desenvolvidas na série anterior;• Observação da função dos sinais de pontuação para identificar informações adicionais ao texto;• Identificação de ideias de causa e efeito observando-se os marcadores discursivos;• Reconhecimento de significados, a partir do contexto, de cognatos, de sinônimos, entre outros indicadores;• Identificação da oração principal e da ideia central do parágrafo;• Observação da estrutura frasal e da necessidade de organizar os conhecimentos gramaticais a partir dos contextos apresentados;• Introdução de estruturas de relatório. Compreensão auditiva e oralidade <ul style="list-style-type: none">• Conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido;• Atenção às informações que se deseja extrair do texto;• Identificação de características da linguagem falada para o exercício “<i>speaking</i>”;	

- Observação de conceitos gramaticais necessários para a organização da linguagem formal/informal;
- Observação da entonação e da pontuação na oralidade (*stress*).

Contextos situacionais

- Apresentações formais e informais com o uso de expressões mais usuais de cumprimento ao telefone, no local de trabalho, pessoalmente, entre outros, em ambientes internos e externos;
- Informações e situações cotidianas (fila de banco, restaurantes, entre outros espaços públicos) com a utilização das expressões mais usuais;
- Organização de reuniões, passeios, entre outros.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários bilíngues, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Significados de termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos;
- Estruturas morfossintáticas e semânticas do vocabulário técnico (processo de formação de palavras) empréstimos de outras línguas e área.

Carga horária (horas-aula): 80

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.3 MATEMÁTICA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre a relevância da linguagem matemática nos diversos contextos e processos de produção.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Incentivar atitudes de autonomia. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.</p> <p>2. Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.</p> <p>3. Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.</p>	<p>1.1 Utilizar raciocínios dedutivo e indutivo.</p> <p>1.2 Identificar informações relativas à situação-problema.</p> <p>1.3 Selecionar, comparar e fazer relações para apresentar argumentos convincentes.</p> <p>2.1 Identificar as relações e identidades entre diferentes formas de representação de um dado objeto.</p> <p>2.2 Articular dados a fim de identificar transformações entre grandezas ou figuras para relacionar variáveis e dados, fazer quantificações, previsões e identificar desvios.</p> <p>2.3 Identificar a conservação em toda igualdade, congruência ou equivalência para calcular, resolver ou provar novos fatos.</p> <p>3.1 Utilizar textos pertinentes a diferentes instrumentos de informação e formas de expressão.</p> <p>3.2 Selecionar as formas apropriadas para representar um dado ou conjunto de dados e informações.</p> <p>3.3 Identificar a linguagem matemática em diferentes tipologias textuais.</p>
Orientações	
Conhecimentos	
<p>Números e Álgebra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variação de Grandeza: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sequência, Progressão Aritmética e Geométrica; ✓ Funções: <ul style="list-style-type: none"> ○ Função exponencial; ○ Função logarítmica. ✓ Matemática Financeira. • Sistemas Lineares (até três equações); • Matriz (de acordo com a necessidade do curso). <p>Geometria e medidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geometria espacial. <p>Análise de Dados</p>	

- Contagem.

Carga horária (horas-aula): 120

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.4 BIOLOGIA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre os aspectos significativos do conhecimento biológico e suas tecnologias nas relações humanas com o meio ambiente.	
Valores e Atitudes	
Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os fenômenos e conceitos biológicos em uma situação-problema.	1.1 Identificar através de observações obtidas em experimentos como determinadas variáveis interferem. 1.2 Distinguir regularidades em fenômenos e processos para construir generalizações. 1.3 Utilizar dados para a construção de argumentos e fundamentação teórica.
2. Analisar a aplicabilidade da ética na área da Biotecnologia.	2.1 Apontar e caracterizar os novos materiais e processos utilizados no desenvolvimento tecnológico da área. 2.2 Selecionar critérios éticos direcionados à Biotecnologia considerando as estruturas e processos neles envolvidos.
Conhecimentos	
Sistemas Funcionais <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas fisiológicos; • Sistemas reprodutivos. Identidade dos seres vivos <ul style="list-style-type: none"> • Organização celular; • Funções vitais; • Código genético. Biotecnologia: manipulação e bioética <ul style="list-style-type: none"> • Processos de hereditariedade; • Engenharia genética: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tecnologias de manipulação de DNA; ✓ Intervenção humana na genética de espécies. 	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016	

II.5 FÍSICA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre a importância dos novos materiais e processos utilizados para o desenvolvimento tecnológico.	
Valores e Atitudes	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Avaliar situações-problema resultantes da análise de experimentos, fenômenos, sistemas naturais e/ou tecnológicos. 2. Analisar a Física e suas tecnologias como partes integrantes da cultura contemporânea.	1.1 Considerar as informações relevantes envolvendo diferentes dados de natureza científica. 1.2 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da análise e interpretação. 1.3 Interpretar modelos físicos microscópicos e macroscópicos na análise de situações-problema. 2.1 Apontar formas pelas quais a Física e a tecnologia influenciam na interpretação da realidade. 2.2 Identificar a importância dos novos materiais e processos utilizados para o desenvolvimento tecnológico. 2.3 Questionar e debater os impactos das novas tecnologias na vida contemporânea, analisando as implicações da relação entre Ciência e Ética.
Conhecimentos	
Som, imagem e comunicação <ul style="list-style-type: none">• Princípios e leis;• Uso e tecnologias no cotidiano. Eletricidade <ul style="list-style-type: none">• Princípios e leis;• Grandezas elétricas e suas propriedades;• Energias renováveis e não renováveis. Teorias modernas <ul style="list-style-type: none">• Tecnologia automatizada.	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016	

II.6 GEOGRAFIA	
Função: Contextualização sociocultural	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre os diferentes processos de produção e suas implicações nos contextos técnicos, tecnológicos e produtivos.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Desenvolver a criticidade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar transformações dos espaços geográficos em suas relações socioeconômicas e culturais de poder.</p> <p>2. Analisar elementos que constituem identidades, considerando o papel do indivíduo nos processos histórico-geográficos.</p> <p>3. Analisar fatores que explicam o impacto das novas tecnologias no processo de territorialização e produção.</p>	<p>1.1 Identificar a presença ou ausência do poder econômico e político na formação e transformação dos espaços.</p> <p>1.2 Caracterizar as ações das organizações políticas e socioeconômicas segundo fluxos populacionais e enfrentamento de problemas de ordem econômico-sociais.</p> <p>1.3 Distinguir processos de produção ou circulação de riquezas e suas implicações socioespaciais.</p> <p>2.1 Coletar dados e informações que auxiliem na percepção de que indivíduos podem atuar ora como sujeitos, ora como produtos de processos espaciais.</p> <p>2.2 Identificar fontes documentais acerca de aspectos da cultura.</p> <p>3.1 Caracterizar formas de uso e apropriação dos espaços rural e urbano na organização do trabalho e /ou da vida social.</p> <p>3.2 Pesquisar informações sobre as transformações técnicas e tecnológicas.</p> <p>3.3 Identificar o impacto de transformações técnicas e tecnológicas em processos de produção espacial e na vida social.</p>
Conhecimentos	
<p>Processos tecnológicos e transformações geográficas e identitárias à luz de questões econômicas e geopolíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fronteiras sociais, políticas e econômicas sob a ótica das organizações geográficas; • Influência de elementos geográficos no desenvolvimento técnico e tecnológico na sociedade do trabalho; • Panorama mundial contemporâneo e papel exercido pelas organizações sociopolíticas nos processos de produção. 	
Carga horária (horas-aula): 80	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.7 HISTÓRIA	
Função: Contextualização sociocultural	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre os elementos culturais que constituem as identidades e suas influências nos processos técnicos e tecnológicos.	
Valores e Atitudes	
Estimular o senso de pertencimento. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Analisar aspectos identitários e seus elementos culturais em sociedades diferentes.	1.1 Caracterizar os principais elementos culturais que constituem as sociedades. 1.2 Identificar processos de aculturação. 1.3 Identificar alguns fatores sociais, políticos, econômicos e geográficos que interferem ou influenciam nas relações humanas. 1.4 Identificar aspectos relevantes do desenvolvimento científico e tecnológico em sociedades diferentes.
2. Identificar características da função das instituições sociais, políticas e econômicas.	2.1 Distinguir aspectos da ação e evolução das instituições sociais, políticas e econômicas. 2.2 Caracterizar a atuação dos movimentos sociais que influenciam mudanças ou rupturas em processos pela disputa de poder. 2.3 Caracterizar o papel da Justiça como instituição na organização das sociedades.
3. Analisar fatos presentes e suas relações com o passado, assumindo postura crítica.	3.1 Caracterizar objetos de estudo da história relacionados a novas tecnologias. 3.2 Identificar fatos e diferentes grupos sociais em suas dimensões históricas. 3.3 Construir escalas, legendas, tabelas, gráficos, mapas e linhas do tempo. 3.4 Elaborar textos sobre os processos históricos, conforme o discurso historiográfico.
Conhecimentos	
Papel identitário na formação cultural de sociedades <ul style="list-style-type: none"> • Processos de formação de identidades e elementos culturais que as constituem; • Itinerário histórico das relações de poder e organização de processos identitários no espaço socioeconômico, cultural e político. Instituições sociais, políticas e econômicas e suas relações com o passado histórico <ul style="list-style-type: none"> • Formas de participação política para a conquista e preservação do direito; • Interpretação crítica da organização de instituições políticas e econômicas em sociedades contemporâneas. 	
Carga horária (horas-aula): 80	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.8 QUÍMICA	
Função: Investigação e Compreensão	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar sobre a importância da Química e suas tecnologias nos processos produtivos e cultura contemporânea.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Avaliar métodos e procedimentos próprios da Química e aplicá-los em diferentes contextos.	1.1 Identificar propriedades químicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos e relacioná-los às finalidades a que se destinam. 1.2 Selecionar métodos ou procedimentos da Química através de modelos que contribuam para diagnosticar ou solucionar problemas de ordem social, econômica ou ambiental.
2. Analisar a Química e suas tecnologias como partes integrantes da cultura contemporânea.	2.1 Identificar características através das quais a Química e a tecnologia influenciam na interpretação da realidade. 2.2 Pesquisar os novos materiais e processos utilizados para o desenvolvimento tecnológico à luz do conhecimento químico. 2.3 Questionar e debater os impactos das tecnologias na vida contemporânea, analisando as implicações da relação entre Ciência e ética. 2.4 Identificar aspectos relevantes do conhecimento químico e suas tecnologias na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente.
Conhecimentos	
Sistemas em solução aquosa Termodinâmica de sistemas gasosos Termoquímica e espontaneidade de reações químicas Propriedades coligativas Compostos orgânicos <ul style="list-style-type: none">• Grupos funcionais;• Isomeria. Química: tecnologias, sociedade e meio ambiente <ul style="list-style-type: none">• Combustíveis fósseis e seus impactos;• Fontes alternativas;• Polímeros e resinas sintéticas.	
Carga horária (horas-aula): 80	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.9 EDUCAÇÃO FÍSICA	
Função: Representação e Comunicação	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar técnicas e prática da atividade física para adoção e valorização da cultura corporal.	
Valores e Atitudes	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar ações que promovam a cooperação. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Analisar práticas corporais e alterações orgânicas durante as atividades.	1.1 Executar movimentos próprios da atividade física. 1.2 Identificar aspectos fundamentais para a execução das práticas sistematizadas. 1.3 Registrar alterações fisiológicas durante a prática de exercícios. 1.4 Identificar os mecanismos fisiológicos ocorridos durante as atividades físicas. 1.5 Realizar práticas corporais.
2. Analisar as diferentes manifestações da cultura corporal e suas linguagens como meio de interação social.	2.1 Ampliar as capacidades motoras. 2.2 Identificar determinados gestos nas atividades esportivas. 2.3 Identificar atividades corporais de culturas distintas. 2.4 Pesquisar os elementos da cultura corporal.
3. Analisar aspectos do desenvolvimento individual e coletivo na convivência e nas práticas corporais.	3.1 Aplicar os procedimentos voltados à prática de atividades físicas de forma segura. 3.2 Participar do desenvolvimento de tarefas coletivas, contribuindo de maneira solidária e inclusiva. 3.3 Participar de práticas corporais coletivas respeitando os princípios convencionados.
4. Adotar postura democrática nas atividades corporais coletivas.	4.1 Participar de atividades coletivas, exercendo diferentes papéis, considerando as potencialidades e as diferenças individuais. 4.2 Demonstrar atitudes de respeito e cooperação para solucionar conflitos no contexto das práticas corporais. 4.3 Discutir e adaptar regras, utilizando critérios éticos para a escolha, organização e funcionamento de equipes.
Orientações	
Há um Rol de Práticas Corporais que se manifestam em diferentes elementos da cultura corporal do movimento. O educador deve optar por aquelas que mais condizem com o trabalho que precisa ser desenvolvido, considerando as condições locais da Unidade de Ensino e os recursos dos quais dispõe. É importante que, ao longo do curso, o professor trabalhe com todos os elementos da cultura corporal em duas ou mais modalidades diversificadas.	

Conhecimentos
<p>Corpo em movimento: percepção</p> <ul style="list-style-type: none">• Repertório de movimentos nas práticas corporais;• Alterações fisiológicas do corpo em movimento. <p>Cultura corporal, corpo plural e identidade</p> <ul style="list-style-type: none">• Pluralidade das práticas corporais;• Diversos contextos de práticas corporais;• Funções sociais das atividades;• Papel das vivências e experiências;• Atividades corporais como apreciação estética;• Linguagem corporal. <p>Práticas corporais e convivência: princípios e valores, relações éticas e democráticas</p> <ul style="list-style-type: none">• Cultura da paz;• Inclusão;• Solidariedade;• Segurança;• Respeito a si e ao outro;• Construção de regra;• Cooperação e os diferentes papéis em equipe;• Resolução de conflitos.
Carga horária (horas-aula): 80
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.
A relação de profissionais habilitados a ministrar aulas neste componente (disciplina) curricular é definida pela Indicação CEE N.º 157/2016

Grupo de Formulação e Análise Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.10 ORGANIZAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS	
Função: Execução de Serviços de Lazer e Recreação	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Intermediar interesses, expectativas e solicitações de clientes. Organizar e aplicar atividades recreativas e de lazer em eventos.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar as técnicas de lazer e recreação ao mercado de trabalho.	1.1 Identificar as técnicas de lazer e recreação. 1.2 Relacionar o perfil do profissional em lazer e recreação ao mercado de trabalho.
2. Planejar programação de atividades de lazer e recreação para os diversos perfis de clientes.	2.1 Executar programações e atividades de lazer e recreação adequadas aos diferentes públicos, espaços e equipamentos. 2.2 Organizar atividades de lazer e recreação adequadas aos espaços e equipamentos.
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos de lazer (funções, características e interesse) e recreação</p> <p>Perfil do Recreacionista e suas características</p> <p>Mercado de trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instituições públicas e privadas; • Terceiro setor; • Locais de atuação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ meios de hospedagem, parques (de diversão, aquáticos, temáticos, naturais e urbanos), ônibus, buffets, clubes, navios, espaços públicos (ruas de lazer, rua aberta, praças, entre outros), academias e condomínios. <p>Tipos de atividades de lazer e recreação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jogos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ competitivos e cooperativos. • Brincadeiras; • Gincanas. <p>Faixa etária e diferentes públicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faixa etária: <ul style="list-style-type: none"> ✓ crianças; ✓ jovens; ✓ adultos; ✓ terceira idade. <p>Público</p> <ul style="list-style-type: none"> • Público corporativo: 	

- ✓ lazer na empresa.
- Pessoas com deficiência e com necessidades especiais:
 - ✓ lazer adaptado.

Técnicas e vivências práticas

- Atividades de sociabilização;
- Atividades físicas e esportivas;
- Brincadeiras;
- Contação de história;
- Escultura em balões;
- Gincanas:
 - ✓ solicitações;
 - ✓ culturais;
 - ✓ musicais;
 - ✓ esportiva;
 - ✓ de rodízio.
- Jogos cooperativos e competitivos;
- Jogos de expressão corporal:
 - ✓ teatro;
 - ✓ música;
 - ✓ dança;
 - ✓ entre outros.
- Jogos de tabuleiro;
- Oficinas de brinquedos:
 - ✓ material reciclado;
 - ✓ pipas;
 - ✓ desenhos;
 - ✓ entre outros.
- Pintura facial e aplicação de desenho sobre a pele;
- Rodas cantadas.

Desenvolvimento de programas de recreação

- Planejamento:
 - ✓ atividade de “quebra-gelo”;
 - ✓ atividade de alta movimentação;
 - ✓ atividade de volta calma;
 - ✓ atividade de baixa movimentação.
- Execução;
- Registro;
- Avaliação.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	80	Total	80 Horas-aula
----------------	----	--------------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

II.11 ORGANIZAÇÃO E LOGÍSTICA EM EVENTOS	
Função: Execução de Serviços em Eventos Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Controlar atividades operacionais e de logística em eventos. Assessorar o planejamento, a organização e a execução de projetos em eventos. Organizar e supervisionar as instalações e os locais de realização dos eventos e acompanhar os demais serviços de apoio.	
Atribuições Empreendedoras	
Identificar oportunidades e ameaças em uma situação.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Incentivar atitudes de autonomia.	
Competências	Habilidades
1. Operacionalizar eventos, articulando serviços, fornecedores e infraestrutura.	1.1 Adequar o espaço para realização do evento de acordo com a tipologia e o layout. 1.2 Organizar a logística para ambientes internos e externos em eventos, atendendo questões legais e éticas. 1.3 Acompanhar a montagem e desmontagem de eventos. 1.4 Orientar fornecedores e equipes de trabalho do evento.
Orientações	
Sugere-se que sejam realizadas análises do cenário de Eventos, tanto em ambientes internos quanto em ambientes externos	
Bases Tecnológicas	
<p>Redes de fornecedores em eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização de catálogo de fornecedores. <p>Princípios de organização e montagem de eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de planilhas para o planejamento de eventos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ check list; ✓ cronograma; ✓ entre outros. <p>Estudo de layout para o evento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferenças entre eventos abertos e fechados; • Visita técnica prévia para reconhecimento do local; • Cálculo de metragem x dimensões do espaço; • Croqui e mapa de espaços de eventos; • Posicionamento de stands; • Organização de auditórios: <ul style="list-style-type: none"> ✓ espaços entre assentos; ✓ número de assentos por filas; ✓ corredores de circulação. • Espaço para atendimento de emergências; 	

- Espaço para estoques;
- Controle e circulação de público.

Organização de áreas externas dos eventos - logística externa

- Estacionamento e bolsões de estacionamento;
- Gestão de filas;
- Sinalização para acesso ao evento.

Adequação de espaços físicos de eventos

- Salas modulares, tendas, coberturas de solo, gradis, entre outros;
- Montagem:
 - ✓ instalações;
 - ✓ mobiliários;
 - ✓ equipamentos;
 - ✓ banheiros químicos;
 - ✓ entre outros.
- Desmontagem:
 - ✓ cronograma;
 - ✓ contagem de materiais (buffet, bebidas, mobiliário alugado);
 - ✓ limpeza.
- Logística para eventos:
 - ✓ marketing;
 - ✓ ingressos;
 - ✓ entre outros.
- Autorizações, alvarás e taxas para uso de espaços de eventos e espaços públicos:
 - ✓ ruas;
 - ✓ avenidas;
 - ✓ praças;
 - ✓ entre outros.
- Legislação local sobre ruídos em eventos.

Acessibilidade em eventos

- Tipos de deficiências;
- Filas exclusivas;
- Equipamentos necessários;
- Espaços reservados:
 - ✓ deficientes e mobilidade reduzida.
- Treinamento de equipe de atendimento.
- Patrocinador / Parcerias
- Identificação de parcerias;
- Elaboração de carta-proposta;
- Definição básica de cotas de patrocínio:
 - ✓ diamante;
 - ✓ ouro;
 - ✓ prata;
 - ✓ bronze.
- Contrapartidas ao patrocinador;
- Apresentação de propostas de apoio.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	120	Total	120 Horas-aula
<p>Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.</p> <p>Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
<p>Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpscetec.com.br/crt/</p>					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.12 SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS EM EVENTOS	
Função: Planejamento de Serviços em Eventos Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Seguir normas e padrões de segurança em eventos. Orientar e encaminhar clientes à assistência médica especializada, em casos de emergências	
Valores e Atitudes	
Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema	
Competências	Habilidades
1. Analisar os riscos que envolvem a realização de eventos.	1.1 Identificar riscos em eventos. 1.2 Monitorar o fluxo de pessoas, materiais e equipamentos em eventos.
2. Interpretar legislação, normas e padrões de segurança relacionados a Eventos.	2.1 Utilizar a legislação e normas de segurança na área de Eventos. 2.2 Utilizar técnicas de prevenção de acidentes e de primeiros socorros.
Bases Tecnológicas	
<p>Noções de riscos em eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humanos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ assédio; ✓ sabotagem; ✓ vandalismo; ✓ furto e roubo; ✓ uso de drogas; ✓ ameaça de bomba; ✓ manifestações políticas. • Técnicos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ serviços; ✓ instalações; ✓ equipamentos. • Naturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ enchentes; ✓ terremotos; ✓ tempestades; ✓ deslizamentos de terra. • Biológicos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ intoxicação ou contaminação por microrganismos. <p>Legislação de segurança pertinente a eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas regulamentadoras: <ul style="list-style-type: none"> ✓ NR5 – CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes; ✓ NR6 – EPIs – Equipamentos de Segurança Individual; ✓ NR8 - Edificações; ✓ NR17 - Ergonomia; ✓ NR23 - Proteção contra Incêndio; ✓ NR26 - Sinalização e Segurança; 	

- ✓ entre outras.
- EPI – Equipamentos de Proteção Individual e EPC – Equipamentos de Proteção Coletiva:
 - ✓ tipos;
 - ✓ utilização nos setores envolvidos nos eventos.

Documentação básica para a realização de eventos:

- Alvará de funcionamento da Prefeitura Municipal;
- Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB;
- Alvará do Juiz da Infância e Juventude;
- Documentos complementares exigíveis de acordo com o tamanho e local do evento:
 - ✓ ginásios;
 - ✓ estádios;
 - ✓ festivais;
 - ✓ locais temporários;
 - ✓ entre outros.

Primeiros socorros

- Conceito de primeiros socorros, urgência, emergência e omissão de socorro - Lei;
- Procedimentos emergenciais utilizados em caso de acidentes ocorridos na organização e realização de eventos:
 - ✓ desmaio;
 - ✓ fraturas;
 - ✓ queimaduras;
 - ✓ parada cardíaca / respiratória;
 - ✓ outros.

Procedimentos de segurança em eventos

- Check list de segurança;
- Autorizações, laudos e licenças necessárias;
- Análise meteorológica (previsão do tempo para o período do evento);
- Diagnóstico preventivo dos locais e instalações utilizados na realização de eventos:
 - ✓ capacidade;
 - ✓ infraestrutura;
 - ✓ acessos;
 - ✓ itens de segurança contra incêndio;
 - ✓ documentação do local;
 - ✓ histórico de ocorrências.
- Ambiente externo:
 - ✓ perfil socioeconômico do bairro;
 - ✓ vias de acesso e suas condições;
 - ✓ estruturas emergenciais e de serviços;
 - ✓ pontos de táxi e de ônibus;
 - ✓ delegacias;
 - ✓ hospitais;
 - ✓ corpo de bombeiros;
 - ✓ postos da polícia militar e defesa civil.
- Controle de acesso ao evento;
- Plano de contingências:
 - ✓ procedimentos adotados em caso de incidentes graves.

Equipamentos e serviços de segurança:

- CIPA, segurança patrimonial, segurança privada, segurança eletrônica, detectores de metais, comunicação.

Inventário e controle de patrimônio

Montagem e desmontagem de infraestrutura.

Classificação e causas de acidentes em eventos

- Análise de casos reais.

Contratação de seguros para eventos

Carga horária (horas-aula)

Teórica	80	Prática em Laboratório*	00	Total	80 Horas-aula
----------------	----	--------------------------------	----	--------------	----------------------

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.13 SERVIÇOS DE BUFFET E BANQUETAS	
Função: Planejamento de Serviços de Buffets e Banquetes em Eventos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Acompanhar a organização e o serviço de buffets e banquetes. Montar, organizar e decorar espaços para cada tipologia de eventos. Controlar o armazenamento de alimentos e bebidas, materiais e equipamentos de acordo com a natureza dos elementos apresentados.	
Valores e Atitudes	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar ações que promovam a cooperação. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de problemas.	
Competências	Habilidades
1. Desenvolver produtos e serviços de buffets e banquetes para eventos. 2. Executar mise en place em eventos.	1.1 Identificar a tipologia de evento gastronômico. 1.2 Identificar os serviços de alimentação adequados para o evento. 1.3 Distinguir os diferentes cargos e funções das brigadas em eventos. 1.4 Utilizar técnicas de higienização de equipamentos e utensílios. 2.1 Distinguir utensílios e modalidades de serviço para mise en place de mesa. 2.2 Aplicar técnicas de decoração e ambientação de acordo com o evento programado.
Bases Tecnológicas	
Eventos e serviços gastronômicos <ul style="list-style-type: none"> • Banquete, coquetel, <i>brunch</i>, <i>working lunch</i>, café da manhã, chá da tarde, <i>welcome coffee/drink</i>, festas ao ar livre (<i>churrasco</i>, <i>pic nic</i> e <i>home party</i>), <i>happy hour</i> e almoços e jantares de negócios, almoços e jantares formais. <p><i>Mise en place</i> e demais equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratos, talheres, taças, copos, enxoval de mesa, moletons, toalhas, <i>guéridon</i>, <i>ménage</i>, jogo americano, saias, entre outros. <p>Técnicas de higienização e manuseio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos; • Armazenamento e descarte: <ul style="list-style-type: none"> ✓ alimentos e utensílios. • Prazo de validade de produtos. <p>Técnicas de decoração de mesas e ambientes em eventos gastronômicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montagem de arranjos florais; • Dobradura de guardanapos; • Harmonização com elementos decorativos; • Disposição e decoração de mesas em recepções. <p>Serviços de mesa</p>	

- Inglesa direto e indireto;
- Americana;
- À francesa;
- entre outros.

Brigada de restaurante

- Copa, bar, cozinha e salão;
- Garçon, copeiro, chefe de cozinha;
- entre outros.

Reconhecimento das características de cardápios

- Entrada, prato principal, sobremesa, *couvert*, guarnições, entre outros;
- Finalidade:
 - ✓ *à la carte*;
 - ✓ *self service*;
 - ✓ infantil;
 - ✓ lanchonete;
 - ✓ bar;
 - ✓ cardápio de eventos;
 - ✓ entre outros.
- Tradicionais, internacionais, típicos regionais, temáticos, vegetarianos e veganos;
- Cálculo de quantidades;
- Tendências:
 - ✓ *finger food*;
 - ✓ *comfort food*;
 - ✓ *slow food*;
 - ✓ *design food*;
 - ✓ *comida afetiva*;
 - ✓ *food trucks*;
 - ✓ entre outros.

Glossário da área de alimentação em eventos Serviços de *Buffets*

- Características;
- Atendimento;
- Colocação e reposição de peças;
- Procedimentos;
- Consumo;
- Disposição de participantes;
- Pessoal de atendimento;
- Ornamentação. Serviço de Banquetes
- Características;
- Colocação de mesas e cadeiras;
- Disposição de participantes;
- Pessoal de atendimento;
- Ornamentação.

Serviços de bebidas em eventos

- Água, sucos, refrigerantes, café, chá, coquetéis, destilados, fermentados, compostos;
- Técnicas de atendimento;
- Cálculo de quantidades.

Normas e orientações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para serviços de alimentação em eventos de grande porte

Práticas e vivências

- Montagem de *mise en place*;
- Montagem de mesas:
 - ✓ decoração e harmonização.
- Montagem de cardápio;
- Montagem, arrumação e harmonização de *coffee break*;
- Simulação de serviços de atendimento ao cliente.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	120	Total	120 Horas-aula
----------------	----	--------------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

" Vide o Site do Gfac": <http://www.cpscetec.com.br/gfac/ADM/index.php>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 8

PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

" Vide o Site do Gfac": <http://www.cpscetec.com.br/gfac/ADM/index.php>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

ANEXO

SUGESTÃO METODOLÓGICA

RELATÓRIO DE AULA PRÁTICA DA HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

TEMA: _____

TÍTULO: _____

Professor (es): _____

Componente Curricular: _____

Grupo _____

Nome (s): _____ Número (s): _____

Data ___ / ___ / _____

Etec _____

1. INTRODUÇÃO

Dar um título ao texto, considerando teorias encontradas em livros técnicos / artigos / normas. Escrever sobre o tema proposto.

2. OBJETIVOS

Descrever, em tópicos, os objetivos da aula/experimento em questão.

3. EQUIPAMENTOS / ACESSÓRIOS / SOFTWARES

Citar e descrever os equipamentos, acessórios e softwares (citar outros, se necessário) utilizados.

4. PROCEDIMENTOS / ATIVIDADES / PROCESSOS

Descrever os procedimentos / atividades / processos utilizados para a execução da proposta.

5. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS / ANÁLISE

Apresentar e analisar os resultados obtidos, considerando os procedimentos executados.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Inserir as conclusões do aluno / da equipe, a partir da proposição dos objetivos traçados inicialmente e dos resultados obtidos a posteriori.