

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL MAURÍCIO DE NASSAU – RECIFE/PE

ASSUNTO: CREDENCIAMENTO DA INSTITUIÇÃO PARA A OFERTA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO E AUTORIZAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA E DO CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR – EIXO TECNOLÓGICO: HOSPITALIDADE E LAZER

RELATORA: CONSELHEIRA MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE

PROCESSO Nº 155/2011 *Publicado no DOE de 16/12/2011 pela Portaria SE nº 8020/2011, de 15/12/2011*

PARECER CEE/PE Nº 161 /2011-CEB **APROVADO PELO PLENÁRIO EM 07/11/2011**

I – RELATÓRIO:

O Diretor Geral do Centro de Educação Profissional Maurício de Nassau encaminha à Presidência deste Conselho, através do Ofício nº 21/2011, datado de 28 de junho de 2011, a documentação necessária ao Credenciamento da Instituição para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e à Autorização do Curso Técnico em Cozinha e do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer.

O Centro de Educação Profissional Maurício de Nassau está localizado na Rua Fernando Lopes, 752 – Graças, nesta cidade.

Integram o processo os seguintes documentos:

- Cópia do Contrato de Constituição da Sociedade Ltda.;
- Cópia da Primeira Alteração Contratual da Sociedade Escola BJ Infantil Ltda.;
- Cópia da Segunda Alteração Contratual da Sociedade Escola Técnica Maurício de Nassau Ltda e Consolidação;
- Cópia da Terceira Alteração Contratual da Sociedade “ESBJ” – Ensino Superior Bureau Jurídico Ltda.;
- Cópia da Quarta Alteração Contratual da Sociedade Centro de Educação Profissional BJ Ltda.;
- Cópia da Quinta Alteração do Contrato Social do Centro de Educação Profissional BJ – Ltda.;
- Cópia da Sexta Alteração do Contrato Social do Centro de Educação Profissional BJ – Ltda.;
- Cópia da Sétima Alteração do Contrato Social do Centro de Educação Profissional BJ – Ltda.;
- Dados da Mantenedora, da Mantida e do Dirigente;
- CNPJ e Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;
- Certidão Negativa de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros;

- Contrato de Locação de Imóvel para fins não residenciais (duas cópias); Declaração de atendimento à Lei Federal nº 10.098/2000, referente à Acessibilidade de pessoas com deficiência física ou mobilidade reduzida;
- Planta Baixa do Pavimento Térreo e do 1º andar;
- Atestado Técnico do imóvel referente às condições de habitabilidade, estabilidade, acessibilidade, higiene e segurança assinado pelo Engenheiro José Schvartes – CREA 2931/D – PE/FN;
- Regimento Escolar e Proposta Pedagógica;
- Plano de Carreira Docente e de Capacitação dos Docentes, do Pessoal Técnico e de Apoio Administrativo;
- Relatório de Avaliação da Comissão de Especialistas. (pg. 392)

Do Curso Técnico em Cozinha:

- ❖ Plano de Curso;
- ❖ Matriz Curricular;
- ❖ Relação da Equipe Gestora, Técnica e Pedagógica;
- ❖ Relação e documentação do pessoal Docente;
- ❖ Modelo de Diploma a ser expedido. (pág. 292)

Do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar:

- ❖ Plano de Curso;
- ❖ Matriz Curricular;
- ❖ Relação da Equipe Gestora, Técnica e Pedagógica;
- ❖ Relação e documentação do pessoal Docente;
- ❖ Modelo de Diploma a ser expedido. (pág. 387)

O processo ora em análise foi protocolado neste Conselho em 20/07/2011, sob o nº 155/2011 e na Secretaria Executiva de Educação Profissional – SEEP/SE em 09/08/2011, sob o nº 1574/2011.

Em 16/08/2011, foi constituída a Comissão de Especialistas, através da Portaria nº 5700, para avaliação *in loco*, integrada por: Maria do Carmo da Silva Apolinário (Coordenadora), Melissa Araújo Teixeira e Luciene Oliveira de Lira (Especialistas Docentes).

A visita *in loco* foi realizada em 29/08/2011, tendo o processo retornado a este Conselho em 13/09/2011.

II – ANÁLISE:

O Centro de Educação Profissional Maurício de Nassau enfoca no seu Projeto Político Pedagógico a Educação Profissional como uma “questão político-social voltada a atender as necessidades de formação profissional dos cidadãos do Estado de Pernambuco...”.

Assim, verifica-se que a Instituição apresenta uma Proposta Pedagógica elaborada em conjunto pelo Dirigente, Corpo Técnico, Docente e Administrativo, numa perspectiva ampla, flexível, contextualizada, permitindo assim o desenvolvimento do currículo de forma interdisciplinar e as diretrizes estabelecidas para esta modalidade.

Ainda de acordo com a Proposta Pedagógica, serão considerados aprovados os alunos que obtiverem aproveitamento igual ou superior a 7,0 (sete), observada a exigência de frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas ministradas. Àqueles que não alcançarem a

média exigida para aprovação, será oferecida oportunidade de recuperação, devendo o aluno obter média mínima 5,0 (cinco) para aprovação.

Em que pese a autonomia da Escola, recomendamos a elevação da média a ser alcançada após estudos de recuperação, considerando que a aquisição de apenas 50% das competências estabelecidas é insuficiente para um desempenho profissional de qualidade.

Os cursos serão oferecidos na modalidade concomitante (articulada com o Ensino Médio) e subsequente (para quem já tenha concluído o Ensino Médio).

O perfil profissional de conclusão dos cursos apresenta-se coerente com as justificativas e com os objetivos expressos nos respectivos planos.

A Instituição apresentou procedimentos a serem adotados para o Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências anteriores, de acordo com a legislação vigente.

A estrutura física atende às exigências legais, contando com os seguintes ambientes: diretoria, sala de coordenação, biblioteca, sala dos professores, secretaria escolar, três laboratórios de informática com 40 (quarenta) computadores cada um, sanitários com lavabos (masculinos e femininos), sendo dois adaptados para pessoas com deficiência física ou mobilidade reduzida, além de dois banheiros com vestuários, destinados à higiene e troca de roupas dos estudantes.

De acordo com o Relatório da Comissão de Especialistas, “considerando a Lei Federal nº 10.098/2000, referente à promoção de acessibilidade para pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida, a Instituição atende aos requisitos mínimos exigidos: rampas, elevadores e a sinalização de estacionamento”. Salientamos que no mesmo Relatório está explícito o atendimento à referida Lei. Na disposição de sanitários adaptados não se constatou, no entanto, iniciativas que atendam as exigências de outras deficiências.

As salas de aula (em número de 85) são climatizadas e com boa iluminação, quadro branco e com material de apoio às atividades de ensino, devendo atender a 60 (sessenta) alunos por turma.

O Laboratório é comum aos dois cursos a serem ministrados.

A Biblioteca conta com bibliotecárias e funciona no prédio central, contando com mobiliários e acervo adequado e catalogado, dispondo de: 73 (setenta e três) cabines individuais, 12 (doze) mesas, 09 (nove) cabines para estudo em grupo, 01 (uma) videoteca e uma sala de pesquisas virtuais. O ambiente é climatizado e conta com iluminação natural e artificial.

A Unidade de Ensino apresentou a relação e a documentação relativas ao Corpo Docente, além dos Planos de Carreira e o de Qualificação Docente, bem como o referente à Equipe Técnico-Pedagógica.

Do Curso Técnico em Cozinha

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, o Curso Técnico em Cozinha atua na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria prima; participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio. Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos; armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios; controla estoque, consumo e custos. Tudo isso está descrito no Plano do Curso ora em análise.

A Instituição justifica a implantação do Curso Técnico em Cozinha, tendo em vista a “necessidade de aprofundamento no estudo da gestão da produção de alimentos e de administração de estabelecimentos do setor, de acordo com os conceitos modernos de qualidade e otimização da rentabilidade e da demanda do mercado local por profissionais com formação acadêmica nessa área.”

O curso Técnico em Cozinha funcionará nos horários da manhã, tarde e noite, no período de um ano, contando com dois módulos, cada um com 480h, totalizando 960h, além do estágio curricular não obrigatório e opcional com 200h, cuja carga horária deverá acrescer o total do curso, quando o aluno for optante.

Matriz Curricular

Módulos	Componentes Curriculares	CH Teoria	CH Prática	Projeto Integrador
Módulo I	Técnica de Cozinha I	40	40	-
	Legislação e Higiene dos Alimentos	40	-	-
	Técnicas de Sala e Bar	20	20	20
	Compras, Custos e Controle de Estoques	40	20	-
	Planejamento Físico de Ambientes Gastronômicos	40	-	20
	Cozinha Fria	20	40	20
	Princípios de Nutrição	40	-	-
	Enologia	20	20	20
	Carga Horária do Módulo I	480		
Módulo II	Gestão de Pessoas e Ética Profissional	40	-	-
	Técnicas de Cozinha II	20	40	-
	Cozinha Quente	20	40	-
	Lanches	20	20	20
	Chocolataria	20	20	20
	Planejamento de Eventos	20	20	20
	Confeitaria	20	20	10
	Panificação	20	20	10
	Planejamento de Cardápios	20	20	-
	Carga Horária do Módulo II	480		
Carga Horária do Curso		960h/a		
Estágio Curricular (não obrigatório)		200h		

Sugerimos que o conteúdo de Ética Profissional, incluso no Módulo II do Curso, seja igualmente trabalhado transversalmente, dada a sua importância no mundo do trabalho.

Fará jus ao Diploma de Técnico em Cozinha, o aluno que cumprir todo o itinerário formativo e comprovar a conclusão do Ensino Médio.

Do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar tem por competência: recepcionar, encaminhar e atender ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares; coordenar a operação nos setores de bar e restaurante, controlar e inventariar estoques de bebidas e utensílios de salão e bar; responsabilizar-se pelo serviço de mesa e coquetelaria; dominar a etiqueta do serviço de restaurante e colaborar na harmonização entre alimentos e bebidas.

O Plano de Curso foi elaborado tendo em vista as competências acima descritas.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar funcionará nos horários da manhã, tarde e noite no período de um ano, contando com dois módulos, cada um com 480h, totalizando 960 horas.

O estágio curricular do Curso ora em análise é optativo ao aluno e, portanto, não obrigatório. A carga horária a ser vivenciada pelo optante deverá ser acrescida ao total do curso.

Fará jus ao Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar o aluno que cumprir todo o itinerário formativo e comprovar a conclusão do Ensino Médio.

Matriz Curricular				
MÓDULO I				
COMPONENTES CURRICULARES	Teoria	Prática	PI	Total
	CH	CH	CH	CH
Gastronomia I	20	60	20	100h
Técnicas de Comunicação e Relações Interpessoais	40	-	10	50h
Higiene e Manipulação de Alimentos	40	-	10	50h
Compras, Custos e Controle de Estoques	20	20	10	50h
Técnica de Cozinha I	20	60	10	90h
Nutrição e Dietética	20	60	10	90h
Empreendedorismo e Gestão Organizacional	40	-	10	50h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO MÓDULO I				480h
MÓDULO II				
COMPONENTES CURRICULARES	Teoria	Prática	PI	Total
	CH	CH	CH	CH
Gastronomia II	20	60	20	100h
Técnica de Cozinha II	20	20	10	50h
Planejamento e Elaboração de Cardápios	20	20	10	50h
Alimentos e Bebidas	20	20	10	50h
Organização e Prática de Eventos	20	20	10	50h
Prática de Sommelier e Enofilia	20	20	10	50h
Técnicas de Sala e Bar	20	60	10	90h
Ética Profissional e Etiqueta Social	20	20	-	40h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO MÓDULO II				480h
CARGA HORÁRIA DO CURSO				960
ESTÁGIO SUPERVISIONADO (não obrigatório)				200h

O conteúdo de Ética Profissional além de tratado no Módulo II deverá igualmente ser vivenciado transversalmente em todas as disciplinas, dada a sua importância no desempenho profissional.

III – VOTO:

De acordo com o exposto e analisado, somos de parecer favorável ao Credenciamento do Centro de Educação Profissional Maurício de Nassau para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pelo prazo de 05 (cinco) anos, bem como à Autorização do Curso Técnico em Cozinha e do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, pelo prazo de 04 (quatro) anos, a partir da data da publicação da portaria no Diário Oficial do Estado.

O Centro de Educação Profissional Maurício de Nassau está localizado na Rua Fernando Lopes, 752, Graças, Recife/PE.

Dê-se ciência ao interessado e à Secretaria de Educação do Estado.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA:

A Câmara de Educação Básica acompanha o Voto da Relatora e encaminha o presente Parecer à apreciação do Plenário.

Sala das Sessões, em 24 de setembro de 2011.

PAULO MUNIZ LOPES – Presidente

MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE – Relatora

ANA COELHO VIEIRA SELVA

EDLA DE ARAÚJO LIRA SOARES

MARIA DO SOCORRO FERREIRA MAIA

REGINALDO SEIXAS FONTELES

VICÊNCIA BARBOSA DE ANDRADE TORRES

V – DECISÃO DO PLENÁRIO:

O Plenário do Conselho Estadual de Educação de Pernambuco decide aprovar o presente Parecer nos termos do Voto da Relatora.

Sala das Sessões Plenárias, em 07 de novembro de 2011.

Prof. Fernando Antônio Gonçalves
Presidente