

PLANO DE CURSO

Camareira em Meios de Hospedagem



Empenho

Dedicação

Organização

Perseverança

Crescimento



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio à Escola Técnica

Plano de Curso de Camareira em Meios de Hospedagem

Título do curso	Código da Ocupação (CBO)
Camareira em Meios de Hospedagem	Correspondência 5133.15
Área ocupacional	Eixo tecnológico
Camareiro de Hotel	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Objetivo do curso	
Formar Profissionais capazes de executar os procedimentos operacionais de limpeza, higienizar, arrumar, vistoriar, repor materiais das unidades habitacionais, considerando os aspectos da hospitalidade, higiene, sustentabilidade ambiental, relação interpessoal e identidade profissional nas empresas de hospedagem.	
Nível	Forma de oferta
Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional	Presencial
Descrição da ocupação (CBO)	

Limpam, arrumam, organizam, vistoriam e abastecem apartamentos, quartos e banheiros em hotéis e estabelecimentos similares; Mantém ordem, conservam, identificando e controlando entrada e saídas de hóspedes, assim como suas necessidades especiais.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br

FAETEC



SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO

1. Apresentação

Sintonizada com a necessidade de expansão de cursos de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional, a FAETEC, através da Diretoria de Formação Inicial e Continuada (DIF), apresenta o Plano do Curso de **Camareira em Meios de Hospedagem**, elaborado com o propósito de formar profissionais coadunados com as necessidades empresariais e comprometidos com o desenvolvimento econômico social e sustentável, além de participativos nos processos produtivos e de qualidade., atendendo, dessa forma, um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

2. Proposta dos cursos de qualificação profissional

- Promover formação profissional, em consonância com as necessidades econômicas do Estado do Rio de Janeiro;
- Capacitar alunos para o uso do instrumental adequado, possibilitando o alcance de autonomia no seu processo de aprendizagem, e valorizando a satisfação pessoal por meio da efetividade na comunicação, na integração e na busca de seus ideais;
- Formar profissionais eficientes e capacitados para enfrentar os diferentes aspectos do mercado de trabalho, contribuindo para as competências e habilidades específicas da atividade profissional.
- Incentivar, articular e promover o desenvolvimento do empreendedorismo através da oferta de atualização tecnológica e de atividades gerenciais que podem estimular a criação de novas oportunidades de geração de trabalho e renda.

2.1 Competências da Camareira em Meios de Hospedagem

- Trabalhar em Equipe;
- Exercer Liderança;
- Demonstrar Criatividade;
- Apresentar dinamismo;
- Saber contornar situações adversas;
- Demonstrar objetividade e flexibilidade para mudanças;
- Atualizar-se e buscar a construção contínua do saber;
- Ter visão global do processo de produção.

2.2 Habilidades da Camareira em Meios de Hospedagem

- Arrumar apartamentos
- Cuidar de vestuários
- Atender hóspedes
- Vistoriar apartamentos
- Requisitar matérias e serviços

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 17 anos;
- Ensino Fundamental Completo.

4. Número de Alunos por turma:

- Máximo – 20
- Mínimo – 10

5. Organização Curricular: Camareira em Meios de Hospedagem

- Carga horária total: 160 h/a:
- Duração: 10 semanas;
- Forma de Oferta: presencial, 03 vezes por semana, com 120 h/a de conteúdo específico e 40 h/a com conteúdos relacionados a Temas Transversais e SSMA.

6. Estrutura Curricular do Curso de Camareira em Meios de Hospedagem

	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
Conteúdos Específicos	Introdução ao curso de camareira em meios de hospedagem.	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação pessoal, características e habilidades da profissão • Atitude sustentável, ética e cidadania no mundo do trabalho; • A hospitalidade como princípio dos profissionais de serviço. • Noções de SESMT e CIPA – Comissão Interna de Prevenção de acidente, incêndio e EPI • Noções de primeiros socorros 	120	12	10 Semanas
	Arrumação e limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> • O processo de arrumação, limpeza e higienização do apartamento hoteleiro. • Conhecimento dos produtos e técnicas de trabalho. • Arrumação do carrinho. • Limpeza dos corredores. • Higienização dos banheiros. 			
	Técnicas para atendimento de excelência	<ul style="list-style-type: none"> • Zelar pelos bens dos hóspedes e da empresa • Respeitar os hábitos, preferências e cultura dos clientes. 			
	Rotina profissional da camareira	<ul style="list-style-type: none"> • Como agir em situações de mudanças de apartamento. • Encaminhamento de roupas de hóspedes para lavanderia. • Destino de objetos esquecidos por hóspedes. • Reposição de frigobar. • Higienização e rodízio dos colchões preenchimento de relatórios. 			
Conteúdos Básicos	Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)	<ul style="list-style-type: none"> • Evolução e Conceituação sobre Saúde, segurança no trabalho e meio ambiente; • Noções de Legislação relativa à segurança e saúde organizacional; • Programa 5S; • Desenvolvimento Sustentável; • Higiene e Segurança no Trabalho; • Conscientização sobre o uso dos EPC's (equipamentos de Proteção Coletiva) e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual); • Principais doenças ocupacionais da atividade laboral. 	40	4	
	Temas Transversais	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade social • Marketing pessoal • Conceitos de empreendedorismo • Ética profissional • Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidadão 			
		Total	160	16	

7. Metodologia

O curso será ministrado através de aulas expositivas, dinâmicas de grupos, execução de tarefas experimentais da prática laborativa, assim como a resolução de problemas que estimulem a capacitação crítica e criativa dos alunos. Sugere-se que a distribuição das aulas seja executada da seguinte forma:

- Aulas teóricas: 40% da carga horária total do curso
- Aulas prática]: 60% da carga horária total do curso

8. Avaliação:

Baseada em aspectos ou indicadores quantitativos e qualitativos.

8.1 Aproveitamento/ Desempenho (Avaliação Quantitativa e Qualitativa) – Valor total: 10,0 pontos

O aluno será avaliado através dos seguintes instrumentos e seus respectivos valores:

- Prova teórica: Visa observar se o aluno conseguiu absorver as definições acerca do conteúdo oferecido. Valor total: 4,0 pontos
- Prova prática: Visa observar se o aluno consegue converter os conhecimentos teóricos oferecidos em competência prática. Valor total: 6,0 pontos

8.2 Índice para Aprovação:

- Nota final de 6,0, obtida através de média das notas das avaliações práticas e teóricas, em cada componente curricular.
- Frequência mínima de 75% das aulas previstas para o curso em cada componente curricular. A falta será computada considerando-se cada hora/aula ministrada.
- Avaliação em Conselho de Classe dos aspectos da avaliação formativa.

9. Indicador:

Anotações em Diário de Classe

10. Certificado:

Ao final do curso, o aluno receberá um **Certificado de curso de Qualificação Profissional - Camareira em Meios de Hospedagem**.

11. Referências:

- BARBOSA, A. (org). Arte/Educação contemporânea – Consonâncias Internacionais, SP: Ed. Cortez, 2005.
- BOM SUCESSO, E. P. Trabalho e qualidade de vida. 1º ed. Rio de Janeiro: Dunya, 1997, 183p.
- BRASIL. DECRETO, Nº 5154/2004 – Diretrizes e Bases da Educação Profissional.
- BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 9394/1996 de 20 de dezembro de 1996.
- BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 11741/2008 de 16 de julho de 2008;
- BRASIL. MEC – PARECER CNE/ CEB Nº 39/2004 – Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).
- BRASIL. PORTARIA MEC nº 1005/97 – Programa de Reforma da Educação Profissional.
- CANDIDO, Índio. Governança em Hotelaria. EDUCS. Porto alegre, RS, 2001.
- DELUIZ, Neise. Formação do trabalhador: produtividade e cidadania. Shape Editora, Rio de Janeiro, 2000.
- EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O Debate das Competências – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador – Brasília, 1997.
- GADOTTI, Moacir. A Educação contra a Educação. Editora Cortez, São Paulo, 2002.
- GANDIN, D. Planejamento como Prática Educativa. São Paulo: Ed. Loyola.
- HOFFMAN, J. Avaliação: Mito ou Desafio. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
- LUCKESI, C. Avaliação da Aprendizagem Escolar. Campinas, SP: Ed. Cortez, 1998.
- LINZMAYER, E. Guia básico para administração da manutenção hoteleira. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.
- OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira - Mercado Profissional, Ambiente de Trabalho, Rotina de Serviços. Ed. Senac, 2010.
- ROMA, Victor. Constituição da República Federativa do Brasil. Rio de Janeiro: 2002
- VALLEN, J. J. Check-in, check-out: gestão e prestação de serviços em hotelaria. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.
- VIERA, E.VIERA, E. V. de. Lavanderia hoteleira: técnicas e operações. Caxias do Sul: [s.n.], 2003.