



UNIVERSIDADE
EDUARDO
MONDLANE

Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

PROJECTO AGRICULTURA, TURISMO E DESENVOLVIMENTO RURAL NO MUNICIPIO DE INHAMBANE

Proposta de plano de formação em Hotelaria e Restauração para os membros de associações agrícolas do Município de Inhambane em regime de extensão universitária na ESHTI

proponente: Anatância A. J. Chivale

Supervisor: António Gomes Matola

Inhambane, Dezembro 2018

Introdução

- Agro-turismo
- Agro-turismo no município de Inhambane
- Actividades de agro-turismo

Objetivos

Geral

Propor um plano de formação para os membros das associações na área hoteleira em matéria de prestação de serviços

Específico

- 1) Diagnosticar as necessidades de formação dos membros das associações para área hoteleira em matéria de prestação de serviço
- 2) Qualificar as necessidades para operacionalização do plano
- 3) Descrever o plano e o processo de formação

Plano de formação

Tema

- Formação dos membros das associações agrícolas do município da cidade de Inhambane

Objectivos

- Geral

Formar os membros das associações agrícolas em matéria de prestação de serviço em estabelecimentos hoteleiros

- Específicos

Cont...

específicos

- Classificar as matérias, equipamentos, produtos no sector do seu trabalho.
- Conhecer os cuidados a ter durante uso do material do trabalho no dia-a-dia.
- Zelar pelo bom cumprimento de suas funções
- Saber sensibilizar os hóspedes/clientes a fazer o bom uso dos móveis do estabelecimento

Descrição da formação

- A formação irá decorrer nos meses de Março-agosto de 2019, Contará com um total de 90 formandos (sala e bar-18, recepção 8, economato-6, lavanderira-16, housekeeping-17, cozinha- 25), e a formação terá uma duração de 6 meses, dias uteis, com duração de 4 horas para cada dia, divididas em 2 horas para cada turno (manha e tarde). O melhor horário para os associados poderem receber a formação é das 10:00 as 12:00 e das 14:00 as 16:00. Esta formação beneficiara ambos sexos, com idade compreendida entre os 18 aos 65 anos de idade.
- A formação será realizada nas instalações da ESHTI, na sala de conferência para a parte teórica da formação e posteriormente na cozinha, no economato, no refeitório, lavandaria, e no CEHOTUR a fim de se colocar em prática oque foi dado na teoria pelo formador.

Conteúdos

- Restaurante
- Bar
- Cozinha
- Recepção
- Housekeeping
- lavandaria

Seleção e organização de procedimentos de ensino

- Nível do saber
- Nível do saber ser
- Nível do saber fazer

Avaliação

De acordo com Piletti (2004), a avaliação é o meio que permite verificar até que ponto os objectivos estão sendo alcançados. O processo de avaliação seguirá essencialmente dois critérios, no âmbito do cumprimento dos objectivos traçados:

- Avaliação diagnostica
- Avaliação formativa

Seleccção de recursos

- Recursos humano
- Infra-estruturas
- Matérias e equipamento de cozinha, bar, restaurante, lavandaria, recepção, andares...
- Material administrativo

Avaliação e aperfeiçoamento do plano

	Classificação					total
Aspectos	insuficiente(2 pontos)	Suficiente(4 pontos)	Bom(6 pontos)	Muito bom(8 pontos)	Excelente(10 pontos)	
Estrutura do plano						
Relevância dos conteúdos						
Adequabilidade dos procedimentos de ensino						
Qualidade e adequabilidade dos RM						
Qualidade dos formadores						
Alcance dos objetivos						
Nota final						

Resultados esperados

- adquirir conhecimentos teóricos e práticos para executar as suas actividades sem dificuldades nos estabelecimentos de agroturismo ainda por se instalarem. Espera-se também que essa actividade de turismo contribua na valorização e crescimento da gastronomia local.
- Exercer suas actividades dentro dos padrões estabelecidos
- Tenham as qualificações exigidas no qualificador de ocupações em hotelaria
- Diminua a taxa de desemprego dos jovens na comunidade local
- A prática de agroturismo seja reconhecido a nível nacional e internacional
- A cidade de Inhambane seja uma cidade de referência na prática de agroturismo

Orçamento

- Quatrocentos e dezasseis mil e trezentos e cinquenta meticais - 416.350,00mt

Referencias bibliográficas

- 1) AI QUINTAS, Manuel. (2006). *Organização e Gestão Hoteleira: Organização e Gestão dos Empreendimentos Hoteleiros. 2ªed. Euro Tom lda.*
- 2) CASTELLI, Geraldo (2003). *Administração Hoteleira, 9ª edição. Educus - Editora da Universidade de caxias do Sul.*
- 3) SENAC.DN. (2001) *garçom: técnicas de trabalho, perfil profissional e mercado. Ed. Senac nacional, 2001*
- 4) VIERA, elenara.(1998) *Camareira do hotel. canoas: 1 ed. da ULBRA*
- 5) WALKER, John. (2002) *Introdução a hospitalidade, 1ed. Brasil*

Obrigada pela atenção
dispensada