

1. Identificação

a. Título da Proposta: Cursos de Formação em Gastronomia Social e Sustentável.

b. Instituição Proponente:

Instituto Capim Santo (ICS). CNPJ: 17.394.510/0001-93.

Endereço: Rua Libero Badaró, número 101, andar 12, Centro, São Paulo, CEP: 01009-902.

Telefone: (11) 99883 1175.

Data de constituição: 03/10/2012

Data de início das atividades: 02/02/2010

c. Responsável pela Instituição Proponente:

Nome: Luccio Santos de Oliveira.

CPF: 902.389.155-49.

RG: 5.767.317-90 (SSP Bahia).

Endereço: Alameda Ministro Rocha Azevedo, número 482, apartamento 35, Cerqueira César, São Paulo - SP.

CEP: 01410-000. Telefone: (11) 998831175.

E-mail: luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br

d. Responsável pelo Projeto:

Nome: Mariana G R F Casarini.

Endereço: Avenida Bagiru, número 635, Alto de Pinheiros, São Paulo - SP.

CEP: 05469-020

Telefone: (11) 98465-7000.

E-mail: mariana.fragoso@institutocapimsanto.org.br

2. Descrição da organização

a. Missão: Conectar pessoas em situação de risco e vulnerabilidade por meio da democratização da gastronomia para gerar mobilidade social.

Visão: Ser o principal vetor de conexão no terceiro setor para ações na área de gastronomia que gerem mobilidade social para pessoas em situação de risco e vulnerabilidade.

Valores: Acolhimento, atuação como conectores, respeito à diversidade, valorização da cultura brasileira, comprometimento, gastronomia consciente e sustentabilidade.

b. Atuação histórica e representatividade: O ICS começou suas operações em 2010, com a abertura da primeira cozinha escola pela chef Morena Leite, em Trancoso - BA. Ao longo desses 12 anos foram abertas mais 3 escolas de gestão própria (São Paulo - SP, Itacaré - BA e Rocinha - RJ) e outras 2 escolas em parceria com ONGs (em São Paulo e Barra do Sahy - SP), formando e empoderando mais de 1600 jovens e adultos e tendo a gastronomia social e sustentável como ferramenta.

Hoje, o projeto de Formação em Gastronomia Social e Sustentável recebe o nome de Cozinha do Amanhã e visa oferecer para pessoas em situação de vulnerabilidade formação profissional de excelência na área de gastronomia, como ferramenta para gerar empregabilidade e mobilidade social a partir do despertar de talentos e do desenvolvimento de competências (conhecimentos + habilidades + atitudes). A metodologia de trabalho prevê a atuação do Instituto como Conector de pessoas, histórias, experiências, saberes e realidades, promovendo trocas enriquecedoras que permitam ampliar a visão de mundo e contribuir para a superação da condição de vulnerabilidade. A formação não trabalha a gastronomia com um fim em si, mas parte de sua democratização como ferramenta de geração de renda.

Desenvolvemos uma metodologia de ensino própria, que abrange 200 horas distribuídas em aulas de 4 horas de duração, 3 vezes por semana, por 4 meses. Os encontros são presenciais, complementados com atividades online, visitas a estabelecimentos do ramo de Alimentos e Bebidas, voluntariado na produção de marmitas e participação dos alunos em outros projetos sociais parceiros, o que permite que, ao final do curso, os alunos e alunas estejam aptos e aptas a trabalharem em cozinhas profissionais no cargo de ajudante de cozinha ou cozinheiros, casas da família, eventos ou comercializando produções próprias e empreendendo. Além do curso extensivo, o ICS também oferece workshops com temas práticos como "Comida de Buteco", "Pães e Bolos", "Sobremesas", "Comida de Festas", "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos", "Sustentabilidade na Cozinha", "Empreendedorismo", "Elaboração de Currículo", "Postura Profissional", "Posicionamento nas Redes Sociais", dentre outros, capazes de serem aplicados diretamente na geração de renda.

O ICS adota como horizonte pedagógico a formação de Agrupamentos Produtivos de Ensino-Aprendizagem, ancorada nas pesquisas de Lev Vygotsky e de Anne Nelly Perret-Clermont, que orienta desde a organização da turma até a dinâmica de trabalho na cozinha durante as aulas. Nessa visão, uma boa concepção de ensino é aquela que identifica e valoriza as potencialidades de cada aluno. Na prática, esta dinâmica se dá pela formação de agrupamentos constituídos por indivíduos com diferentes competências e habilidades, capazes de complementarem e colaborarem uns com os outros na construção coletiva do conhecimento. Para além de habilidades técnicas, o ICS busca desenvolver outros valores agregados à gastronomia e que são necessários tanto para a convivência em aula quanto

para o trabalho em cozinha, como trabalho em equipe, respeito às diversidades, comprometimento e organização.

Com o certificado em mãos, os concluintes de nosso curso são encaminhados para uma plataforma de empregabilidade parceira, a qual compartilha os currículos com empresas do ramo de gastronomia. Com isso, cerca de 80% dos nossos jovens são absorvidos pelo mercado de trabalho assim que se formam. O baixo índice de evasão ao longo do curso (abaixo de 20%) também corrobora a efetividade e sucesso do projeto.

Nosso público é composto por pessoas em situação de vulnerabilidade social e/ou econômica com mínimo de 18 anos e renda familiar mensal máxima de 2,5 salários-mínimos, com preferência para grupos minorizados em direitos e com baixa representatividade, como mulheres, pessoas negras e indígenas, pessoas com deficiências, pessoas em situação de refúgio, egressos do sistema prisional e pessoas LGBTQIAP+. Para garantir essa diversidade, buscamos parcerias com instituições que atendem tais grupos, como a ONG Grupo Arco Íris (LGBTQIAP+), a ONG Bem Querer Mulher (mulheres que passaram por situação de violência) e ONG Flores do Cárcere (mulheres egressas do sistema prisional), por exemplo.

Para mantermos nossas atividades e aumentarmos nosso impacto, buscamos também parcerias de fomento, como o Instituto Localiza, o Canal GNT, a Shoptime, a The Caring Family Foundation, dentre outros, além de doações e financiamentos de pessoas físicas que nos apoiam e lutam conosco na construção de uma sociedade mais igualitária.

c. Estrutura organizacional:

- Presidente: Luccio Oliveira
- Diretora executiva: Mariana Fragoso
- Gerente administrativa: Samantha Souza
- Coordenadora pedagógica: Maira Portella
- Coordenador de gastronomia: Raul Godoy
- Coordenadora de nutrição e sustentabilidade: Aline Petrilli
- Coordenadora de marketing e comunicação: Juliana Shimazu
- Coordenadora jurídica: Karen Ito

A estrutura prevista para execução do projeto em questão deve contar ainda com a contratação de assistente social, professores e assistentes, assistentes gastronômico e pedagógico, contador, estoquista e analista de empregabilidade.



3. Justificativa da proposta

O presente projeto está alinhado ao propósito do Instituto Capim Santo de atuar para o empoderamento de pessoas em situação de risco e vulnerabilidade, utilizando a gastronomia como ferramenta para geração de renda por meio do oferecimento de cursos profissionalizantes gratuitos.

Iniciativas que possuem como seu principal cerne de atuação a formação profissional gratuita são essenciais na construção de melhores oportunidades para populações que se encontram em situações de vulnerabilidade já que estas, em sua maioria, não têm acesso à educação básica e, como uma das consequências diretas disso, acabam também não tendo acesso a condições dignas de trabalho.

A Formação em Gastronomia Social e Sustentável do ICS tem como objetivo contribuir para a melhoria e superação do cenário de desigualdades sociais e econômicas, considerando que a gastronomia e suas áreas correlatas (turismo, hotelaria, hospitalidade etc) representam um mercado com alto potencial de geração de renda por meio de empregos formais e de atividades autônomas e empreendedoras. Oferecemos, além dos cursos extensivos, workshops e oficinas de curta duração, por entender que este formato tem impacto mais imediato, podendo, inclusive, ser um chamariz para todas as possibilidades que o mundo da gastronomia pode oferecer.

Nossas formações também contribuem para o desenvolvimento de competências e habilidades sociais e emocionais que ampliam as oportunidades profissionais em qualquer outra área ou segmento de atuação, identificando e valorizando as potencialidades de cada aluno e possibilitando maior fortalecimento de sua autonomia. As comunidades e territórios também são impactados por nossa ação, já que temos a sustentabilidade como pilar pedagógico, trazendo a valorização de produtores regionais como fornecedores e a expansão da economia local.

O apoio aos alunos continua mesmo após a conclusão dos cursos com acompanhamento e orientação para inserção, reinserção ou recolocação no mercado de trabalho. A partir das parcerias construídas com estabelecimentos contratantes e uma plataforma de empregabilidade, conseguimos que 80% dos nossos alunos, em média, estejam empregados na área até 3 meses após o término da formação.

O mercado gastronômico da cidade de São Paulo, assim como em muitas outras cidades, sofreu enormes perdas ao longo dos anos de pandemia, e mesmo vendo um retorno das atividades, os números de empregos formais ainda não atingiram os patamares de 2019.

Quando analisamos as áreas de atuação que mais demandam profissionais, destaca-se a necessidade por pessoas que atuem na área de serviços (atendimento e garçom) e na cozinha (cozinheiro e assistente). Os anos de pandemia também trouxeram um grande

engajamento no trabalho autônomo e empreendedor, alternativa vista como necessária por muitas pessoas, já que o desemprego alcançou níveis recordes e a fome voltou a assolar muitas famílias. A produção de marmitas está entre as atividades que tiveram maior crescimento nesse cenário, já que não exige grandes investimentos e pode-se atingir um público interessante com o uso de plataformas de entrega.

Para gerir um negócio próprio em alimentação, contudo, só saber cozinhar não é suficiente e nem economicamente sustentável. São fundamentais conhecimentos técnicos e estratégicos como planejamento, boas práticas de manipulação de alimentos, precificação, controle de desperdício entre outros que aumentam a chance de sucesso do empreendimento.

Nosso portfólio de cursos, workshops e oficinas contempla todos os conhecimentos básicos necessários para que nossos alunos e alunas saiam aptos a trabalharem em qualquer ramo da área de Alimentos e Bebidas, aumentando suas chances de absorção pelo mercado.

A qualidade de nossas formações é garantida não só pelos resultados que apresentamos, mas também por todo o processo de construção dos cursos, que são pensados, produzidos e supervisionados por uma equipe altamente especializada e com curadoria de grandes chefs de cozinha, como a própria fundadora do Instituto, a chef Morena Leite.

Considerado o contexto, o Instituto Capim Santo mostra-se altamente qualificado para o trabalho, colocando-se como parceiro estratégico na conexão entre as necessidades das populações em situação de vulnerabilidade e as ações do poder público, contribuindo para a geração de emprego e renda e, conseqüentemente, colaborando para o desenvolvimento dos territórios, o fortalecimento da cultura local, a melhora das condições de vida dos beneficiários e a promoção do desenvolvimento econômico sustentável no Município de São Paulo.

4. Descrição da realidade objeto de parceria e o nexo com a atividade/projeto proposto:

São Paulo é uma das cidades mais populosas do mundo, com mais de 12 milhões de habitantes em 2021 (IBGE) e, segundo o Instituto de Pesquisa Econômica e Aplicada (Ipea), é também uma das mais desiguais do país, principalmente em relação a acesso ao emprego. Apesar do Estado de São Paulo apresentar taxa de desemprego de 13,7% segundo dados do IBGE de 2021, o setor de restaurantes sofre com a escassez de mão de obra. Em São Paulo, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) estima que 30% das empresas estão tentando contratar, mas sem conseguirem. Faltam profissionais em diversas áreas como cozinheiros, garçons, maitres e gerentes. Já a indústria da panificação calcula que existam 160 mil vagas para serem preenchidas no Brasil, sendo um terço destas na produção dos alimentos.



O mercado atual, na cidade de São Paulo, enfrenta um grande desafio, visto que os índices de atividade econômica e emprego foram bastante abalados pela pandemia. Na comparação entre 2019 e 2021, o número de pessoas nessas atividades econômicas da gastronomia recuou 23,3%, chegando próximo a 300 mil pessoas. *Restaurantes e similares* continuaram sendo a atividade principal de postos de trabalho, com cerca de 72,7 mil em 2020 e redução de 25,1% no número de vínculos de empregos. *Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares* tiveram redução de 20,1%, com 63,1 mil no mesmo período e *Padaria e confeitaria com predominância de revenda*, teve um recuo de 14,7%, totalizando cerca de 28,0 mil empregos.

Dentre as ocupações com maior número de vínculos, ATENDENTE DE LANCHONETE, AUXILIAR DE COZINHA, COZINHEIRO GERAL E GARÇOM, representavam, em 2020, praticamente a metade (49,8%) de todas as relações de trabalho na gastronomia.

O número de estabelecimentos formais em gastronomia, comparando-se 2019 e 2020, recuou e hoje representa cerca de 9% de todos os estabelecimentos na cidade de São Paulo, mas destaca-se o aumento do número de estabelecimentos na atividade de *Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar* (7,1%), ou seja, a produção de marmitas teve um aumento considerável. Somado a isso, verifica-se um crescimento da proporção de estabelecimentos, na gastronomia, com no máximo quatro empregados, o que é um indicativo do aumento da atividade empreendedora no ramo de alimentos, como pode ser comprovado pelo aumento no número de abertura de microempresas individuais (MEIs) relacionadas à gastronomia, que hoje correspondem a 9,8% de todos os MEIs do município

Os cursos do ICS abrangem expertises dentro da cadeia de alimentação além do âmbito da cozinha, como oficinas de serviço e atendimento, empreendedorismo, boas práticas e sustentabilidade, munindo os alunos com conhecimentos mais amplos e maior possibilidade de inserção no mercado de trabalho. Outro ponto importante a ser levado em consideração é a aplicabilidade imediata dos conhecimentos adquiridos e a consequente geração de renda a partir das formações em formato de oficinas. Temas como confeitaria, bolos, panificação, tortas e salgados, chocolates, dentre outros, associados aos temas de empreendedorismo permitem que o aluno desenvolva competências e habilidades que aumentam as chances de contratação ou de atividade empreendedora.

Segundo o Ipea, na capital paulista os 10% mais ricos têm nove vezes mais oportunidades de empregos a uma distância de 30 minutos de caminhada de onde moram do que os 40% mais pobres, o que impacta diretamente na qualidade de vida das populações periféricas. Por isso, um dos objetivos do ICS é gerar maior empregabilidade e empreendedorismo também dentro das comunidades, o que se traduz em uma maior circulação de recursos na região,

aumento do tempo de qualidade disponível para o cidadão, fortalecimento das comunidades e diminuição do impacto de transporte.

Ao fim do projeto proposto espera-se formar mais de 3000 alunos, desenvolvendo conhecimentos, habilidades e atitudes de excelência para atuar em diversas áreas de alimentação, fomentando o empoderamento dos munícipes atendidos e gerando maior empregabilidade e mobilidade social, de forma que passem a ter mais domínio sobre suas escolhas profissionais.

Essa inserção no mercado de trabalho será feita a partir de parcerias com empreendimentos no ramo de Alimentos e Bebidas e com plataforma de empregabilidade, a qual permite que empregadores tenham acesso aos currículos dos beneficiários. Os comércios locais também serão acionados e suas vagas serão divulgadas aos concluintes de nossos cursos por meio de comunicados nos CEUs, e-mails e/ou mensagens.

A comunicação e o apoio aos alunos formados continuarão por pelo menos 3 meses após a conclusão dos cursos a partir de informações colhidas em questionários que deverão ser respondidos periodicamente. Ex-alunos que não tiverem conseguido emprego ou dar início ao seu próprio negócio após período de 3 meses, terão suporte mais aprofundado na construção de seu currículo, escolha de vagas ou construção de planejamento estratégico de negócio, se for o caso.

Esperamos, como consequência, estimular a geração de renda e maior fortalecimento e desenvolvimento do território através de iniciativas empreendedoras, que valorizem a sustentabilidade e a cultura alimentar regional, além de democratizar a gastronomia e oferecer acesso ao conhecimento técnico nesta área.

5. Benefício aos participantes

Os cursos e oficinas ministrados pelo ICS tem como objetivo desenvolver conhecimentos e habilidades capazes de contribuir para empregabilidade, melhora da renda e mobilidade social dos munícipes atendidos.

O maior tempo de nossas aulas é dedicado às práticas, em que são trabalhadas as técnicas em gastronomia necessárias para cada tema específico, além de competências e habilidades sociais e emocionais, como criatividade, autoconfiança, raciocínio rápido, autonomia, proatividade, comunicação, organização e planejamento, responsabilidade, cooperação, criatividade e liderança.

Dentre as habilidades técnicas, temos cortes, métodos de cocção, harmonia entre texturas e sabores, conservação e armazenamento de alimentos, uso integral dos alimentos, boas práticas de manipulação de alimentos, estratégias de empreendedorismo, serviço e atendimento ao cliente.



Todos os cursos e oficinas terão tempo dedicado a noções de empreendedorismo e introdução à empregabilidade nos temas em questão, trazendo técnicas e estratégias de venda, precificação, comunicação, armazenamento, embalagem, transporte, construção de currículo na área, busca por vagas etc.

No início de cada semestre, teremos palestras de sensibilização dos interessados, trazendo detalhes sobre a constituição dos cursos e oficinas, aprendizados, certificação e suporte e assessoria em empregabilidade, mostrando os ganhos possíveis a partir do investimento de tempo e esforço que estarão realizando, tanto no curto quanto nos médio e longo prazos. Teremos também, semestralmente, ações de empregabilidade, com palestras trazendo as informações sobre o mundo do trabalho em gastronomia: onde trabalhar, quais os principais cargos e funções, salários na área, plataformas de compra e venda de alimentos e bebidas etc.

6. Objetivo geral e objetivos específicos

O presente projeto tem como principal objetivo fornecer o mínimo de 2501 qualificações profissionais em cozinha e áreas conexas à gastronomia por meio de cursos e oficinas oferecidos em 08 cozinhas escolas públicas localizadas em Centros de Educação Unificadas (CEU's) nas zonas Norte e Sul. Como objetivos específicos, pretendemos:

- levar conhecimentos técnicos em gastronomia
- possibilitar o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para a elevação de sua empregabilidade com consequente geração de renda
- fornecer conhecimentos e competências para a formalização de negócio próprio e promover autonomia do munícipe por meio de incentivo ao empreendedorismo
- incentivar a ocupação e apropriação do espaço público de forma produtiva, integrativa e inclusiva
- estimular a produção e o consumo consciente e sustentável
- promover o desenvolvimento local e municipal de forma sustentável
- valorizar a cultura local, a culinária brasileira e a cadeia de produção de alimentos
- oferecer oportunidades de formação e empregabilidade a populações vulneráveis e minorizadas

7. Metas e Indicadores

Metas e Indicadores das atividades obrigatórias

INDICADOR	META	PERÍODO
Qualificados	2501	Na prestação de contas final, ao final dos 13 meses
	1251	Na prestação de contas, ao final do 7º mês
	1876	Na prestação de contas, ao final do 10º mês
Palestra de sensibilização com foco na captação de alunos	16	Na prestação de contas final, ao final dos 13 meses
	8	Na prestação de contas, ao final do 7º mês
	12	Na prestação de contas, ao final do 10º mês
Ações de empregabilidade com foco no encaminhamento ao mundo do trabalho	16	Na prestação de contas final, ao final dos 13 meses
	8	Na prestação de contas, ao final do 7º mês
	12	Na prestação de contas, ao final do 10º mês

8. Plano de execução da contrapartida

Os recursos advindos da parceria entre Instituto Capim Santo e Fundação Paulistana serão integralmente utilizados para a compra de equipamentos, utensílios e insumos necessários para a realização dos cursos e oficinas propostos, assim como para as folhas de pagamentos referentes aos funcionários que serão contratados para a realização do projeto. Também estão previstos os investimentos em material de comunicação e marketing, materiais didáticos pertinentes a cada formação e equipamentos de proteção individual necessários para a atuação em cozinha, dentre outros. Todos os gastos estão detalhados nas planilhas orçamentárias em anexo.

A organização (ICS), por meio de recursos de parceiros e/ou próprios, oferecerá 1040 vagas a mais, comprometendo-se a qualificar 501 alunos para além da meta mínima de 2000 qualificações propostas em edital. Essas vagas serão ofertadas por meio de 52 oficinas de 8 horas e esse compromisso pode ser confirmado na Carta de Intenções em anexo.

Todas as qualificações deverão acontecer nas cozinha-escolas dos CEUs previstos em edital:

Unidade	Endereço
CEU Perus	R. Bernardo José de Lorena, S/N - Vila Fanton, São Paulo - SP, 05203-200
CEU Pêra Marmelo	Rua Pêra-Marmelo, 226 - Jardim Santa Lucrecia, São Paulo - SP, 05185-420
CEU Vila Atlântica	R. Cel. José Venâncio Dias, 840 - Jaraguá, São Paulo - SP, 05160-030
CEU Paz	Rua Daniel Cerri, 1549 - Jardim Paraná, São Paulo - SP, 02876-170
CEU Navegantes	R. Maria Moassab Barbour, S/N - Cantinho do Céu, São Paulo - SP, 04849-503
CEU Vila do Sol	Av. dos Funcionários Públicos, 369 - Vila do Sol, São Paulo - SP, 04962-000
CEU Heliópolis	Estr. das Lágrimas, 2385 - São João Climaco, São Paulo - SP, 04244-000
CEU Parelheiros	R. José Pedro de Borba, 20 - Jardim Novo Parelheiros, São Paulo - SP, 04890-090

9. Plano de captação e retenção de alunos

O primeiro momento do plano de captação será a divulgação da proposta à comunidade por meio de cartazes nas unidades e em comércios e escolas locais e centros comunitários. Estes cartazes deverão conter a ideia geral da proposta - gerar renda e empregabilidade por meio de cursos na área de gastronomia - e a data para a palestra inicial de sensibilização. Em paralelo, trabalharemos em conjunto com a gestão das escolas, para pensarmos nos melhores meios de comunicar aos possíveis beneficiários o início das atividades de formação na unidade local por outros meios mais populares. Usaremos também as redes do Instituto e de organizações locais para aumentar a capilaridade de nossa divulgação.

Em um segundo momento, teremos palestras de sensibilização em todas as escolas no começo do semestre. Será a primeira ação a ser realizada, mostrando aos interessados todas as atividades que acontecerão em cada escola (cronograma), as técnicas em gastronomia que serão aprendidas, as competências e habilidades que serão desenvolvidas e como participar de nossos cursos e oficinas pode impactar na vida de cada um.

Após tais palestras, o processo de abertura de inscrições se inicia, com um formulário a ser respondido por cada interessado (em anexo). De posse destes formulários, a coordenação do projeto faz um filtro seguindo os seguintes critérios:

- Idade: maiores de 18 anos apenas, por questões de segurança em cozinha profissional
 - Entre 16 e 18 anos com autorização de responsável e sem manipulação de objetos cortantes e fogo
 - Para oficinas em que não há manipulação de objetos cortantes e fogo, idade a partir de 16 anos
- Escolaridade: damos preferência para candidatos sem curso superior, com ensino médio completo como máxima escolaridade e mínimo de ensino fundamental em curso
- Renda familiar mensal: damos preferência para candidatos com renda familiar mensal abaixo de 2,5 salários-mínimos

Em caso de alto número de candidatos por vaga selecionados após o filtro, usamos os seguintes critérios para desempate:

- Empregabilidade: preferência para pessoas desempregadas
- Número de pessoas sustentadas pela renda familiar mensal: entendemos que quanto mais pessoas sustentadas por tal renda, mais desfavoráveis são as condições de vida da família em questão
- Interesse na área de gastronomia: como critério de desempate, vamos investigar o interesse dos candidatos, pois entendemos que quanto maior o interesse, maiores as chances deste candidato se comprometer com a oficina escolhida e com a vaga que ocupará.

Os selecionados (máximo de 24 por turma) são comunicados por e-mail, mensagem ou telefonema. Para as oficinas, estas etapas são suficientes. Para os cursos de 20h e 60h,

faremos também uma breve entrevista com os candidatos para que possamos avaliar o interesse e o comprometimento do candidato com o curso.

Por fim, teremos também palestras sobre o mundo do trabalho na gastronomia, no total de 2 por escola (uma por semestre), trazendo para os alunos as diferentes perspectivas que podem ter em relação a trabalho e geração de renda com as nossas formações em gastronomia social e sustentável. Ao entender o cenário e as possibilidades de transformação da própria vida e do território, espera-se que os alunos se engajem e que isso aumente a retenção de alunos nos cursos e oficinas.

10. Plano de estratégia de captação e mobilização do público-alvo

Para a formação de novas turmas, o ICS realizará uma larga divulgação da disponibilidade de vagas, contando para isso com sua força de comunicação e com a colaboração de uma rede de parceiros. As estratégias de comunicação envolvem:

Cartazes de divulgação nos CEUs e escolas públicas da região, centros comunitários, ETECs, estabelecimentos comerciais locais, mídia local (sites de notícias, jornais de bairro) e contato com organizações sociais parceiras.

Nosso público alvo é principalmente o morador das comunidades em que as cozinhas se encontram, com preferência para o atendimento de grupos minorizados: mulheres, pessoas negras e indígenas, pessoas em situação de refúgio, pessoas com deficiência, egressos do sistema prisional e público LGBTQIAP+. Usaremos de nossas parcerias com outras ONGs e instituições para chegarmos nesses grupos. Buscaremos também pelo apoio dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) locais para conseguirmos fazer com que a notícia da abertura dos cursos e oficinas chegue àqueles que contemplam nossos critérios de seleção.

11. Plano estratégico com foco em ações de empregabilidade

O ICS sempre prezou pelo acompanhamento contínuo dos alunos e monitoramento da empregabilidade. Por isso, firmamos parcerias com diversos estabelecimentos contratantes, para que possamos conectar as oportunidades na área de gastronomia a alunos e ex-alunos. Construímos também parceria com a plataforma de empregabilidade Closeer, a qual oferece vagas específicas na área de gastronomia para estabelecimentos na área de alimentos e bebidas cadastrados. Essa plataforma também produz relatórios periódicos que nos auxilia na avaliação de nosso impacto, já que com tais informações podemos acompanhar o desenvolvimento profissional de cada um.

Nós produzimos também nossas próprias estatísticas por meio de formulários específicos (em anexo) que serão aplicados na seguinte frequência:

- Início do curso, oferecido aos ingressantes no ato da inscrição na formação escolhida
- Final do curso, oferecido aos concluintes na entrega dos certificados de conclusão
- Após 3 meses do término do curso ou oficina: faremos contato via mensagem, ligação ou e-mail para fazermos esse monitoramento
- Após 6 meses do término, da mesma forma que o formulário anterior.

De posse dos resultados e análises, agiremos em busca de apoio e suporte aos ex-alunos ainda em situação de desemprego, com ações para que tenham bom currículo, escolham as vagas que mais se adequam e apliquem para estas vagas ou, em caso de empreendedorismo, que apresentem um bom plano estratégico de negócio, de entrada nas documentações necessárias para abrir CNPJ etc.

Para além dessas ações, cada escola terá 2 palestras sobre empregabilidade, uma por semestre, visando mostrar aos interessados o mundo do trabalho em gastronomia, com todas as possibilidades que essa área proporciona, como se comportar em entrevistas, o que esperar das primeiras semanas trabalhando na área, o que se deve priorizar na hora de buscar emprego na área de cozinha e gastronomia etc.

Os encontros em aula, tanto nos cursos quanto nas oficinas, também terão momentos que esse assunto será abordado, de forma específica para cada tema, trazendo possibilidades de atuação em cada área e noções de empreendedorismo, dentre outros tópicos relacionados à empregabilidade.

12. Proposta de execução e atividades

Para atingirmos o objetivo de 2501 qualificações em 13 meses, nosso trabalho será organizado por meio do oferecimento de formações em técnicas de cozinha e áreas correlatas à gastronomia, como serviços e atendimento, privilegiando conhecimentos que incentivem a autonomia e o empreendedorismo. O mundo do trabalho nessa área será abordado em todas as formações, com informações sobre formas de atuação, vendas, comunicação, empreendedorismo, construção de currículo, plataformas de empregabilidade etc.

As formações estão divididas por escola, de acordo com a tabela abaixo:

FORMAÇÃO	QUANTIDADE POR ESCOLA
Curso 60h	2
Curso 20h	2
Oficinas 8h	15

Adotaremos metodologia de ensino preconizada pela Fundação Paulistana e em todas as formações há trabalho de desenvolvimento de habilidades comportamentais tais como comunicação, autopromoção, trabalho em equipe, organização e planejamento, autonomia, respeito, autoconfiança e pensamento criativo. Essas habilidades são construídas de forma coletiva a partir das relações entre alunos e professores e das atividades práticas realizadas em aula.

O curso de 60h, denominado *Cozinha avançada para geração de renda*, contempla as principais técnicas e produções em cozinha que podem ser convertidas em posterior geração de renda. Com o objetivo de promover capacitação para a produção, comunicação e venda de pratos simples e complexos, serão trabalhadas diversas competências técnicas (cortes, cocção, pontos da carne, emulsão etc.) e comportamentais necessárias para que alunos e alunas saiam aptos a trabalharem em qualquer ambiente de cozinha profissional ou de forma autônoma e empreendedora.

Este curso será oferecido duas vezes por ano em cada uma das 08 escolas em turmas de 24 alunos. Serão 15 aulas de 4 horas, distribuídas em 3 dias por semana, resultando em um curso de 5 semanas (1,5 meses).

O curso de média duração (20h) também trata sobre técnicas e produções em cozinha que podem ser convertidas em geração de renda e leva o nome de *Cozinha básica para geração de renda*. Diferente do curso de longa duração, este é mais compacto e contempla apenas as técnicas essenciais para realizar algumas funções específicas na cozinha e ter impacto mais imediato na geração de renda, devido à sua curta duração e aos temas da aula serem de alta aplicabilidade, como panificação básica, salgados e tortas e confeitaria e bolos. Alunos e alunas concluem o curso com conhecimentos suficientes para produzir renda a partir da venda de seus produtos ou aplicarem para vagas que exigem tais habilidades.

Este curso será oferecido duas vezes ao ano em cada uma das 08 escolas em turmas de 24 alunos. Serão 5 aulas de 4 horas distribuídas 2 vezes por semana, resultando em um curso de 2,5 semanas.

Já as oficinas de 8 horas serão oferecidas de forma intensiva, com dois períodos de 4 horas no mesmo dia, manhã e tarde. Dessa forma, em apenas um dia o beneficiário já pode adquirir os conhecimentos necessários para aplicar em geração de renda. Os temas das oficinas foram definidos a partir das maiores demandas deste mercado, de acordo com estudos realizados pela Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes). São eles:

- Massas e molhos quentes
- Serviços e Garçom
- Atendimento ao cliente
- Uso integral de alimentos
- Tortas e salgados
- Pizza

- Panificação
- Hambúrgueres
- Feijoada
- Empreendedorismo
- Cozinha vegetariana e vegana
- Comidas de São João
- Comidas de final de ano
- Comida de boteco
- Chocolate
- Bolos e confeitaria

As turmas das oficinas terão 24 alunos e serão oferecidas em número de 15 por escola no período de 13 meses, distribuídas ao longo das semanas.

O número total de qualificações ao longo da realização do projeto é de 2501, extrapolando a meta mínima obrigatória em 501 pessoas. Essas qualificações extras serão financiadas por meio de parcerias com instituições e fundações, além de contarmos também com a possibilidade de utilizarmos recursos próprios para garantir ainda mais impacto nas comunidades atendidas por esta parceria.

O público alvo de todas as formações que serão oferecidas segue os mesmos critérios nas 08 escolas: devem ser moradores da comunidade atendida, maiores de 18 anos (ou maiores de 16 com autorização de responsável e sem manipulação de cortantes e fogo), com ensino médio completo como máxima escolaridade e fundamental em curso como mínimo e renda mensal familiar até 2,5 salários mínimos. As políticas de apoio às populações minorizadas também serão as mesmas em todas as escolas: parcerias com ONGs e instituições que atendam pessoas destas populações específicas.

O processo de seleção dos alunos e alunas acontecerá em etapas, sendo a primeira delas a divulgação dos cursos e oficinas nos CEUs onde as formações acontecerão, nos comércios e associações locais e nas redes sociais do ICS, entre outros veículos. A primeira ação a ser realizada em cada escola é a palestra de sensibilização, em que apresentaremos o projeto, nossos objetivos, os resultados esperados e os impactos e transformações que queremos tanto no âmbito pessoal dos beneficiários, quanto nos territórios em que se dará o nosso trabalho.

Em um segundo momento, os interessados nos cursos e oficinas preenchem uma ficha de inscrição com seus dados pessoais e informações de empregabilidade. Estes formulários são filtrados de acordo com os critérios de público alvo supracitados: idade, escolaridade e renda familiar mensal. Caso haja mais interessados filtrados do que vagas, usamos como critérios de desempate: empregabilidade, renda per capita na família e, por fim, interesse na área de gastronomia. Para os cursos de média e longa duração (20h e 60h), os interessados passam também por breve entrevista para avaliarmos o interesse e comprometimento do candidato

com o curso. Os selecionados (máximo de 24 por turma) serão comunicados por e-mail, mensagem ou telefonema.

Teremos também palestras sobre mundo do trabalho em gastronomia em todas as escolas, trazendo para os beneficiários informações sobre empregabilidade nesta área, com diferentes perspectivas que podem ter em relação a trabalho e geração de renda a partir dos conhecimentos que serão adquiridos em nossas formações em gastronomia social e sustentável. Essas palestras também trarão maior engajamento dos interessados nos cursos e oficinas, por entenderem o impacto que essas certificações podem trazer para suas vidas e para a comunidade, gerando renda, trazendo a possibilidade de melhores condições de vida, desenvolvendo ainda mais a economia local e colaborando com a diminuição dos impactos ambientais por meio de ações mais sustentáveis.

As parcerias do ICS com estabelecimentos contratantes na área de Alimentos e Bebidas e com a plataforma Closeer amparam o concluinte ao sair dos cursos e oficinas, trazendo oportunidades de se colocarem no mercado de trabalho nessa área com rapidez e eficiência. Para medirmos nossos resultados, analisaremos as taxas de empregabilidade dentre os concluintes através de formulários que deverão ser respondidos no início das formações e 3 e 6 meses após o término. Teremos também dados fornecidos pela plataforma de empregabilidade e pelos parceiros, os quais deixarão nossas análises mais robustas para que possamos entender as consequências desse projeto para os territórios e para seus moradores e moradoras.

De posse dessas análises, oferecemos apoio aos ex-alunos ainda em situação de desemprego e que desejem atuar na área da gastronomia com ações para que tenham bom currículo, escolham vagas que mais se adequem às suas necessidades e condições e apliquem para estas vagas. No caso daqueles e daquelas que pretendem ter um negócio próprio ou vender suas produções de forma autônoma, prestaremos apoio com a construção de plano estratégico de negócios, entrada em documentações necessárias etc.

Como resultado deste projeto, esperamos democratizar o acesso ao conhecimento de técnicas em gastronomia, hoje elitizado e ao alcance de pequena parcela da população da cidade de São Paulo e, por meio dessa ferramenta que consideramos muito poderosa, possibilitar o desenvolvimento de competências e habilidade necessárias para o mundo do trabalho, gerando aumento da empregabilidade nos territórios em que atuaremos. Esperamos também democratizar o acesso a conhecimentos, competências e habilidade para a formalização de negócio próprio e, por consequência, promover maior autonomia do município por meio do incentivo ao empreendedorismo.

Galgamos a ocupação e apropriação dos espaços públicos de forma produtiva, integrativa e sustentável, renovando a sensação de pertencimento que foi retirada das populações em situação de vulnerabilidade. Com isso, queremos também trabalhar na promoção do

desenvolvimento local e municipal de forma sustentável, com valorização da cultura local, dos ingredientes brasileiros e da cadeia de produção de alimentos, diminuindo os impactos causados ao meio ambiente por essas atividades.

Para conseguirmos entender se estamos no caminho de atingir os objetivos que queremos, os beneficiários deverão responder a cada final de curso ou oficina a uma pesquisa de satisfação, trazendo sugestões e nos ajudando a pensar em nossas ações e no que podemos fazer para conseguirmos impactar positivamente ainda mais a vida dos beneficiários e de suas comunidades. Essa pesquisa será construída de forma complementar ao modelo que deverá ser fornecido pela Fundação Paulistana em momento oportuno, quando efetivada a parceria.

13. Detalhamento dos cursos

As formações que serão oferecidas neste projeto estão organizadas em três formatos: curso de longo prazo (60h), cursos de médio prazo (20h) e oficinas (8h). Em comum, todas as formações apresentam conteúdos referentes a boas práticas de manipulação de alimentos e noções de uso integral dos alimentos, conceitos estes que estarão presentes em todos os momentos de prática de cozinha.

Os temas relacionados ao mundo do trabalho também compõem o escopo dos cursos e oficinas, com informações sobre o que se pode fazer com os aprendizados que serão trocados e construídos durante as aulas. Em que estabelecimentos do ramo de Alimentos e Bebidas é possível trabalhar de posse das competências e habilidades que serão desenvolvidas, como comunicar esses novos conhecimentos e práticas em currículo ou para empregadores, qual a demanda do mercado por profissionais aptos a exercerem tais atividades são alguns dos temas relacionados à empregabilidade que serão tratados com os alunos.

O incentivo ao empreendedorismo é essencial, já que temos como objetivo o fortalecimento da autonomia dos beneficiários e o desenvolvimento econômico e social das comunidades atendidas. Nesse âmbito, traremos em todas as formações tópicos sobre como vender o que aprenderam a produzir, como precificar, conservar e embalar as produções, como usar as redes sociais e outras ferramentas nesse processo entre outros conhecimentos fundamentais para se organizar um negócio próprio capaz de gerar renda e se sustentar.

Todas essas informações, juntamente com as técnicas que serão trabalhadas em cada curso e oficina e as receitas referentes às produções de cada aula serão conteúdo dos materiais didáticos que deverão ser validados pela Fundação Paulistana antes de serem disponibilizados para professores e alunos.

As técnicas, competências e habilidades que serão trabalhadas e desenvolvidas em aula são aquelas que hoje tem sido vistas como essenciais pelos empregadores não só em gastronomia e áreas correlatas, mas como em todas as áreas, principalmente no que diz respeito às habilidades sociais e emocionais. Os temas dos cursos e das oficinas foram escolhidos de acordo com as maiores demandas do mercado de trabalho no ramo de Alimentos e Bebidas de acordo com pesquisas recentes realizadas pela Abrasel.

As ementas detalhadas de cada curso e oficina propostos inclui os objetivos de aprendizado em cada formato, as competências e habilidades técnicas e comportamentais a serem desenvolvidas bem como a metodologia de ensino e as ferramentas de avaliação a serem utilizadas em cada iniciativa de qualificação.

14. Localização das cozinhas escolas

Unidade	Endereço
CEU Perus	R. Bernardo José de Lorena, S/N - Vila Fanton, São Paulo - SP, 05203-200
CEU Pêra Marmelo	Rua Pêra-Marmelo, 226 - Jardim Santa Lucrecia, São Paulo - SP, 05185-420
CEU Vila Atlântica	R. Cel. José Venâncio Dias, 840 - Jaraguá, São Paulo - SP, 05160-030
CEU Paz	Rua Daniel Cerri, 1549 - Jardim Paraná, São Paulo - SP, 02876-170
CEU Navegantes	R. Maria Moassab Barbour, S/N - Cantinho do Céu, São Paulo - SP, 04849-503
CEU Vila do Sol	Av. dos Funcionários Públicos, 369 - Vila do Sol, São Paulo - SP, 04962-000
CEU Heliópolis	Estr. das Lágrimas, 2385 - São João Climaco, São Paulo - SP, 04244-000
CEU Parelheiros	R. José Pedro de Borba, 20 - Jardim Novo Parelheiros, São Paulo - SP, 04890-090

15. Recursos e Previsão Orçamentária

Para a execução dessa proposta e consequente cumprimento de metas e objetivos, é fundamental a gestão dos recursos por meio de previsão orçamentária.

As tabelas em anexo contêm todos os custos necessários para o projeto, contemplando os salários e vínculos empregatícios dos recursos humanos planejados para a operação, assim como gastos com material didático, material de divulgação, insumos, equipamentos, utensílios e eventuais serviços de manutenção.

Os orçamentos foram construídos de acordo com valor previsto em Edital. As 501 qualificações que extrapolam a meta mínima obrigatória poderão ser financiadas com recursos captados com fundações ou organizações parceiras e, caso necessário, com recursos próprios do Instituto.

16. Cronograma de execução

Ao longo dos 13 meses de trabalho, as formações serão distribuídas em cada escola da seguinte forma:

- Cursos de 60h: uma vez por semestre
- Cursos de 20h: uma vez por semestre
- Oficinas: 15 vezes em 13 meses com temas diversos ou repetição de temas, a depender da demanda da região. Essa definição será construída com a gestão das escolas em conjunto com a comunidade atendida
- Palestra de sensibilidade: uma por semestre, antecedendo o início dos cursos de 60h e 20h
- Palestras de empregabilidade: uma por semestre, encerrando o ciclo de cursos do semestre

Legenda:

PAZ – CEU Paz

SOL – CEU Vila do Sol

MAR – CEU Pêra Marmelo

NAV – CEU Navegantes

PER – CEU Perus

HEL – CEU Heliópolis

ATL – CEU Vila Atlântica

PAR – CEU Parelheiros

