



## Pedido de Cessão de Espaço: Projeto ÓPERA

**Instituição Proponente: INSTITUTO MARCO ZERO - DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO E CIDADANIA**

**Instituição Cedente: Fundação Teatro Municipal de São Paulo**

### I. Introdução

O **ÓPERA** é um projeto que visa unir a educação gastronômica de qualidade com oportunidades de inclusão social. Desenvolvido pelo Instituto Marco Zero (IMZ), o projeto buscará capacitar alunos de diversas origens sociais para o mercado de trabalho, criando uma experiência de aprendizado real dentro do ambiente de um restaurante-escola.

O **ÓPERA** será implementado dentro das dependências da Fundação Teatro Municipal de São Paulo, oferecendo um restaurante-escola que funcionará como um laboratório pedagógico para jovens e adultos de diferentes faixas etárias, gêneros, e condições sociais, criando oportunidades inclusivas para todos. O projeto também será voltado aos alunos da FTM, família e à comunidade local, garantindo que todos tenham acesso a gastronomia de qualidade e com preços acessíveis.

### II. Objetivo do Pedido

O objetivo deste pedido é solicitar a cessão do espaço físico nas dependências da Fundação Teatro Municipal de São Paulo, a fim de implementar o **ÓPERA**, que tem como objetivo principal oferecer qualificação profissional gratuita e remunerada, promovendo inclusão social e o desenvolvimento pessoal por meio da capacitação. O espaço será utilizado para a operação do restaurante, que funcionará como um laboratório pedagógico, onde os alunos terão a oportunidade de aprender na prática, dentro de um ambiente real de trabalho.

Este projeto é voltado especialmente para aqueles que buscam melhorar suas vidas e trabalhar para um futuro mais próspero. O objetivo é fornecer as ferramentas necessárias para transformar realidades sociais, oferecendo uma chance de mudança para aqueles que, com determinação e vontade de progredir, almejam alcançar a prosperidade.

### III. Objetivos Específicos

#### 1. Implantar e Operar o Restaurante Escola:

- o Oferecer cursos técnicos de gastronomia, hospitalidade e gestão de restaurantes.
- o Proporcionar aos alunos uma vivência profissional direta no mercado de trabalho, integrando teoria e prática.

#### 2. Capacitar os alunos:

- o Formar profissionais na área de gastronomia e hospitalidade, com habilidades técnicas e comportamentais, visando a inclusão no mercado de trabalho. Com potencial de qualificação de quase 1000 pessoas em um período de 12 meses.

#### 3. Acessibilidade:

- o Fornecimento de refeições de qualidade ao público/alunos da Fundação Teatro Municipal de São Paulo, familiares e comunidade local com preços acessíveis.



#### IV. Justificativa do Projeto

O **ÓPERA** surge como uma resposta à necessidade de qualificação profissional gratuita e remunerada para aqueles que mais necessitam, especialmente indivíduos de vulnerabilidade social e moradores da periferias, proporcionando-lhes a oportunidade de prosperar. O projeto visa atender a todas as faixas etárias e condições sociais, criando uma sociedade mais inclusiva e justa.

Além disso, ao oferecer gastronomia de qualidade com preços acessíveis, o projeto contribuirá para a valorização da cultura brasileira, oferecendo uma experiência única de aprendizado prático e real dentro do mercado gastronômico.

#### V. Metodologia Pedagógica

O **ÓPERA** será uma **instituição pedagógica** que integrará o ensino teórico com a prática real do mercado de trabalho. Os alunos participarão das operações do restaurante, desde o preparo de pratos até o atendimento ao cliente, garantindo uma formação completa e alinhada com as exigências do mercado de gastronomia.

- Formação prática: Os alunos serão treinados em todas as áreas do restaurante, incluindo cozinha, atendimento, gestão e administração.
- Mentoria contínua: Chefs e profissionais da área gastronômica orientarão os alunos durante o processo, garantindo um aprendizado de qualidade e adequado às necessidades do mercado.
- Avaliação e feedback: Os alunos serão avaliados constantemente, recebendo feedbacks construtivos para que possam melhorar suas habilidades e competências.

#### VI. Estrutura e Funcionamento do Restaurante

O **ÓPERA** será um ambiente de aprendizado imersivo, onde as atividades diárias do restaurante se tornarão uma ferramenta pedagógica essencial para os alunos. A estrutura do restaurante incluirá:

- Cozinhas de alta qualidade com equipamentos modernos, permitindo que os alunos aprendam com a tecnologia de ponta do setor.
- Espaços de atendimento e recepção, proporcionando aos alunos a prática de habilidades de comunicação e gestão de serviço.
- Área de eventos para realização de workshops, cursos de salão e eventos comunitários, ampliando as oportunidades de aprendizado e engajamento social.

Durante os primeiros 6 a 12 meses de operação, o horário de funcionamento poderá ser de segunda a sábado, das 9h às 19h. Após este período inicial, o horário de funcionamento será avaliado e ajustado conforme as necessidades operacionais e a demanda do público.

#### VII. Parcerias Institucionais

**Parcerias com o poder público** serão fundamentais para garantir o suporte financeiro e estrutural necessário, através de **emendas parlamentares**, além de viabilizar a integração do projeto com políticas públicas de educação e inclusão social.

**Parcerias com o setor privado** fornecerão o know-how necessário para garantir qualidade gastronômica, além de apoio em captação de recursos e fornecimento de equipamentos e materiais pedagógicos.

**Parcerias com o terceiro setor** serão essenciais para expandir o impacto social do projeto e garantir a inclusão de diferentes públicos, promovendo a igualdade de oportunidades.





### VIII. Impacto Esperado

Através do **ÓPERA**, esperamos atingir os seguintes resultados:

- Qualificação de jovens e adultos, e todas as faixas etárias, que buscam prosperar e ter acesso a novas oportunidades, por meio de capacitação.
- Geração de empregos diretos e indiretos nas áreas de gastronomia, atendimento e gestão, proporcionando oportunidades reais no mercado de trabalho.
- Impacto positivo nas comunidades ao redor da Fundação Theatro Municipal, contribuindo para o desenvolvimento social e econômico da região.
- Fornecimento de refeições de qualidade ao público da Fundação Theatro Municipal de São Paulo com preços acessíveis.
- O projeto tem como objetivo certificar mais de 1000 pessoas em um período inicial de 12 meses, proporcionando-lhes a oportunidade de qualificação e aprimoramento profissional.

### IX. Cronograma de Implementação e próximos passos

- Fase 1: Assinatura do Acordo de Cooperação
  - Formalização da parceria entre a FUNDAÇÃO THEATRO MUNICIPAL DE SÃO PAULO e o INSTITUTO MARCO ZERO - DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO E CIDADANIA
- Fase 2: Planejamento e Orçamento Detalhado (0-3 meses)
  - Elaboração do planejamento estratégico e do orçamento detalhado.
  - Adaptação do espaço físico do restaurante e contratação da equipe pedagógica e operacional.
- Fase 3: Implementação do Projeto → (4-6 meses)
  - Início da implantação do projeto e lançamento dos cursos.
  - Início das atividades práticas com os alunos.
- Fase 4: Início da Operação do Restaurante e Capacitação dos Alunos (6-12 meses)
  - Abertura oficial do restaurante e início da operação plena.
  - Continuação da capacitação dos alunos com aulas práticas e teóricas.
- Fase 5: Expansão e Consolidação (12 meses em diante)
  - Ampliação do número de vagas e expansão dos cursos oferecidos.
  - Consolidação do impacto social e do desenvolvimento contínuo do projeto.

### X. Orçamento e Investimentos

O orçamento total a ser apresentado na **Fase 2** do projeto será estruturado da seguinte forma:

- Reforma e adequação do espaço físico, se necessário
- Aquisição de equipamentos
- Custos operacionais (salários, insumos, etc.)
- **Captação de recursos para o Projeto: Parcerias com o setor privado (patrocinadores) e público (emendas parlamentares).**



**Responsabilidade pela gestão financeira:** A Fundação Theatro Municipal de São Paulo será responsável exclusivamente pela cessão do espaço físico. A gestão dos recursos financeiros necessários à implementação e operação do restaurante será de responsabilidade integral do Instituto Marco Zero.

#### **XI. Acordo de Cooperação**

Este projeto será formalizado através de um Acordo de Cooperação entre o Instituto Marco Zero e a Fundação Theatro Municipal de São Paulo, com base nas disposições da Lei nº 13.019/2014 (MROSC), que regulamenta as parcerias entre as organizações da sociedade civil e o poder público. Este acordo garantirá o compromisso mútuo de viabilizar o sucesso do **ÓPERA**, com a execução do projeto e o acompanhamento contínuo dos resultados.

#### **Gil Gondim**

Diretora Presidente  
Instituto Marco Zero