



# PROJETO DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS



Manual de orientação 2018  
2º módulo de cozinha

## Índice

Apresentação do Evento .....	3
Objetivo Principal .....	3
Orientação do projeto .....	3
Projeto Selecionado .....	4
Etapas do trabalho .....	5
1° Etapa – Propostas dos alunos .....	5
2° Etapa – Seleção da Proposta .....	6
3° Etapa –Pré-evento .....	6
4° Etapa – Evento .....	6
Critérios para apresentação do pré-projeto .....	7
Versão Impressa .....	7
Avaliação .....	8
Cronograma.....	9
Indicação Bibliográfica .....	10

## Apresentação do Evento

Este material refere-se às orientações básicas aos alunos do 2º módulo do curso Técnico em Cozinha no componente Eventos Gastronômicos, para realização de um projeto de organização, customização e mercantilização de um evento gastronômico.

Neste caso, o projeto consiste, na elaboração e execução de um evento temático com ação beneficente, sob o aspecto operacional envolvendo todas as atividades executadas na realização do mesmo.

Os alunos podem optar por um projeto que contemplem tanto a elaboração de um jantar, bem, com tema específico, dentro do contexto da gastronomia. Importante ressaltar que o evento tem por objetivo que os alunos desenvolvam conhecimentos mais aprofundados em áreas ou assuntos com os quais apresentem afinidades e que possam contribuir para sua futura atividade profissional.

No início do semestre, cada grupo deverá apresentar um pré-projeto com as informações principais do tema central estabelecido (jantar) para avaliação do professor. O objetivo é identificar as afinidades do tema proposto com o respectivo local, onde será realizado o evento.

## Objetivo Principal

Realizar um evento gastronômico, na forma de um jantar.

### Objetivos secundários:

- Proporcionar aos alunos a vivência do planejamento, organização e operacionalização de um evento;
- Promover a integração da disciplina teórica e prática do período, através da realização de um evento gastronômico;
- Possibilitar ao aluno a utilização do conhecimento da disciplina em situações reais de um evento.

## Orientação do projeto

### Pré-Projeto:

- Cada equipe deverá procurar o professor para orientá-los de acordo com o tema proposto e os auxiliará metodologicamente no desenvolvimento do pré-projeto por meio de reuniões de orientação durante as aulas.

## Projeto Selecionado

Após a apresentação oral, será selecionado 1 projeto. Nessa etapa, estaremos fazendo o teste do cardápio do jantar, as adequações necessárias, as orientações e o acompanhamento operacional da classe.

### **Assuntos relacionados depois do projeto selecionado:**

- Compilação do modelo de ficha técnica / Elaboração de cardápios.
- Planilhas de Custos.
- Marketing divulgação, comercialização prospecção de parceiros e patrocinadores.
- Organização, decoração, definição de utensílios, as peças de decoração e acessório.
- Carta de bebidas (não alcoólicas).

### **Reuniões de Orientação:**

- As reuniões de orientações são de extrema importância para o sucesso do projeto e aprendizado da equipe. Funcionarão como um plantão de dúvidas e sugestões, permitindo ao professor acompanhar o desenvolvimento de todas as etapas do projeto. Cada orientação recebida pelo professor deverá ser registrada em formulário próprio. O professor vai estabelecer uma agenda de orientação no horário das aulas teóricas.

## Etapas do trabalho

### Os temas propostos:

#### 1. Menu:

- Cozinha Italiana (serviço empratado)

*\*sendo um couvert, uma entrada fria, uma entrada quente, primeiro prato, sorbet, segundo prato, uma sobremesa e o café. (pode ser alterado pelos professores)*

*\*lembrar de colocar uma opção vegetariana.*

#### 2. Ação Beneficente (ajuda alguma entidade):

- Creche
- Orfanato
- Casa de repouso para idosos “asilos”
- Casa de Caridade

#### 3. Cultura e arte no evento:

- Exposição de quadros (vernissage)
- Exposição de fotos (fotografo especialista)
- Exposição de livros
- Exposição de artesanato (pode ser o material feito por alguma entidade, citada acima que será ajudada)
- Exposição de escultura
- Apresentação de Musica
- Apresentação de Dança

## 1º Etapa – Propostas dos alunos

- Cada Grupo apresentará uma proposta para o evento em questão, abordando os seguintes tópicos.
- Tema (relacionar, utilizando uma “visão contemporânea”, tema abordado da Cozinha Italiana);
- Definição do público alvo;
- Elaboração de 1 cardápio o jantar;
- Elaboração de fichas técnicas dos pratos para levantamentos de listas de compras e custos reais;
- Levantamento dos recursos necessários para a realização do evento, incluindo itens de decoração, enxoval e outras matérias não disponíveis na Etec Santa Ifigênia, com os respectivos custos;
- Estabelecimentos de políticas de vendas, como serão vendidos os convites se serão vendidos os convites.
- Definição dos meios de comunicação utilizados para divulgar o evento (cartazes, folhetos, banners, etc.) com levantamentos de custos.
- Procurar estabelecer parcerias e patrocínios tanto para matéria prima, como para a infraestrutura e logística (elencar possíveis/ futuros parceiros e patrocinadores).

## 2º Etapa – Seleção da Proposta

Entregue a apresentação, das propostas, para que seja selecionado o pré-projeto. Cada Equipe terá 15 minutos para apresentação, que deverá ser em data show.

## 3º Etapa –Pré-evento

A classe será atendida, para orientação, pelos docentes, de acordo com agendamento prévio, a partir do dia **07/08/2018**.

Organização e montagem do evento ocorrem nesta etapa.

Teste do cardápio: **25/09/2018 e 02/10/2018**

## 4º Etapa – Evento

O evento será avaliado pelo corpo docente selecionado pelo professor, contendo 4 á 5 integrantes. Não sendo considerados convidados, entretanto deverão ter seus lugares previamente reservados.

- Data do evento:
  - **04/12/2018**
- Desmontagem dos eventos pelos alunos, com a retirada de objetos de decoração, utensílios e equipamentos que não pertençam aos locais onde serão realizados o evento, assim como a limpeza do local (cozinha e salão)
- Também nesta etapa será realizada a avaliação (data conforme cronograma) dos eventos junto aos alunos, com a identificação dos pontos fortes e fracos e sugestões de melhorias e a auto avaliação dos alunos.

## Critérios para apresentação do pré-projeto

### Normas de apresentação do pré-projeto escrito:

A apresentação do pré-projeto deve ser entregue escrita, contendo as seguintes necessidades:

- **Conceituação do projeto:** tão importante e quanto a definição dos objetivos do trabalho é apresentação da importância e do contexto no qual se insere o projeto apresentado – alguns elementos do conteúdo devem ser explicitados no intuito de delimitar e situar o tema em questão.
- **Desenvolvimento do trabalho:** o conteúdo deve ser apresentado de forma coerente e com aprofundamento do tema, com a definição clara de conceitos.
- **Na conclusão:** Devem ser incluídas as considerações do grupo em relação às possibilidades do pré-projeto desenvolvido em termos de sucesso ou de inovação no mercado gastronômico.

Ressalta-se que a avaliação do trabalho escrito estará embasada na qualidade e não na quantidade de conteúdo. Informações repetitivas, incoerentes e/ou desnecessárias contribuirão para a redução da nota final atribuída ao trabalho, tanto quanto a ausência de informações essenciais para a compreensão do pré-projeto.

## Versão Impressa

A versão escrita deverá ser entregue até **06/09/2018**. Após esse prazo a equipe sofrerá com a perda de pontos, ficando o respectivo projeto com prejuízos em sua análise final.

- 2 cópias, uma para cada professor.

### Apresentação oral

- A apresentação oral dos pré-projetos, para o professor que avaliará o conjunto do trabalho e atribuirá nota, na data **11/09/2018**.

### Apresentações observarão as seguintes regras:

- Todos os componentes do grupo deverão estar presentes na apresentação de seu trabalho, sendo necessário que todos os alunos participem da explanação dos demais grupos.
- A explanação será avaliada pelo professor.
- O tempo de apresentação para cada grupo será de 15 minutos.
- Após as apresentações, o professor e os alunos terão um período de 5 minutos para questionamento aos integrantes dos grupos.

## Avaliação

### **Critérios de avaliação para o projeto de Organização de Eventos.**

Na apresentação dos pré-projetos, as notas atribuídas 0 a 10 serão utilizadas, somente para classificação e seleção das propostas de jantares, não sendo utilizadas as mesmas, na composição de notas semestrais das disciplinas no respectivo semestre.

### **Avaliação dos componentes do grupo do projeto selecionado.**

Além de atrasos, outras situações poderão ocasionar reduções na nota final do projeto de organização de eventos.

- Não cumprimento de atividades e ou tarefas importantes solicitadas pelo professor;
- Ausência (não justificada antecipadamente) em reuniões obrigatórias ou na apresentação final do pré-projeto ou no pré-evento, durante o evento ou no pós-evento.

A classe poderá avaliar a participação de cada componente no desenvolvimento do projeto de organização de eventos. Dessa forma, os alunos que pouco contribuíram para realização do Evento poderão ter uma nota inferior à dos demais componentes do grupo.

O objetivo não é criar divisões dentro dos grupos, mas estimular todos os integrantes a trabalharem de forma participativa e responsável perante seu grupo.

Ressalta-se que os alunos terão liberdade para dispensar este tipo de avaliação, caso acreditem não ser necessário. Nesse caso, a nota do grupo será atribuída a todos, sem distinção. Após a apresentação do projeto final, cada aluno atribuirá, individualmente, nota de participação e cada integrante da classe.

### **Critérios de avaliação da apresentação oral**

A apresentação deverá ser preparada com a técnica e profissionalismo, utilizando recursos audiovisuais disponíveis. O professor observará os seguintes aspectos.

- Postura (seriedade, respeito ao público, evitar exposição de problemas entre componentes do grupo)
- Apresentação pessoa (vestuário apropriado, postura física adequada para a exposição do projeto)
- Utilização adequada de recursos audiovisuais (slides sem erros ortográficos e plenamente visíveis, sem sobre carga de imagens ou informações escritas)
- Criatividade
- Adequação de linguagem (uso de linguagem mais formal, evitando gírias, expressões como “cê”, “a gente”, “tipo”, tec)
- Administração do tempo (início e término adequado, continuidade das explicações e troca de componentes, evitando termos como: agora eu vou falar sobre”)
- Domínio do conteúdo do trabalho e coerência no desenvolvimento da exposição (noção do todo, exposição sem leitura continuada, demonstração de que todos os membros do grupo têm conhecimento de todo o conteúdo desenvolvido e não apenas da parte que está expondo).
- Coerência dos conceitos propostos.



## Cronograma

Para auxiliar no planejamento das atividades durante o semestre, segue o cronograma com as datas relacionadas ao projeto de organização de eventos.

Resumos das datas importantes:

<b>31/07/2018</b>	Apresentação da Proposta na aula
<b>06/09/2018 (quinta-feira)</b>	Entrega do pré-projeto (trabalho escrito)
<b>11/09/2018</b>	Apresentação e escolha do Pré-Projeto
<b>25/09/2018</b>	Teste do cardápio I
<b>02/10/2018</b>	Teste do cardápio II
<b>09/10/2018</b>	Material de Divulgação
<b>06/11/2018</b>	Convites (vendidos ou doados)
<b>04/12/2018</b>	Realização do evento
<b>11/12/2018</b>	Pós evento

## Indicação Bibliográfica

- **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial** – Francisco Tommy Freund – Editora Senac.
- **Sou produtor de eventos: Diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional** - Joel Reis – Editora Senac.
- **Banquetes e catering: arte, ciência e tecnologia** - Andrea Quagliarella , Franco Luise , Giuseppe Vaccarini , Luciano Parolari , Raffaele de Giuseppe , Vito Matarrese. – Editora Senac.
- **Manual de organização de banquetes** - Aristides de Oliveira Pacheco - Editora Senac
- **Passaporte para o Sabor** - Ronaldo Lopes Pontes Barreto - Editora Senac.
- **Finger Food “Sabor e Sofisticação Em Miniporções”** - André Leite - Editora Senac.
- **Festas em miniatura: comidinhas salgadas para muitas ocasiões** - Flavia Calixto, Roberta Vianna, Taissa Calixto - Editora Senac.
- **Festas em miniatura: docinhos para comer com as mãos em qualquer ocasião** - Flavia Calixto, Roberta Vianna, Taissa Calixto - Editora Senac.
- **Receber Com Charme** - Renata Rangel - Editora Globo