



# Campina das Missões

Voando alto no Turismo

# 5 **Motivos para continuidade da parceria**

- 1) Para termos sucesso precisamos ter ações de forma contínua;
- 2) Aprendemos mais através da experiência, vivência e trocas do que somente palavras;
- 3) Trabalhar com eventos requer qualificação e planejamento para proporcionar uma boa experiência para o cliente;
- 4) Turistas gostam de ter lugares bonitos para fazer fotos e assim viram promotores na divulgação;
- 5) A cidade precisa estar organizada e bem apresentada, o turista precisa ter autonomia para visitar os pontos turísticos, isso requer uma sinalização qualificada.

# Eixos que vamos atuar

1. Gastronomia e serviços;
2. Qualificação nos eventos;
3. Tematização nas fachadas de acordo com a cultura local;
4. Sinalização turística.

# Qualificação da gastronomia Boteco, Russa e Alemã.



# Comida de Boteco

- ✓ Aplicar os cuidados de higiene na manipulação dos alimentos em todas as etapas;
  - ✓ Utilizar diferentes tipos de cortes e cocções para preparos e execuções das fichas técnicas.
  - ✓ Utilizar técnicas de preparo de pratos típicos dos bares e botecos brasileiros, de acordo com as fichas técnicas;
  - ✓ Combinar com equilíbrio temperos, especiarias e aromatizantes;
  - ✓ Preparar pratos de comida de boteco.
- 
- ✓ 20h - Presencial



# Cozinha Russa

- Origem dos pratos da cultura;
  - Técnicas para pratos;
  - Modo de preparo;
  - Ingredientes a serem usados;
  - Tipos de comidas Russa;
  - Procedimentos;
  - União de pratos típicos com pratos brasileiros
- 
- 12h



# Cozinha Alemã

- ✓ Origem dos pratos e sua cultura;
  - ✓ Técnicas para pratos;
  - ✓ Modo de preparo;
  - ✓ Ingredientes a serem usados;
  - ✓ Tipos de comida Alemã;
  - ✓ Procedimentos;
  - ✓ União de pratos típicos com pratos brasileiros
- 
- ✓ 12h



## **ESPECIFICAÇÕES**

- Número de turmas: 1 turma por curso com 20 participantes.
- Carga horária total: 44h horas divididos em 03 cursos
- Material Didático: Bloco e Caneta.
- Frequência para certificação: 75% de frequência.
- Documentos necessários para matrícula: preenchimento integral da ficha de matrícula, informando obrigatoriamente os dados de cada aluno

**Local de realização e insumos para o curso serão disponibilizados pelo contratante.**

**Excelência no atendimento:**

**Serviço de Garçom**

**Princípios de turismo e hospitalidade  
40h**

**Executor: Senac**



# Conteúdo Programático:

## **Práticas seguras na manipulação de alimentos:**

- Cuidados na manipulação de alimentos em todas as etapas do processo.

## **Alinhamento e revisão das técnicas no serviço de garçom:**

- Técnicas de polimento, higiene e conservação dos móveis, utensílios e equipamentos do ambiente de trabalho;
- Uso correto da comanda;
- Menus, cardápios e cartas – conceitos e tipos;
- Tipos e técnicas de serviços, como à francesa, à inglesa direto e indireto e demais;
- Tipos e técnicas de eventos e serviços de hotelaria;
- Noções de bar: utensílios e bebidas, tipos de bebida, finalidade, categoria e modalidade dos coquetéis;
- Noções de mise-en-place de restaurante;

## Conteúdo Programático:



- Técnicas de dobradura de guardanapos;
- Técnicas de condução da bandeja;
- Noções de enologia e cervejas.

### **Ações para a excelência no serviço de garçom:**

- Atendimento e recepção do cliente;
- Apresentação pessoal, ética e postura profissional;
- Etiqueta no ambiente de trabalho;
- Trabalho em equipe de alta performance;
- Novas tendências para o serviço de garçom;
- Serviços de sommelier: definição, tipos, características, entre outros;

## Conteúdo Programático:

- Aplicar os cuidados na manipulação de alimentos no serviço de garçom;
- Agir proativamente frente às situações de atendimento;
- Demonstrar discrição, conforme exigência do local de trabalho, mantendo neutralidade e comportamento ético;
- Apresentar menus e cardápios aos clientes, observando as regras de etiqueta;
- Executar os diferentes tipos de serviços de alimentos e bebidas;
- Realizar o mise-en-place da copa e do restaurante, utilizando as técnicas específicas para cada tipo de serviço;
- Aplicar técnicas de atendimento com foco na satisfação do cliente;
- Aplicar técnicas de polimento e higiene nos diferentes utensílios utilizados;
- Aplicar técnicas de serviços, armazenamento, temperatura e conservação para os diferentes tipos de bebidas;

- Executar a montagem das mesas, conforme a ocasião;
- Identificar o momento de intervenção ao atender aos clientes e o serviço de buffet.
- Apresentar menus e cardápios aos clientes, observando as técnicas de abordagem de clientes;
- Preencher a comanda com clareza e encaminhá-la ao setor específico com agilidade, alertando sobre os detalhes;
- Utilizar corretamente e com segurança os equipamentos e utensílios;
- Aplicar normas de segurança durante o exercício da profissão e reforçá-las no fechamento do restaurante.

## Conteúdo Programático:

› Noções básicas de mercado, turismo e hospitalidade.

› Noções de legislação turística;

› Sustentabilidade do turismo.

- Aplicar ações para a excelência do serviço de garçom;
- Relacionar o mercado turístico e a cadeia produtiva do turismo, considerando a legislação vigente e os conceitos de sustentabilidade, com a atividade produtiva da área de atuação.

# Qualificação de eventos

## Palestra: Planejando vira show!

Conceito de eventos e sua tipologia;

O processo de planejamento e organização de um evento;

Procedimentos técnicos e documentos necessários para a realização de um evento;

Objetivos, indicadores e metas a serem atingidas durante um evento;

Terminologia utilizada pelos profissionais do setor;

Oportunidades para a organização de um evento de acordo com as características regionais;

Novos formatos on line de eventos e suas ferramentas tecnológicas;

Consultora: Rozéli Azi Nascimento

## OFICINA 1 ENTENDENDO UM EVENTO TURÍSTICO

Aspectos conceituais da tipologia de eventos e todos os procedimentos técnicos que envolve o planejamento e organização de um evento.

Apresentação de todas as planilhas utilizadas no planejamento, organização, execução e pós-evento, bem como a terminologia utilizada no setor de eventos.

3h

## OFICINA 2 HORA DE CRIAR O EVENTO TURÍSTICO

Elaboração de um plano de objetivos e metas para a realização do evento que irá promover um destino turístico.

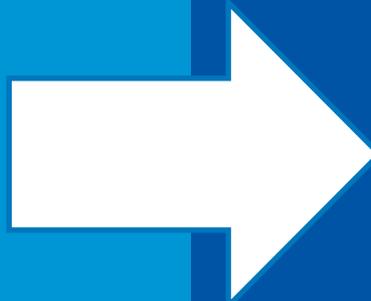
Elaboração de um check list para a realização de um FAMTOUR. Elaboração do planejamento financeiro de uma Rodada de Negócios.

3h

# CONSULTORIA: PLANEJANDO EVENTOS PARA A PROMOÇÃO TURÍSTICA

## Objetivo:

*Retomada do que foi produzido nas Oficinas com revisão e elaboração do Planejamento Final do Evento Turístico.*



## Conteúdo:

.Importância de estabelecer parcerias e suas diversas formas existentes bem como destacar os benefícios para ambas as partes;

Capacitação da equipe que irá participar do evento;

O processo de envio de convites ao público alvo do evento;

Calendário Turístico e sua forma de elaboração;

Protocolos Sanitários para os diversos tipos de eventos.

6h– 2 encontros de 3h



POMERODE SC

A CIDADE MAIS  
ALEMÃ DO  
BRASIL

## OBJETIVO:

Conhecer boas práticas no turismo cultural aplicáveis a nossa realidade local, observando in loco exemplos exitosos do Destino Turístico Pomerode - conhecido como **'A cidade mais alemã do Brasil'**, com sua oferta de experiências, eventos de sucesso, entidades consolidadas, cooperação e associativismo e rotas estruturadas.

Propomos a troca de experiências e o intercâmbio entre as cidades, promovendo assim o aprendizado com objetividade para estimular a implementação de melhorias e inovações nos negócios turísticos e destino.



## Dia 01 Manhã



- Visita a Rota do Imigrante e Centro.
- Café da Manhã na Casa Pommernhaus e Fábrica de Biscoitos.
- Reunião para troca de experiências com a empreendedora Alessandra e o Presidente da Associação Rota do Imigrante.



## Passeio de Pommernzug

- City Tour em Pomerode e troca de experiências com o empresário Marcelo.



## Visita ao Centro Cultural e a Loja Handgemacht

Feito a Mão em Pomerode, e troca de experiências com a Presidente da Associação de Artesãos, Rafaela.



Visita ao Passeio Pomerano e almoço no Restaurante Bierwein.



Visitação a Cervejaria Schornstein e  
Degustação no Bar da Fábrica



Visitação ao Zoo Pomerode (maior Zoológico de SC e troca de experiências com membro da Diretoria da Fundação Hermann Weege.



## Noite:

Jantar Típico Alemão com prato especial com marreco recheado, joelho de porco, kassler, bock wurst, chucrute, maionese de batatas no Restaurante Colonial Wunderwald.

Troca de experiências com o Presidente da Associação Visite Pomerode e Eventos de Pomerode (Osterfest / Festival Gastronômico / Bier Fest) - Mani Goede.



Dia 02 Manhã

Rota Raízes Germânicas

Visita a Casa do Imigrante Carl Weege.

**Visita a Loja Frigozinke**

Produção de embutidos e da típica Linguíça Blumenau (em processo de Indicação Geográfica com apoio do SEBRAE SC)



Visita a Loja e Fábrica Guenther Velas Especiais e troca de experiências com Dagmar, empresária e lidera da associação local



Rota do Enxaimel 'Melhor Vila Turística' ONU 2021.  
Almoço no Restaurante Rota da Truta, na Rota do Enxaimel, com uma sequência de pratos (couvert, salada, pirão, arroz e 07 pratos de trutas).



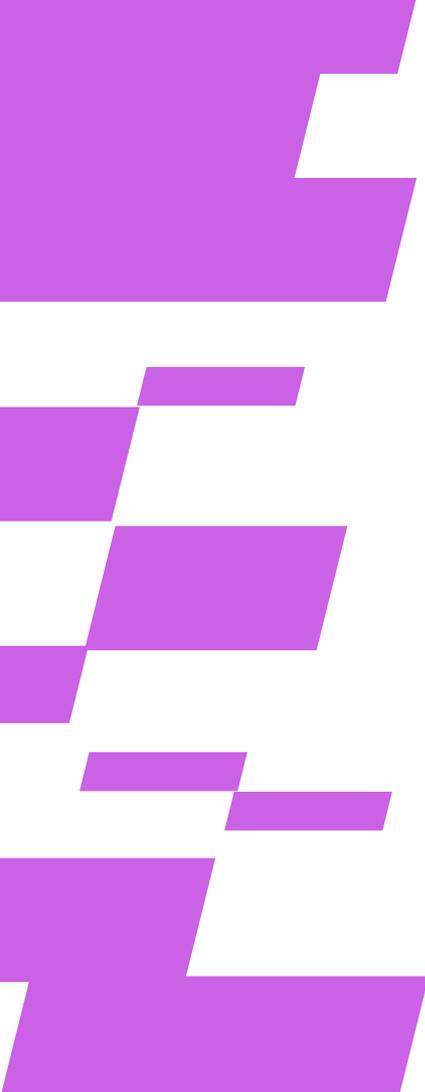
Tour Nugali Chocolates e troca de experiências com o empresário e vice-presidente da Associação Rota do Enxaimel, Ivan



**Experiência Cultural no Clube XV de Novembro:  
competições típicas, apresentação cultural e café com  
cuca.**



Reunião de Avaliação e Encerramento no Clube XV de Novembro.  
18h00 - Retorno para o RS.



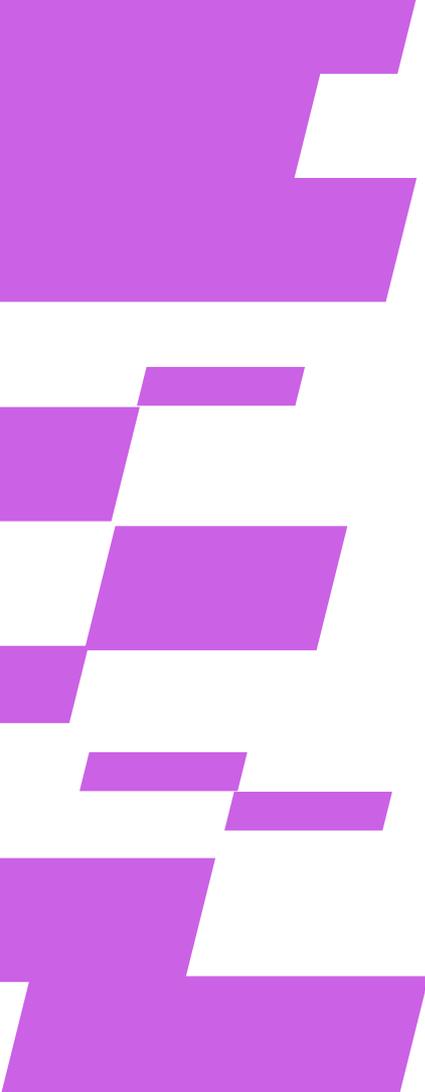
## Consultoria e Workshop

### **Consultoria individual – 2h:**

Após a realização a visita técnica a consultora irá realizar visita presencial de 2h em cada empresa que participou da missão.

### **Workshop – 8h :**

Realização de um workshop para criação/qualificação do Roteiro turístico local.



**Incluso na Visita técnica:**  
**Capacidade: 20 pessoas**

Parte técnica:

- Serviço de curadoria do tour pela consultora de mercado que atua no município Luciana Thomé
- Acompanhamento da consultora durante a visita técnica
- 02h de consultoria presencial na propriedade - 12 empresas
- Workshop de formatação do roteiro de 8h – presencial em Candido Godói

Operação:

- 02 pernoites em apartamentos duplos com café da manhã
- Ônibus Leito Double Deck
- Café da Manhã na Casa Pommernhaus e Fábrica de Biscoitos Passeio de Pommernzug - City Tour em Pomerode
- Visitação ao Zoo Pomerode
- Jantar Típico Alemão - Restaurante Colonial Wunderwald
- Almoço no Restaurante Rota da Truta
- Tour cervejaria
- Tour Nugali Chocolates
- Experiência Cultural no Clube XV de Novembro com degustação

# SINALIZAÇÃO TURÍSTICA

### 1ª ETAPA: ESTUDO DO AMBIENTE

- Diagnóstico Ergonômico - Estudo Mapafluxograma
- Identificação e Delimitação do usuário
- Caracterização
- Hierarquização
- Sistema Comunicacional
- Fluxogramas
- Análise Mapafluxograma de circulação

### 2ª ETAPA: PESQUISA

- Pesquisa de Referências
- Pesquisa de Estrutura e Materiais
- Pesquisa de formas, cores e Tipografia
- Estudo da Marca



<b>2ª ETAPA: PESQUISA</b>
- Pesquisa de Referências
- Pesquisa de Estrutura e Materiais
- Pesquisa de formas, cores e Tipografia
- Estudo da Marca
<b>PROJETO</b>
- <b>ELEMENTOS ESTRUTURAIS</b>
- Tipos de Placas
- Formas
- Cores
- <b>ELEMENTOS DE COMUNICAÇÃO</b>
- Tipografia principal
- Tipografia auxiliar
- Pictogramas
- Setas
- <b>ORGANIZAÇÃO DAS INFORMAÇÕES</b>
- Tipografia - GRID MODULAR
<b>3ª ETAPA: ELABORAÇÃO DOS LAYOUTS</b>
- Layout
- Grid modular
- Detalhamento técnico



### 3ª ETAPA: ELABORAÇÃO DOS LAYOUTS

- Layout
- Grid modular
- Detalhamento técnico

- Vista explodida
- 3D – ambientalização

#### - PLACAS INFORMACIONAIS

- Layout
- Grid modular
- Detalhamento técnico

- Vista explodida
- 3D – ambientalização

#### - PLACAS DIRECIONAIS

- Layout
- Grid modular
- Detalhamento técnico

- Vista explodida
- 3D – ambientalização





#### 4ª ETAPA: MANUAL ORIENTATIVO (Projeto Executivo)

- Manual descritivo com orientações de uso e aplicação do Sistema de Sinalização
- **Mapa Geral das placas do Município**
- **Plantas de Situação das placas em campo**
- **Lista de elementos sinalizados**
- **Resumo da sinalização projetada**

## Empresas de “De cara Nova”

Desenvolver o projeto de fachada e vitrine de 05 empresas utilizando como insumo a cultura local do município para deixar o ambiente mais atrativo para o turista.



## INVESTIMENTOS:

Valor total do projeto:

R\$ 104.707,00

Apoio do Sebrae:

60% R\$ 62.824,20



## INVESTIMENTOS:

Contrapartida Município:

40%

R\$ 41.882,80

6x R\$ 6.980,46

Detalhamento  
de custos

<b>PRODUTO</b>	<b>Valor sem apoio</b>	<b>Valor com subsídio de 60%</b>
<b>Qualificação da Gastronomia associada ao produto turístico</b>		
Cursos de criação de pratos típicos: Alemão, Russo e Boteco	9700	3380
<b>Qualificação dos Serviços de Gastronomia associado ao turismo</b>	<b>Valor sem apoio</b>	<b>Valor com subsídio de 60%</b>
Qualidade no atendimento a linha de frente - garçom e atendentes	8200	3280
BPF	5477	1089,2
<b>Organização de festas e eventos associados ao turismo</b>		
PLANEJANDO EVENTOS PARA A PROMOÇÃO TURÍSTICA		
PALESTRA EVENTO TURÍSTICO ? – PLANEJANDO VIRA SHOW	R\$ 2.054,00	R\$ 821,60
OFICINA 1 ENTENDENDO UM EVENTO TURÍSTICO	R\$ 2.373,00	R\$ 949,20
CONSULTORIA PLANEJANDO EVENTOS PARA A PROMOÇÃO TURÍSTICA	R\$ 1.158,00	R\$ 463,20
OFICINA 2 HORA DE CRIAR O EVENTO TURÍSTICO	R\$ 2.372,00	R\$ 948,80
<b>Tematização das fachadas - Paisagem Urbana</b>	<b>Valor sem apoio</b>	<b>Valor com subsídio de 60%</b>
Design de fachadas de acordo com identidade do município - De cara nova	R\$ 27.750,00	R\$ 11.100,00
<b>Sinalização urbana aplicada ao turismo</b>	<b>Valor sem apoio</b>	<b>Valor com subsídio de 60%</b>
Sinalização dos produtos e roteiros - projeto executivo	R\$ 20.000,00	R\$ 8.000,00
<b>Benchmarking e qualificação do roteiro</b>		
Visita Técnica + Consultoria + Workshop de formatação do roteiro	R\$ 49.000,00	R\$ 19.600,00
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 104.707,00</b>	<b>R\$ 41.882,80</b>



[digital.sebraers.com.br](https://digital.sebraers.com.br)

0800 570 0800