ANEXO II - FOLHA DE ROSTO

FORMULÁRIO PADRÃO PROJETO FUMCAD 2019

1	IDENTIFICAÇÃO
A	NOME DO PROJETO: GASTRONOMIA PARA JOVEM EMPREENDER
B	DIRETRIZ DE ATUAÇÃO: 9.1

2	INSTITUIÇÃO OU ENTIDADE PROPONENTE DO PROJETO		
Nome: Casa Jesus Amor e Caridade			
CNPJ nº: 00.686.149/0001-76			
Registro no CMDCA nº:0568/1996		Validade do Registro:15/07/2021	
Endereço: Rua Prof. Dário Ribeiro		Nº:1386	Complemento.:
Bairro: Vila Prado	Cidade: São Paulo	Estado: SP	CEP: 02559-000
Telefone:11-39659226	Fax:	E-mail:contato@larzinho.org.br	
Endereço Internet: www.larzinho.org.br			
Nome Responsável pelo Projeto: Walter de Andrade Filgueiras Junior			
Telefone: 11 97349-3335	Fax:	E-mail: walter@afilgueiras.com.br	

3	RESUMO DAS INFORMAÇÕES
A	**Local/Endereço e Região de Atuação do Projeto:** **A realização do projeto será na Sede da instituição, localizada na Rua Prof. Dário Ribeiro, 1386 – Vila Prado – Distrito da Casa Verde, região norte da cidade de São Paulo.**
B	**Objetivo Geral:** Promover a geração de renda para os jovens da comunidade e o seu empoderamento, ao mesmo tempo em que se tem na "Educação", o principal norte para a implementação de todas as ações.
C	**Sumário do projeto:** Este Projeto nasceu do interesse da comunidade na criação de uma nova Oficina de Geração de Renda, capacitando jovens para ingressarem no mercado de trabalho como "Profissionais da área Gastronômica (Cozinheiro e Confeiteiro)", aumentando a sua própria autoestima e o gosto pela vida. Na atualidade, *a gastronomia serve para melhorar os hábitos alimentares através da educação e procura além do sabor, textura e aroma, o aproveitamento dos ingredientes de forma criativa, tendo como princípio a qualidade no preparo das comidas.* Sabemos da importância da boa capacitação para o desempenho das atividades profissionais, sendo assim, procuramos parceiros que ofereçam oportunidades de trabalho para o público alvo envolvido, tão carente de acesso social, fortalecendo os vínculos familiares e comunitários, gerando autonomia e dignidade. Após a inscrição dos participantes, iniciar com Palestra Informativa sobre a "Oficina de Gastronomia Jovem", para geração de renda. Ensinaremos a parte teórica e prática, auxiliando o público alvo a saber comprar, planejar,

	elaborar planilha de custo da matéria prima e fazer cálculos para a formação do valor final do serviço. A Oficina será gratuita e desenvolvida por profissionais especializados no tema, contratados para esse fim. Terá uma carga horária de 150 (Cento e Cinquenta) horas, sendo distribuída durante 50 (Cinquenta) dias, três horas por dia, em datas e horários a serem definidos, sendo 40 (Quarenta) para teoria e prática e 3 (três) para palestras de fortalecimento de vínculo,. Será apostilado e habilitará o aluno para ser um "Profissional de Gastronomia (Cozinheiro e Confeiteiro)", em Bares, Restaurantes, Buffets, Festas ou no seu próprio negócio Realizaremos contato com Empresas do ramo de alimentação, para captação de oportunidades de trabalho para os alunos capacitados, colocando em prática o conhecimento adquirido e vivenciando o que aprenderam.
D	**Nº de beneficiários (direto) atendidos: 80**
E	**Nº de beneficiários (indiretos): 400**
F	**Custo total: R$ 238.341,09**
G	**Duração do projeto (nº meses): 24 meses**
H	**Custo per capita/mês R$ 124,13**

São Paulo, abril de 2021

WALTER ANDRADE FILGUEIRAS JUNIOR
PRESIDENTE

ANEXO III

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PROJETO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO		
1.1. Título/Nome do projeto: GASTRONOMIA PARA O JOVEM EMPREENDER		
1.2. Diretriz de Execução: 9 ADOLESCENTES DE 15 A 17 ANOS 11 MESES E 29 DIAS. **1.2.1. Projeto relacionado à Diretriz: 9.1 Projetos que promovam a formação e inclusão profissional aos adolescentes nos termos e parâmetros da LDB e Lei da Aprendizagem, apoio à entrada no mercado de trabalho e geração de renda e que permitam a formação técnica profissional e metodológica, garantidos pela legislação brasileira.**		
1.3. Organização proponente: Casa Jesus Amor e Caridade - LARZINHO		
1.4 CNPJ:00.686.149/0001-76		
1.5 Banco: 001	**1.6 Agência:1192-4**	**1.7 C/C Geral 9100-6**
1.7 Site: www.larzinho.org.br		
1.8 e-mails para contato (pelo menos 2): contato@larzinho.org.br, cj@larzinho.org.br		
1.9 Nomes do Responsável legal da Organização: Walter de Andrade Filgueiras Junior		
1.10 RG: 6.333.306-5	**1.11. Órgão Expedidor: SSP/SP**	
1.12 Nome do Responsável legal do Projeto: Walter de Andrade Filgueiras Junior		
1.13 RG: 6.333.306-5	**1.14. Órgão Expedidor: SSP/SP**	
2. APRESENTAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO		
2.1. Histórico da organização: A **Casa Jesus Amor e Caridade** é uma entidade filantrópica legalmente constituída, sem fins lucrativos, fundada em 1995, e administrada por Diretores, Conselheiros Deliberativos e Conselheiros Educacionais, todos voluntários. Conta ainda com 30 (trinta) funcionários, sendo reconhecida como uma instituição de Utilidade Pública Municipal e Federal. Sua fundação se deu com um grupo de amigos que baseados no ideal de Cristo: Amar o Próximo, que se uniu em torno de um mesmo sonho: amparar crianças e adolescentes cujas famílias por quaisquer razões, não tinham condições financeiras ou não podiam fazê-lo. Ações realizadas:		

- 1995 a junho/2008 – abrigo para 20 crianças de 0 a 10 anos, localizado na Rua Professor Dario Ribeiro, 1386. Nesse período foram atendidas 150 crianças, sendo que 120 foram adotadas e as demais retornaram às suas famílias biológicas.

- 2001 a junho/2008 – abrigo para meninas de 10 a 18 anos, localizado na Rua Antonio Vilani, 569. Foram abrigadas 30 adolescentes no período de atividade e após fechamento algumas jovens retornaram às suas famílias biológicas, infelizmente outras para rua e as que atingiram a maioridade foram morar com amigas.

- 2004 – inaugurada a Casa de Apoio a Deficientes, localizada na Rua Paulo Rafael, 40. Atualmente atende-se 60 pessoas entre crianças, jovens e adultos.

- 2005 a 2006 – República criada para abrigar 04 jovens que completaram a maioridade em nosso abrigo. Elas ficaram no espaço até completarem 19 anos e foram acompanhadas por Conselheiros da Instituição.

- julho/2008 a junho/2010 – República para abrigar duas jovens e assistidas por Conselheiros.

- maio/2014 a novembro/2015 – Polo de Construção Civil em parceria com o Fundo Social de Solidariedade de São Paulo, cursos de capacitação em Assentador de Pisos e Azulejos, Encanador e Pedreiro. Foram atendidas 60 pessoas de ambos os sexos com idade a partir de 18 anos

- fevereiro/2009 – julnho/2018 – PROJAE – Programa Jovem Aprendiz Empreendedor, em parceria com a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, atendendo jovens na faixa etária entre 15 a 17 anos. Desde o início das atividades, atendemos mais de 2000 jovens.

- 2016 – 2018 - CURSO DE GASTRONOMIA – realizado com duas turmas bimestrais de 14 alunos cada, com os objetivos de:
- Despertar no público alvo o senso crítico, o empreendedorismo, a criatividade e transformar cada aluno em um profissional formador de opinião, apto a exercer atividades na cozinha com autonomia e segurança.
- Aumentar a empregabilidade das pessoas atendidas e a sua renda, orientando os selecionados e capacitados pelo Projeto para outras ações, que ofereçam ferramentas e competências que facilitem a sua inclusão social.
- Promover a capacitação profissional do indivíduo na área gastronômica, através de aulas teóricas e práticas para atuar como Cozinheiro e Confeiteiro, modificando a sua realidade

Atividades atuais:

Hoje, a **Casa Jesus, Amor e Caridade**, carinhosamente chamada de **"Larzinho"**, desenvolve seguintes atividades:

1 - CASA DE APOIO A DEFICIENTES – CAD - Rua Paulo Rafael, 40, Vila Nova Cachoeirinha, São Paulo, SP

Atende 64 deficientes mentais em 2 turmas diárias, em contra turno da escola pública.
Servimos almoços para todos os assistidos.

Atua na Região Norte do Município de São Paulo, local onde estão localizados os usuários de nossos serviços, cerca de 89.000 famílias estão inseridas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal. Destas, 6.000 tem pessoas com deficiência que recebem o BPC (Benefício de Prestação Continuada), no valor de um salário mínimo. Tem renda per capta inferior a ¼ do salário mínimo e se encontram em situação de alta vulnerabilidade, com acesso limitado a serviços de saúde, educação, assistência social, educação, lazer e cultura.
O CAD tem por finalidade a garantia de direitos, o desenvolvimento de mecanismos para a inclusão social, a equiparação de oportunidades e a participação das pessoas com deficiência, a partir de suas necessidades individuais e sociais.

O serviço favorece o desenvolvimento de capacidades adaptativas para a vida diária e prática: aquisição de

habilidades, potencialização da capacidade de comunicação e socialização, considerando necessidades e as especificidades da deficiência.
O objetivo desse serviço é prevenir a institucionalização e a segregação de pessoas com deficiência, promovendo a sua inclusão social e assegurando o direito à convivência familiar e comunitária.

2 - JOVEM EMPREENDEDOR DA BELEZA – , na Rua Prof. Dario Ribeiro, 1.386, Casa Verde, São Paulo-SP, para adolescentes de 14 a 17 anos, com fornecimento de refeições diárias

Com turmas composta por 12 participantes, sendo uma turma no período da manhã e outra turma no período da tarde, totalizando no ano 06 turmas. Com o conteúdo de:

- Divulgação: em escolas públicas, associações de bairro, comércio local
- Palestra: antes do participante se inscrever, ele assiste palestra explicativa sobre a oficina;
- Aula conceitual sobre maquiagem
- Aula sobre postura profissional
- Aulas referente saúde e cuidados com a pele
- Avaliação
- Aulas teórica e prática maquiagem social (eventos diversos – casamento, debutantes, maquiagem dia/noite – as aulas práticas se darão em sala de aula utilizando como modelos os próprios participantes, onde um pratica no outro as técnicas e vice versa)
- Avaliação prática
- Aulas teórica e prática maquiagem artística
- Visita orientada (empresas do segmento)
- Avaliação prática
- Aula de empreendedorismo
- Pesquisa de campo
- Vivência em empresas do setor (Audrey Perfumaria – Rua Galvão Bueno, 60; Jotas Cabeleireiro – Rua Guaca, 1.060; Studio DL – Rua Professor Dario Ribeiro, 1.622; Saint Martin – Rua Professor Dario Ribeiro, 1.014; Perfumaria Maxbella – Av. Deputado Emílio Carlos, 117; Fashion Hair Designer – Rua Dr. Zuquim, 1.873)
- Transporte pago pela instituição aos participantes nas visitas orientadas e nos dias de realização da vivência.

Carga horária total de 120 (cento e vinte) horas, sendo distribuída durante três horas por dia, de segunda a sexta.

3 - OFICINA DE MÚSICA

Composta de 60 alunos permanentes

A música instrumental é uma atividade privilegiada, capaz de sensibilizar crianças, adolescentes e jovens, motivando-os através da experienciação a conhecer, compreender e apreciar as diversas culturas e a arte dos povos. Assim é um espaço de ensino-aprendizagem que oferece a oportunidade de aprendizado técnico-musical, através da prática conjunta, em um repertório musical bem orientado, abrangendo exercícios e melodias diversas, eruditas e populares, conduzindo o (a) aluno(a) por entre formas e linguagens musicais tais como o Jazz, a Bossa-Nova, o Blues, o Rock, a MPB, os Eruditos e a Musicado Cinema, demonstrando suas características específicas e suas formas de interpretação.
A Oficina De Música constituiu a Banda Jovem Larzinho que já se apresentou em diversos festivais e concursos recebendo diversos troféus.
Também propiciou a diversos alunos a chance de se candidatarem e serem aprovados para conservatórios oficiais de música.

4 - Programa de Penas e Medidas Alternativas – Participamos do Programa patrocinado pelo Judiciário do Estado de São Paulo em que os juízes substituem as penas privativas de liberdade por uma pena de Prestação de Serviços a Comunidade. Assim recebemos prestadores de serviços indicados pela Central de Penas Alternativas do Estado de São Paulo, que nos ajudam com trabalho voluntário em troca de comutação de suas penas.

3. JUSTIFICATIVA DO PROJETO

3.1. Diretriz: 9 ADOLESCENTES DE 15 A 17 ANOS 11 MESES E 29 DIAS

3.2. Projeto a ser desenvolvido, conforme Diretriz: 9.1 Projetos que promovam a formação e inclusão profissional aos adolescentes nos termos e parâmetros da LDB e Lei da Aprendizagem, apoio à entrada no mercado de trabalho e geração de renda e que permitam a formação técnica profissional e metodológica, garantidos pela legislação brasileira.

3.3. Apresentação

Atualmente o LARZINHO atende nas suas duas unidades:
_ Na Casa Verde com as oficinas de Música que atende crianças e adolescentes e com a Oficina de Maquiagem com adolescentes de 14 a 17 anos 11 meses e 29 dias, com auxilio de parceiros e doadores.
- Na Frequesia do Ó com o CAD – Casa de Apoio ao deficiente, também com auxílio de parcerias e doadores.
Nas duas unidades o foco principal de nossas atividades é de inclusão social, crescimento e desenvolvimento do público alvo.

Dados demográficos do Portal da Prefeitura indicam que a população na região norte da cidade é de 1.795.062 pessoas e desse universo, 309.376 pessoas estão na Subprefeitura da Casa Verde. Segundo o Mapa da Juventude da Cidade de São Paulo, estima-se que 7,5% da população que reside nos distritos da Casa Verde, Cachoeirinha, Limão e adjacências sejam jovens na faixa etária entre 14 a 19 anos, 23.203 adolescentes aproximadamente.

No contexto do projeto Fábrica de Cultura, desenvolvido pela Secretaria de Estado da Cultura, no município de São Paulo, foi criado o índice de vulnerabilidade juvenil (IVJ), cuja função central é auxiliar na escolha de áreas de intervenção, ou, no presente caso, os 96 distritos administrativos do município.

A partir desta perspectiva, o índice de vulnerabilidade juvenil (IVJ), considerou em sua composição os níveis de crescimento populacional e a presença de jovens entre a população distrital, freqüência à escola, gravidez e violência entre os jovens e adolescentes residentes no local. Este indicador varia em uma escala de 0 a 100 pontos, em que o zero representa o distrito com menor vulnerabilidade e 100 o de maior. A partir desta escala de pontos, foram gerados cinco grupos de vulnerabilidade juvenil. A região onde estamos localizados é uma das regiões mais carentes da cidade de São Paulo (vide abaixo grupos os 03 e 05), há uma precariedade de serviços públicos na área da saúde, educação e transporte.

Grupo 03: de 39 a 52 pontos – engloba os 25 distritos que se posicionam em uma escala intermediária de vulnerabilidade: República, Penha, Mandaqui, Cursino, Socorro, Ipiranga, Casa Verde, Vila Matilde, Vila Formosa, Jaguara, Brás, Vila Prudente, Vila Sônia, Freguesia do Ó, Bom Retiro, São Lucas, Limão, São Domingos, Jaguaré, Rio Pequeno, Pirituba, Aricanduva, Sé, Artur Alvim e Ponte Rasa.

Grupo 05: mais de 65 pontos - engloba os 19 distritos com maior vulnerabilidade juvenil do município de São Paulo: Cachoeirinha, Vila Curuçá, Guaianases, Sapopemba, Capão Redondo, Lajeado, Anhangüera, São Rafael, Jardim Helena, Cidade Ademar, Brasilândia, Itaim Paulista, Pedreira, Parelheiros, Jardim Ângela, Grajaú, Cidade Tiradentes, Iguatemi e Marsilac.

A situação de risco e vulnerabilidade social em torno da nossa Instituição é alta, bem como o desemprego.
Sabemos que inúmeros jovens, principalmente os da rede pública, vivem subordinados ao seu contexto de vida familiar sem posses e por vezes, sem o mínimo de estrutura básica para sobreviverem. Tais jovens desconhecem suas potencialidades, habilidades, julgam que não são capazes de realizações, e, portanto, estão sempre vulneráveis às mazelas da vida. São estes jovens inseridos nestes contextos, que o nosso projeto quer absorver, atender e trabalhar.

O nosso projeto está fundamentado no momento em que integramos o jovem e a família num convívio mútuo,

modificando hábitos e comportamentos para gerar prosperidade pessoal e social favorecendo os relacionamentos interpessoais.

Onde estamos localizados é uma das regiões mais carentes da cidade de São Paulo, há uma precariedade de serviços públicos na área da saúde, educação e transporte. Em seu território estão localizadas importantes vias que ligam a cidade ao interior e a situação de risco e vulnerabilidade social em torno da nossa Casa é grande, bem como o desemprego trazendo a violência, entre outros efeitos negativos.

Dar aos jovens uma nova perspectiva de vida. O propósito é mudar as estatísticas e diminuir a vulnerabilidade. Queremos mostrar ferramentas para sair das páginas policiais e pontuar em um índice de igualdade social em que o indivíduo tenha seus direitos respeitados, como o lazer, a cultura, a saúde e a educação, como fala a nossa Constituição, no Capítulo II - Dos Direitos Sociais – Art. 6º.

Acreditando nisso é que elaboramos este Projeto, buscando patrocínio para a "Oficina de Gastronomia Para o Jovem Empreender" visando "Crescimento", "Esperança" e a "Transformação" dos atendidos por este trabalho.

4. OBJETIVOS E ABRANGÊNCIAS

4.1. Objetivo Geral : Capacitar os jovens em situação de vulnerabilidade, a atuar dentro das praticas da gastronomia, Despertando o sentido crítico, de empreendedorismo e a criatividade. aptos a exercer atividades na cozinha com autonomia e segurança. ao mesmo tempo em que se tem na "Educação", o principal norte para a implementação de todas as ações, que trazem crescimento econômico,emocional e de convivência para a comunidade.

4.2. Objetivos Específicos: Qualificar para a empregabilidade oferecendo ferramentas e competências que facilitem a inclusão social.
Preparar o jovem através de aulas teóricas e praticas para atuar como cozinheiro/confeiteiro e ajudante.
Fornecer ferramentas para produção de alimentos na gastronomia de comércios e restaurantes.

4.3. Abrangência Geográfica A região de **abrangência geográfica** contempla os **bairros da Brasilândia e da Casa Verde, localizados na Subprefeituras da Freguesia do Ó/Brasilândia**, composta por dois distritos, Freguesia do Ó e Brasilândia, que somados representam 31,5 km² e habitada por mais de 391 mil pessoas e na **Subprefeitura da Casa Verde,** composta por três distritos: Casa Verde, Cachoeirinha e Limão, que somados representam 26,7 km², e habitada por mais de 313.176 pessoas. Ambas compõem uma das 31 subprefeituras da cidade de São Paulo.

É território prioritário desse Edital? (X) SIM ( ) NÃO

4.4. Beneficiários Diretos: Serão contemplados diretamente por esse trabalho durante 24 (vinte e quatro me) meses, 80 (oitenta) jovens da comunidade , na faixa etária de 15 a 17 anos 11 meses e 29 dias, que se encontram em situação de vulnerabilidade social, do entorno do LARZINHO, localizado no bairro da Casa Verde, região Norte de São Paulo.
É público prioritário desse Edital? (X) SIM ( ) NÂO

4.5. **Beneficiários Indiretos**: Serão contemplados em torno de 400 (quatrocentos) beneficiários indiretos (crianças, adolescentes, jovens e adultos) familiares dos beneficiários diretos, no entorno do LARZINHO, localizado no bairro da Casa Verde, região Norte de São Paulo.

4.6. Local/locais: Casa Jesus Amor e Caridade – Larzinho, situado na Rua Prof. Dário Ribeiro, 1386 Casa Verde – Zona Norte – São Paulo - SP

5. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

5.1. Duração de 24 meses

5.2. Início e Término previsão de início em junho de 2022 a maio de 2024

5.3. Carga horária das atividades por turmas ou grupos
Encontros: Devido a flexibilização da Pandemia e como gastronomia requer muitas prática.As aulas voltaram a ser presenciais com Distanciamento entre os alunos. Com relação as medidas de higiene: Disponibilização de álcool em gel, Limpeza e desinfecção, Tapetes sanitizantes, Uso de máscara, Aferição de temperatura, Uso individualizado de objetos. Enfim , providências que a legislação afeta à pandemia exigir à época da execução do projeto.
Período: Serão 150 (cento e cinquenta) horas no total com 3 (três)horas dia, perfazendo 50 (cinquenta) dias.Ficariam divididos em 45 (quarenta e cinco) dias teórica/prática e 5 (cinco) dias para vivência. Que será feita na própria cozinha da Instituição com 2 (dois) alunos dia.
5.4. Número de turmas, grupos ou eventos
Turmas: 08 no período da tarde
Nº de jovens por turma: 10

5.5. Carga horária para temas extracurriculares:
Encontros mensais com beneficiários com convite estendido aos familiares para apresentação de palestras para se seja desenvolvido um trabalho que estreite o vínculo afetivo social Com relação as medidas de higiene: Disponibilização de álcool em gel, Limpeza e desinfecção, Tapetes sanitizantes, Uso de máscara, Aferição de temperatura.

Com temas de:

Empatia e relações interpessoais.
Doenças sexualmente transmissíveis e gravidez na adolescência
Mercado de trabalho com ética e responsabilidade.

6. Descrição das atividades que serão executadas

6.1. Planejamento pedagógico da ação:

ATIVIDADES	JUSTIFICATIVA	OBJETIVO	AÇÃO	LOCAL
.**Introdução á Gastronomia** - Pesos e medidas. -Microbiologia: Manipulação de alimentos, manual do BPF, Contaminações comuns, Prevenção de doenças transmitidas por alimentos, ética no trabalho. - Nutrição: Nutrientes, importância de uma alimentação equilibrada, Fatores de risco, gastronomia x nutrição. - Sala e Bar: Noções de	Desenvolvimento de um bom trabalho dentro da gastronomia temos que dar início com programa básico de apresentação dos produtos a serem utilizados.	Atividades desenvolvidas com segurança, precisão e coerência	Aulas teóricas e pesquisa. Aulas dadas de forma online via celular com chip fornecido pela instituição	Aulas online

atendimento, serviço à inglesa, à francesa, à russa, americano, Buffet. - A receita de um bom prato: Por que a comida da vó é tão boa?(Amor, cabeça livre, interesse, prazer, união com a família, aprendizado). Desperte o interesse dos jovens e puxe para casos corriqueiros do cotidiano, principalmente as horas das refeições. - Despertar alegria, interesse. (No sentido de cozinhar a própria refeição) Texto UBUNTUM. (Separe o texto antes da aula) Trabalho em equipe a importância da união.(Vídeo ilustrativo sobre união e amizade – YOUTUBE) Escala de Limpeza da Cozinha: lavagem, secagem, equipamento, chão e lixo, tournant.(Explicar na lousa) **Cozinha** - Habilidades básicas: Aromáticos, cortes, uso da faca, sopas, caldos, fundos, molhos, aves, peixes, bovinos, suínos. Receitas Básicas: 20 pratos. - Cozinha Mediterrânea, cozinha italiana, cozinha francesa, cozinha asiática, cozinha europeia, cozinha das Américas, cozinha brasileira. **Confeitaria** - Habilidades básicas: merengues, caldas de açúcar, chantilly, cremes, glacês, ganache. - Tortas, bolos, sobremesas. - Panificação: pães e salgados.			Aulas dadas em dias alternados, sendo turma de 5 alunos, mantendo o distanciamento social e a correta higienização dos utensílios. Aulas dadas em dias alternados, sendo turma de 5 alunos, mantendo o distanciamento social e a correta higienização dos utensílios.	Sala de Aula teórica online e cozinha escola sendo turma de 5 alunos, mantendo o distanciamento social e a correta higienização dos utensílios Cozinha escola sendo turma de 5 alunos, mantendo o distanciamento social e a correta higienização dos utensílios	

6.2. Critérios para escolha de beneficiários diretos: Será feita a divulgação em escolas publicas e comercio da região, nas redes sociais, sendo condição maior a vulnerabilidade do jovem e sua família.

6.3. Calendário/ Formato Mensal:

CALENDÁRIO GASTRONOMIA - 2020

Mês	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Jan	—			S	D						S	D						S	D						S	D					
Fev	S	D	ER	X	x	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S	D	EF	F	x	x	x	S		
Mar	D	x	x	x	x	x	S	D	x	x	VT	x	x	S	D	x	x	DST	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S	D	x	x
Abr	x	x	X	S	D	MT	VIV	VIV	VIV	EF	S	D	VIV	VIV	VIV			S	D	EF	F		ER	X	S	D	X	X	X	X	
Mai	F	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D
Jun	X	VT	X	X	X	S	D	X	DST	X	F	EF	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	MT	S	D	VIV	VIV	
Jul	VIV	VIV	VIV	S	D	VIV			EF	F	S	D						S	D			ER	X	X	S	D	X	X	X	X	X
Ago	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	VT	X	X	S	D	X
Set	X	DST	X	X	S	D	F	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	MT	VIV	VIV	VIV	S	D	VIV	VIV	VIV	
Out			S	D			ER	X	X	S	D	F	X	x	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S
Nov	D	x	DST	x	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S	D	x	x	x	x	x	S	D	x	x	VT	x	x	S	D	x	
Dez	x	x	x	S	D	x	x	x	MT	VIV	S	D	VIV	VIV	VIV	VIV	VIV	S	D						S	D					

X	aulas	X	início de turma
S	sábado	VIV	vivência
D	domingo	PVIV	preparação vivência
F	feriado	VT	visita técnica
EF	emenda feriado		outras atividades

Atividades	Dias	Horas
Específica - Gastro	40	120
Visita Técnica	1	3
Fortalecimento de vínculo	3	9
Vivência	6	18

CALENDÁRIO GASTRONOMIA - 2021

Mês	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Jan	—	S	D						S	D						S	D						S	D						S	D
Fev	ER	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	EF	F	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D			
Mar	X	X	X	X	X	S	D	X	X	VT	X	X	S	D	X	X	DST	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X
Abr	X	F	S	D	X	X	MT	VIV	VIV	S	D	VIV	VIV	VIV			S	D			F			S	D		ER	X	X	X	
Mai	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X
Jun	X	VT	F	EF	S	D	X	X	DST	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	MT	VIV	
Jul	VIV	VIV	S	D	VIV	VIV	VIV			S	D						S	D			ER	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S
Ago	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	VT	X	S	D	X	X
Set	DST	X	X	S	D	EF	F	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	MT	VIV	VIV	S	D	VIV	VIV	VIV	VIV	
Out		S	D	ER	X	X	X	X	S	D	EF	F	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D
Nov	F	EF	DST	X	X	S	D	X	X	X	X	VT	S	D	F	X	X	X	X	S	D	X	X	X	X	X	S	D	X	X	
Dez	X	X	X	S	D	X	X	X	MT	VIV	S	D	VIV	VIV	VIV	VIV	VIV	S	D						S	D					

X	aulas	X	início de turma
S	sábado	VIV	vivência
D	domingo	PVIV	preparação vivência
F	feriado	VT	visita técnica
EF	emenda feriado		outras atividades
ER	Empatia e relações interpessoais		
DST	Doenças sexualmente transmissíveis e gravidez na adolescência		
MT	Mercado de trabalho com ética e responsabilidade.		

Atividades	Dias	Horas
Específica - Gastro	40	120
Visita Técnica	1	3
Fortalecimento de vínculo	3	9
Vivência	6	18
Total	**51**	**150**

7. Metodologia

Este Projeto nasceu do interesse da comunidade na criação de uma nova Oficina de Geração de Renda, a **"Gastronomia para o Jovem Empreendedor",** capacitando jovens para ingressarem no mercado de trabalho como "Profissionais da área Gastronômica (Cozinheiro e Confeiteiro)", aumentando a sua própria autoestima e o gosto pela vida. Na atualidade, *a gastronomia serve para melhorar os hábitos alimentares através da educação e procura além do sabor, textura e aroma, o aproveitamento dos ingredientes de forma criativa, tendo como princípio a qualidade no preparo das comidas.*

Sabemos da importância da boa capacitação para o desempenho das atividades profissionais, sendo assim, procuramos parceiros que ofereçam oportunidades de trabalho para o público alvo envolvido, tão carente de acesso social, fortalecendo os vínculos familiares e comunitários, gerando autonomia e dignidade.

Após a inscrição dos participantes, iniciar com Palestra Informativa sobre a "Gastronomia para o Jovem Empreendedor", para geração de renda.

Ensinaremos a parte teórica e prática, auxiliando o público alvo a saber comprar, planejar, elaborar planilha de custo da matéria prima e fazer cálculos para a formação do valor final do serviço. A Oficina será gratuita e desenvolvida por profissionais especializados no tema, contratados para esse fim.

Terá uma carga horária de 150 (Cento e Cinquenta) horas, sendo distribuída durante 50 (Cinquenta) dias, três horas por dia, em datas e horários a serem definidos, sendo 40 (Quarenta) para teoria e prática e 3 (três) para palestras de fortalecimento de vínculo,. Será apostilado e habilitará o aluno para ser um "Profissional de Gastronomia (Cozinheiro e Confeiteiro)", em Bares, Restaurantes, Buffets, Festas ou no seu próprio negócio.

A principal meta da educação é criar homens que sejam capazes de fazer coisas novas, não simplesmente repetir o que outras gerações já fizeram. Homens que sejam criadores, inventores, descobridores. A segunda meta da educação é formar mentes que estejam em condições de criticar, verificar e não aceitar tudo que a elas se propõe." **(Frase de Jean Piaget)**

Diante destes preceitos, entendemos a importância da criação da Oficina para as pessoas da comunidade, ampliando as redes sociais, potencializando as habilidades e principalmente reconhecendo o seu valor enquanto cidadãos.

Ao desenvolvermos o nosso Projeto da " **Gastronomia para o Jovem Empreendedor**", atuamos diretamente na "Política Pública de Desenvolvimento Local", buscando a transformação da realidade e participação dos seus cidadãos, visando a redução da pobreza, a geração de renda e a modificação do seu "status quo", tornando-os (alunos e familiares) sujeitos de sua própria história.

8. Capacidade Operacional
Recursos Materiais e Espaços

8.1. Equipamentos específicos e materiais permanentes Fogão, geladeira, forno, bancada, pia

8.2. Materiais de consumo :Carnes em geral, grãos, cereais,óleos verduras, legumes, massas molhos,

temperos, farinhas, enlatados, leites e derivados, produtos de limpeza, higiene.

8.3. Oficinas e ou laboratórios Laboratório de cozinha, na própria instituição (Av. Prof. Dário Ribeiro, 1386), equipada com geladeira, fogão, louças, talheres, forno, bancada, balança, coifa, pia.
8.4. Salas de aula ou equivalente Sala adequada para as aulas teóricas, comcadeiras universitárias, quadro branco e livros para pesquisa.

8.5. A entidade proponente tem espaços e equipamentos, se necessários, para o desenvolvimento das atividades? (X) Sim ( ) Não*

9. Equipe de Trabalho

Formação Profissional (Cargo)	Função no Projeto	Número de Horas Mês	Vínculo (CLT, prestador de serviço, voluntário)
Profissional Qualificado	**Coordenação**	24h	CLT
Profissional Qualificado	**Administrativo**	24 h	CLT
Profissional Qualificado	**Professor Especializado**	100h	MEI
Profissional Qualificado	**Palestrante**	9h	Prestador de Serviços

10. Elementos de Impacto Social

A participação do jovem no projeto e sua conseqüente evolução permitirão a ele ser um agente multiplicador do aprendizado adquirido, na sua escola, casa, na sociedade.

11. METAS

1- Despertar no público alvo o senso crítico, o empreendedorismo, a criatividade e transformar cada aluno em um profissional formador de opinião, apto a exercer atividades na cozinha com autonomia e segurança.
2 - Aumentar a empregabilidade das pessoas atendidas e a sua renda, orientando os selecionados e capacitados pelo Projeto para outras ações, que ofereçam ferramentas e competências que facilitem a sua inclusão social.
3 - Promover a capacitação profissional do indivíduo na área gastronômica, através de aulas teóricas e práticas para atuar como Cozinheiro e Confeiteiro, modificando a sua realidade.

11.1. Objetivos específicos das Metas

1 - Estimular a participação das pessoas nas Oficinas de forma dinâmica, diminuindo o índice de absenteísmo, tornando-o praticamente “zero”.
2 - Desenvolver novas habilidades nas pessoas atendidas e propiciar a inclusão no mercado de trabalho.
3 - Promover alegria, descobertas, superação, interações e ações que facilitem o desenvolvimento pessoal e social, levando a transformação do *“status quo”*, onde os sujeitos estão inseridos.

12. FERRAMENTAS DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Meta(s)	Indicadores qualitativos	Indicadores quantitativos	Meios de Verificação
A qualificação profissional é desenvolver habilidades para assumir responsabilidades. Dentro do aprendizado do curso como o conteúdo pode ajudar na inclusão no mercado de trabalho?	80 jovens entre 15 a 17 anos 11 meses e 29 dias qualificados para inclusão no mercado de trabalho..	Qualidade das receitas executadas.	Observação do instrutor e dos responsáveis pelas horas de vivências e questionário de verificação.
Dentro do conteúdo teórico e prático como está a desenvoltura para atuar na área de gastronomia de cada atendido?	80 jovens entre 15 a 17 anos 11 meses e 29 dias qualificados para inclusão no mercado de trabalho..	Facilidade na execução das tarefas .	Obseração do instrutor com questionário de verificação
Com as receitas fornecidas há facilidade de elaboração de novos cardápios par o comércio?	80 jovens entre 15 a 17 anos 11 meses e 29 dias qualificados para inclusão no mercado de trabalho..	Qualidade saudável de matéria prima utilizada na formulação de novas receitas	Execução de receitas e apresentação para convidados/funcionários da instituição

São Paulo, 21 de fevereiro de 2022

WALTER ANDRADE FILGUEIRAS JUNIOR
PRESIDENTE

Larzinho
CASA JESUS, AMOR E CARIDADE
Desde 1995

Projeto FUMCAD		ANEXO V - ORÇAMENTO ANUAL/1º ANO - 2022 -Casa Jesus Amor e Caridade - Projeto"Gastronomia Para Jovem Empreender"												
		Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Total Previsto
1	DESPESAS													
1.1	Operacionais - Subtotal													
1.1.1	Coordenador *	998,00	998,00	998,00	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.082,83	12.739,47
1.1.2	Assistente Administrativo *		480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	5.280,00
1.1.2	MATERIAIS - Subtotal													
1.1.2.1	Alimentos		2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	2.396,82	26.365,02
1.1.2.2	Material de escritório	400,00						400,00						800,00
1.1.2.3	Material pedagogico e material de higiene conforme decreto.	1.500,00					1.500,00							3.000,00
1.1.2.4	Insumos utilizados para as aulas práticas		2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	28.364,93
2.1.3	ADMINISTRATIVAS: (quando executado no espaço da entidade será aceito só a proporcionalidade da despesa) - Subtotal													
2.1.3.1	Energia Eletrica destinado ao uso do Projeto													
2.1.3.2	Àgua destinado ao uso do Projeto													
2.1.3.3	Telefone destinado ao uso do Projeto compra de chips e recarga para alunos seguirem a aulas online													
2.1.3.4	Gás													
2.2	SERVIÇOS DE TERCEIROS - Subtotal													
2.2.1	Pessoa Jurídica													
2.2.2	Instrutor deGastronomia MEI		3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	33.792,00
2.2.4	Palestra mensal		300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3.300,00
2.2.8	Transporte													-
2.2.2	OUTRAS DESPESAS - Subtotal													
2.2.2.1	Despesas com Divulgação (folders e cartazes/ faixas)	1.500,00												1.500,00
2.2.2.2	Despesas Gerais: (80 camisetas)	2.400,00												2.400,00
2.3	Imobilizado - Subtotal													

2.3.1.	Forno A Gás Semi-Industrial Topmaxx 107L Clarice Preto E Branco	1.056,79												**1.056,79**
2.3.2	2 (dois)Liquidificador Profissional Industrial Alta Rotação 2 L 110V	671,68												671,68
	TOTAL FINAL	**8.526,47**	**9.825,45**	**9.825,45**	**9.910,28**	**9.910,28**	**11.410,28**	**10.310,28**	**9.910,28**	**9.910,28**	**9.910,28**	**9.910,28**	**9.910,28**	**119.269,89**

Larzinho
CASA JESUS, AMOR E CARIDADE
Desde 1995

Projeto FUMCAD		ANEXO V - ORÇAMENTO ANUAL - 2º ANO - Casa Jesus Amor e Caridade - Projeto"Gastronomia Para Jovem Empreender"												
		Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Total Previsto
2	DESPESAS													
2.1	Operacionais - Subtotal													
2.1.1	Coordenador. *	1.082,83	1.082,83	1.082,83	1.174,87	1.174,87	1.174,87	1.174,87	1.174,87	1.174,87	1.174,87	1.174,87	1.174,87	13.822,32
2.2.6	Assist.Administrativo *		480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00	5.280,00
2.1.2	MATERIAIS - Subtotal													
2.1.2.1	Alimentos		2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	2.437,45	26.811,95
2.1.2.2	Material de escritório	400,00						400,00						800,00
2.1.2.3	Material pedagogico e material de higiene conforme decreto.	1.500,00					1.500,00							3.000,00
2.1.2.4	Insumos utilizados para as aulas práticas		2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	2.578,63	28.364,93
2.1.3	ADMINISTRATIVAS: (quando executado no espaço da entidade será aceito só a proporcionalidade da despesa) - Subtotal													
2.1.3.1	Energia Elétrica destinado ao uso do Projeto													
2.1.3.2	Àgua destinado ao uso do Projeto													
2.1.3.3	Telefone destinado ao uso do Projeto compra de chips e recarga para alunos seguirem a aulas online													
2.1.3.4	Gás													
2.2	SERVIÇOS DE TERCEIROS - Subtotal													
2.2.1	Pessoa Jurídica													
2.2.2	Instrutor Gastronomia - MEI		3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	3.072,00	33.792,00
2.2.4	Palestra mensal		300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3.300,00
2.2.2	OUTRAS DESPESAS - Subtotal													
2.2.2.1	Despesas com Divulgação (folders e cartazes/ faixas)	1.500,00												1.500,00
2.2.2.2	Despesas Gerais: (80 camisetas)	2.400,00												2.400,00
2.3	Imobilizado - Subtotal													
	TOTAL	6.882,83	9.950,91	9.950,91	10.042,95	10.042,95	11.542,95	10.442,95	10.042,95	10.042,95	10.042,95	10.042,95	10.042,95	119.071,20