

REGULAMENTO

Vivência Profissional na Cafeteria Escola CafESAL

O que é a vivência profissional?

A vivência profissional é uma oportunidade de experiência prática oferecida pela Cafeteria Escola CafESAL para a comunidade da UFLA. Os participantes da vivência profissional irão receber treinamento de Barista e participar ativamente do dia a dia da Cafeteria, auxiliando nas tarefas durante o preparo de cafés, organização geral do espaço e processos gerenciais.

A quem se destina a vivência profissional?

A vivência na Cafeteria Escola se destina a pessoas interessadas em saber mais sobre o preparo de cafés de qualidade, em treinar habilidades relacionadas à profissão de Barista e em conhecer ferramentas de gestão.

Quem pode se inscrever?

Qualquer pessoa acima de 18 anos e que possua vínculo com a UFLA poderá se inscrever e ser selecionada. Não é necessário ter experiência anterior com café, mas é essencial ter disposição para executar as atividades operacionais durante a vivência, com qualidade e entusiasmo.

Qual o período de inscrição?

As inscrições serão realizadas conforme o calendário a seguir:

Inscrições: 13 de abril a 29 de abril de 2018.

Vivência: 07 de maio a 29 de junho de 2018.

Como posso me inscrever?

Os interessados e interessadas devem enviar um e-mail para cafesalcafeteria@gmail.com, durante o período de inscrição indicado, contendo:

1. Termo de compromisso (anexo) preenchido e assinado (enviar cópia escaneada ou foto);
2. Resumo do currículo (listar em UMA PÁGINA: disciplinas relevantes, estágios, vivências, cursos e/ou atividades que considere relevantes para conhecermos o seu perfil);
3. No corpo do e-mail, responda a pergunta a seguir, em até 500 caracteres: "O que você espera vivenciar na Cafeteria Escola CafESAL?"
4. Disponibilidade de horários durante o período de vivência*.

AGÊNCIA DE INOVAÇÃO DO CAFÉ
CAFETERIA ESCOLA CAFESAL
E-MAIL: cafosalcafeteria@gmail.com
TELEFONE: (35) 3829-9723



Atenção:

- Somente será considerado horário disponível o período que contabilize um mínimo de 2 horas seguidas, de segunda a sexta-feira, de 8h às 21h.
- Os horários podem ser distribuídos em vários dias da semana, ou em um mesmo dia, no período da manhã, da tarde ou da noite.
- Será exigido o mínimo de 8 horas semanais.

Como será o processo seletivo?

O processo seletivo será feito por meio da análise dos documentos enviados e de entrevista presencial.

Quais os critérios de seleção?

Critério eliminatório: disponibilidade de horários adequada e compatível com as necessidades da Cafeteria.

Quantas horas por semana preciso me dedicar à vivência?

Para participar da vivência profissional, será exigida a disponibilidade mínima de 8 horas semanais, que podem ser cumpridas em um único dia ou vários dias da semana. A carga horária máxima determinada será de 12 horas semanais e não poderá prejudicar a frequência de alunos às disciplinas do seu curso. Assim, as horas dedicadas totais serão de até 120 horas, conforme interesse do inscrito e horários disponíveis na cafeteria.

Posso cumprir a carga horária em qualquer dia da semana e horário?

O horário a ser cumprido poderá ser distribuído da forma mais conveniente, de acordo com a disponibilidade do participante, desde que em conformidade com este regulamento e de forma que não comprometa o fluxo de atividades da cafeteria.

Em caso de dúvida ou omissão deste regulamento, a decisão caberá à equipe gestora da cafeteria.

Quais atividades serão desenvolvidas?

A vivência profissional incluirá um treinamento inicial com duração de 20 horas, seguido da execução de atividades dentro da própria cafeteria, durante seu horário de funcionamento. A distribuição de tarefas será realizada conforme o tempo decorrido de vivência e o desempenho de cada participante.

Exemplo de escala de funções **

PERÍODO	TAREFAS
Semana 1	Recolhimento de louças; limpeza de mesas; apoio geral;
Semana 2	Apoio no preparo dos cafés; lavagem de louças;
Semana 3	Preparo de cafés especiais; apoio no controle de estoque; lavagem de louças;
Semana 4	Apoio no preparo de espressos e cappuccinos;
Semana 5	Preparo de espressos; apoio no atendimento ao público;
Semana 6	Preparo de cappuccinos; apoio no atendimento ao público;
Semana 7	Apoio no caixa; apoio no atendimento ao público;
Semana 8	Apoio no caixa; apoio nas atividades de gestão.

** escala meramente ilustrativa de tarefas. A escala de cada vivência pode mudar, em função das necessidades da cafeteria e desempenho dos participantes.

Será oferecido certificado?

Sim. A Cafeteria Escola CafESAL oferecerá certificado de Vivência Profissional a todo participante do processo, desde que tenha havido, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência em relação à carga horária definida previamente. Os certificados de vivência profissional serão oferecidos via SIG. Caso haja desistência da vivência antes do término não será emitida a certificação.

O participante que não cumprir com o desempenho esperado, especialmente quanto à frequência e pontualidade nas atividades, poderá ser desligado da vivência a qualquer momento, não tendo direito à certificação.

AGÊNCIA DE INOVAÇÃO DO CAFÉ
CAFETERIA ESCOLA CAFESAL
E-MAIL: cafesalcafeteria@gmail.com
TELEFONE: (35) 3829-9723



Há custo para se inscrever ou receber treinamento?

Não será cobrado nenhum valor durante todo o processo de vivência.

Há remuneração pelo trabalho durante a vivência profissional?

Não há remuneração referente a nenhuma das atividades incluídas na vivência profissional. Os participantes inscritos concordam que a vivência é totalmente voluntária e tem finalidade educacional, e que não configura vínculo empregatício de nenhuma espécie. Na vivência profissional da Cafeteria Escola CafESAL os serviços realizados são parte do processo de aprendizagem e, por isso, exigidos como contrapartida do participante.

Ainda tenho dúvidas sobre a inscrição ou as atividades. Onde posso conseguir mais informações?

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (31)3829.9723 durante o turno da tarde ou pessoalmente no horário de funcionamento da Cafeteria Escola CafEsal.