

PROPOSTA DE GRUPOS DE TRABALHOS MULTISSETORIAIS

- 1) **A QUEM SE DESTINA:** A reunir representantes do SENAC- CAJ e da comunidade empresarial da região, sendo: representante docente, representantes discentes e representantes do empresariado jordanense e região.
- 2) **OBJETIVO:** discutir, de forma estruturada e contínua, os principais assuntos prioritários na hospitalidade (hotelaria e gastronomia). Essas discussões envolverão três diferentes perspectivas (docente, discente e empresarial/sociedade).
- 3) **METODOLOGIA:** reuniões mensais precedidas de um artigo técnico de nivelamento (autoria do coordenador ou professor convidado pela coordenação) e acompanhadas sempre, que possível, de uma palestra pertinente aos assuntos tratados no grupo. Essa metodologia tem como prioridade manter o foco nas linhas prioritárias da hospitalidade, tanto na produção de artigos e como na oferta de palestras. Embora o grupo tenha composição restrita, os artigos e as palestras visam atingir o maior público possível.
- 4) **SUGESTÃO DE AGENDA:** As segundas-feiras, as 16:00 hs.
- 5) **OBJETIVOS – CURTO PRAZO:** aproximar os nossos alunos dos empresários locais e estes do Centro Universitário. Contribuir de forma contínua na disseminação de conhecimentos técnicos para a sociedade como um todo.
- 6) **OBJETIVOS – LONGO PRAZO:** aumentar a demanda da sociedade pelos serviços e produtos oferecidos pelo SENAC. Melhorar continuamente a concepção e a oferta de cursos e serviços na área de hospitalidade. Formar profissionais que atendam e excedam todas as expectativas do mercado de hospitalidade. Sistematizar a vivência empresarial de nossos alunos durante o seu processo de formação.
- 7) **ALOCÇÃO DE SALAS NO CAJ PARA O 1º. SEMESTRE:** SALA 210 (ATÉ 80 PESSOAS) OU (*) RESTAURANTE PEDAGÓGICO (ATÉ 40 PESSOAS), SALA 205 (ATÉ 50 PESSOAS).

MÊS	GRUPO DE TRABALHO	COORDENADOR SENAC	ARTIGO ASSOCIADO	PALESTRA
Abril	GRUPO 1: Mercado de Hospitalidade e Eventos <ul style="list-style-type: none"> Data: 27/04 Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> Ricardo 	O setor de Turismo e Hospitalidade como vetor de desenvolvimento local. (Ricardo). <ul style="list-style-type: none"> Data: 27/03 	O setor de Turismo e Hospitalidade como vetor de desenvolvimento local. (Ricardo). <ul style="list-style-type: none"> Data: 27/04 Sala 210
Maio	GRUPO 2: Marketing, Gestão de Pessoas, Estratégias e Tendências de Mercado <ul style="list-style-type: none"> Data: 04/05 Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> Ana Lúcia Contemplados: 1 e 9 da relação de temas. 	Entenda o seu negócio e obtenha vantagem competitiva (Ana) <ul style="list-style-type: none"> Data: 04/04 	Entenda o seu negócio e obtenha vantagem competitiva (Ana) <ul style="list-style-type: none"> Data: 04/05 Sala 210
	GRUPO 3: Logística e Precificação na Hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> Data: 11/05 Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> Rosangela 	Distribuição eletrônica: a tecnologia a favor da hospitalidade. (Fernando) <ul style="list-style-type: none"> Data: 11/04 	Distribuição eletrônica: a tecnologia a favor da hospitalidade. (Fernando) <ul style="list-style-type: none"> Data: 11/05 Sala 210
	GRUPO 1: Mercado de		Estado Atual do mercado de	<ul style="list-style-type: none"> Estado Atual do

	Hospitalidade e Eventos <ul style="list-style-type: none"> Data: 18/05 Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> Ricardo 	Hospitalidade e Eventos em Campos do Jordão. (Luciano) <ul style="list-style-type: none"> Data: 18/04 	mercado de Hospitalidade e Eventos em Campos do Jordão. (Luciano) <ul style="list-style-type: none"> Data: 18/05 Sala 210
Junho	GRUPO 3: Logística e Precificação na Hospitalidade. <ul style="list-style-type: none"> Data: 1/06 SALA: Restaurante Pedagógico (para 40 pessoas)	<ul style="list-style-type: none"> Rosangela 	Gestão de Custos em Restaurante (Anderson) <ul style="list-style-type: none"> Data: 1/05 	Gestão de Custos em Restaurante (Anderson) <ul style="list-style-type: none"> Data: 1/06
	GRUPO 2: Marketing, Gestão de Pessoas, Estratégias e Tendências de Mercado. <ul style="list-style-type: none"> Data: 08/06 Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> Ana Lúcia e Luciano Contemplados: 8 e 10 da relação de temas.	A importância da pesquisa de mercado e suas potencialidades. Cliente Oculto: suas especificidades. <ul style="list-style-type: none"> Data: 08/05 Sala 210 	A importância da pesquisa de mercado e suas potencialidades. Cliente Oculto: suas especificidades. <ul style="list-style-type: none"> Data: 08/06 Sala 210
Agosto	GRUPO 3: Logística e Precificação na Hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> Data: 10/08 	<ul style="list-style-type: none"> Rosangela 	Revenue Management – Otimização de receitas por meio de sua demanda. (Fernando) <ul style="list-style-type: none"> Data: 10/06 	Revenue Management. (Fernando) <ul style="list-style-type: none"> Data: 10/08

	<ul style="list-style-type: none"> • Sala 210 			<ul style="list-style-type: none"> • Sala 210
	<p>GRUPO 2: Marketing, Gestão de Pessoas, Estratégias e Tendências de Mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 17/08 • Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> • Ana Lúcia 	<p>Gestão de Pessoas: Como identificar, atrair e manter colaboradores motivados. (Anderson)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 20/06 	<p>Gestão de Pessoas: Como identificar, atrair e manter colaboradores motivados. Estágios e Agência Junior: oportunidades para a sociedade. (Anderson, Lygia e Ubiratan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 17/08 • Sala 210
Setembro	<p>GRUPO 2: Marketing, Gestão de Pessoas, Estratégias e Tendências de Mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 14/09 • Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> • Ana Lúcia 	<p>O poder do marketing da experiência e as tendências de mercado na gastronomia. (Paula e Luciano).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 14/08 	<p>O poder do marketing da experiência e as tendências de mercado na gastronomia. (Paula e Luciano).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 14/09 • Sala 210
	<p>GRUPO 1: Mercado de Hospitalidade e Eventos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 21/09 • Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricardo 	<p>Conceitos e estratégias em restaurante (Anderson)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 7/08 	<p>Conceitos e estratégias em restaurante (Anderson).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 7/09 • Sala 210

Outubro	GRUPO 1: Mercado de Hospitalidade e Eventos. <ul style="list-style-type: none"> Data: 05/10 Sala 205 	<ul style="list-style-type: none"> Ricardo 	A importância de eventos para gastronomia e hotelaria. (Luciano) <ul style="list-style-type: none"> Data: 05/09 	A importância de eventos para gastronomia e hotelaria. (Luciano) <ul style="list-style-type: none"> Data: 05/10 Sala 205
	GRUPO 2: Marketing, Gestão de Pessoas, Estratégias e Tendências de Mercado. <ul style="list-style-type: none"> Data: 19/10 Sala 210 	<ul style="list-style-type: none"> Ana Lucia 	Tendências do consumo colaborativo. (Ana) <ul style="list-style-type: none"> Data: 19/09 	Tendências do consumo colaborativo. (Ana) <ul style="list-style-type: none"> Data: 19/10 Sala 210
	GRUPO 3: Logística e Precificação na Hospitalidade. <ul style="list-style-type: none"> Data: 26/10 	<ul style="list-style-type: none"> Rosangela 	Formação de Preço em Hospitalidade (Rosangela). <ul style="list-style-type: none"> Data: 26/09 	Formação de Preço em Hospitalidade (Rosangela). <ul style="list-style-type: none"> Data: 26/10

	<ul style="list-style-type: none"> • Sala 205 			<ul style="list-style-type: none"> • Sala 205 •
Novembro	GRUPO 2: Marketing, Gestão de Pessoas, Estratégias e Tendências de Mercado. <ul style="list-style-type: none"> • Data: 09/11 	<ul style="list-style-type: none"> • Ana Lúcia 	<p>O que podemos aprender com grandes líderes e grandes empresas. (Carol)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 09/10 	<p>O que podemos aprender com grandes líderes e grandes empresas. (Carol)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 09/11
	GRUPO 1: Mercado de Hospitalidade e Eventos. <ul style="list-style-type: none"> • Data: 16/11 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricardo 	<p>A&B: da dificuldade a oportunidade. (Anderson)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 16/10 	<p>A&B: da dificuldade a oportunidade. (Anderson)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Data: 16/11

Revisando por: Ana Lúcia

Data: 30/03/15

SUGESTÕES DE TÓPICOS POR GRUPOS DE TRABALHO (10 sugestões por grupo)

GRUPO 01 – Mercado de Hospitalidade e Eventos

1. Crescimento Econômico e Desenvolvimento
2. Desenvolvimento Local e Regional
3. Estratégias de Desenvolvimento Local
4. Turismo e Hospitalidade como vetor de desenvolvimento local
5. Impactos e Transformações da Atividade Turística
6. Arranjos Produtivos Locais
7. Organização e Governança de Arranjos Produtivos Locais de Turismo

GRUPO 02 – MARKETING, GESTÃO DE PESSOAS, ESTRATÉGIAS E TENDÊNCIAS DE MERCADO

1. Entenda o seu negócio e obtenha vantagem competitiva.
2. O poder do Marketing da Experiência.
3. Tendências do Consumo Colaborativo.
4. O potencial da empresa Junior na prestação de serviços de Hospitalidade.
5. A relação ganha-ganha do estágio supervisionado em Hospitalidade.
6. Como identificar, atrair e manter colaboradores motivados.
7. O que podemos aprender com grandes líderes e grandes empresas.
8. O cliente oculto, sua importância na melhoria contínua dos serviços.
9. As diferentes estratégias para obter vantagem competitiva: custo, diferenciação e enfoque.
10. Pesquisa de Mercado: suas possibilidades (qualitativas e quantitativas) e potencialidades.

GRUPO 3: Logística e Precificação na Hospitalidade.

1. A Tecnologia a favor da Hospitalidade
2. Gestão de Custos em Restaurante – Análise do C/V/L
3. Revenue Management – Otimização de Receitas
4. Indicadores da Gestão Financeira (base Balanço Patrimonial)
5. Indicadores da Gestão Econômica (base DRE)
6. Ponto de Equilíbrio Econômico, Operacional e Financeiro
7. Formação de Preço em Hospitalidade
8. Fluxo de Caixa Projetado