

Instituição

Cáritas Arquidiocesana de Teresina

Título da tecnologia

Escola De Culinária Pimenta Do Reino

Título resumo

Resumo

A tecnologia social está pautada na metodologia de inserção de pessoas no mercado de trabalho seja formal e/ou pelas vias do empreendedorismo. É desenvolvido estratégias para potencializar e aumentar as oportunidades de emprego e renda. Para isso, é ofertado a qualificação na área da gastronomia. Logo após o processo formativo, as pessoas são acompanhados pelo profissional chamado "agente de inserção" que articula com a rede de empresários locais do ramo da culinária, parceiros, instituições públicas e outros, com o intuito de mobilizá-los quanto aos benefícios de empregar os alunos qualificados pela Escola de Culinária, bem como, são orientados, apoiados e instruídos a terem seu negócio próprio, com a perspectiva de reduzir as vulnerabilidades socioeconômicas e a transformarem suas vidas. Temos os seguintes índices de 80% de pessoas qualificadas e 70% de pessoas inseridas no mercado de trabalho.

Objetivo Geral

Potencializar as oportunidades de inserção no mercado de trabalho formal e/ou pelas vias do empreendedorismo, de pessoas que participaram do processo formativo ofertado pela Escola de Culinária Pimenta do Reino na área da gastronomia visando a autonomia, aumento da renda e principalmente a transformação social.

Objetivo Específico

Possibilitar a mobilização da rede de empresários locais, parceiros e outros com foco no aumento de oportunidades de inserção de pessoas qualificadas na área da gastronomia no mercado de trabalho; Promover ações voltadas à orientação e acompanhamento profissional para pessoas qualificadas na área da gastronomia com o intuito de prepará-los para o processo de integração e permanência no mundo do trabalho; Proporcionar apoio profissional para aqueles que decidirem percorrer pelo caminho do empreendedorismo, para que possam ter informação, planejamento e autonomia financeira para um negócio próspero.

Problema Solucionado

A Escola de Culinária surge em 2011, por meio de um diagnóstico territorial realizado junto aos moradores da comunidade Vila Lucy, zona sudeste de Teresina-PI, após episódios de grandes enchentes nos anos de 2008 e 2009, que gerou diversos efeitos emergenciais para a cidade, como vulnerabilidades sociais, emocionais, econômicas, aumento do desemprego e etc. Os moradores apontaram como maior necessidade a qualificação profissional para que pudessem melhorar suas oportunidades e vida. A tecnologia social que apresentamos para este prêmio é a nossa metodologia de inserção dos alunos qualificados no curso de gastronomia no mercado de trabalho formal e pelas vias do empreendedorismo, é responsável pela inserção de 70% de pessoas no mercado de trabalho em suas edições que acontece há 12 anos e vem sendo aprimorada. Desenvolve articulações com a rede local de empresários, instituições públicas, privadas e outros com o intuito de inserir alunos no mundo do trabalho, acompanha, orienta e conta com uma plataforma digital para cadastramento de currículos. O sucesso da inserção se dá diante da qualidade na oferta do processo formativo, vale informar que também tivemos uma aprovação de uma tecnologia social pelo Banco do Brasil no ano de 2017, chamada Fundo Solidário Jovens Que Empreendem.

Descrição

A Cáritas Arquidiocesana de Teresina é uma Organização Social sem fins lucrativos que atua há mais de 50 anos e nasce do apelo social dos mais excluídos da sociedade, têm a missão, de promover a dignidade das pessoas em situação de vulnerabilidade e exclusão social através de ações que favoreça a tomada de consciência na perspectiva da garantia dos direitos, inclusão social e autonomia, defendendo e promovendo toda forma de vida e participando da construção solidária da sociedade do Bem Viver. Nossos Projetos são: Estenda a mão e faça a diferença, Escola de Culinária Pimenta do Reino, Projeto Assentamento 8 de março, Projeto Orinoco, Projeto Ciranda Latina. A Escola de Culinária é importante para Teresina pois possui uma forte ligação com a comunidade e sociedade, uma relação de troca mútua e benéfica que tem gerado bons resultados e pode continuar com seu objetivo de inserir seus alunos nos processos de inclusão produtiva. O Projeto conta com as seguintes etapas: mobilização da comunidade; lançamento do projeto; inscrição no projeto; seleção para o projeto; capacitação dos/as selecionados/as na área da gastronomia; educação cidadã; orientação para o empreendedorismo; prática extensiva, onde os alunos têm a oportunidade de serem acolhidos por uma empresa parceira e são incorporados à rotina do

trabalho da cozinha, vivenciando na prática o cotidiano do trabalho e aplicando na prática o que aprendeu na teoria; certificação dos concludentes; avaliação e monitoramento. A nossa tecnologia social é a metodologia de inserção de pessoas qualificadas na área da gastronomia no mercado de trabalho. O processo metodológico acontece após a conclusão das aulas teóricas de ensino e aprendizado do curso. Importante ressaltar que houveram situações que logo após o término da prática extensiva algumas empresas acabam contratando os alunos. Outra forma de inserção é através do banco de talentos, onde acontece o encaminhamento direto dos alunos concludentes dos cursos da Escola de Culinária ao mercado de trabalho, priorizando o encaminhamento às empresas que estão de acordo com a legislação trabalhista. A Escola constrói o banco de talentos, através de um instrumental que monitora a renda inicial do aluno quando entra no projeto, se está trabalhando ou não, onde trabalha, qual a função, remuneração no caso de estar trabalhando, se a carteira está assinada e acompanha esse aluno nos meses seguintes. Este monitoramento é feito a cada três meses. Após o cumprimento das habilidades exigidas para a conclusão do curso, o primeiro passo é articulação com a rede, realizada pelo agente de inserção que é um profissional responsável para articular estratégias com os empresários e rede local iniciativas que oportunizem os alunos concluídos para a inserção no mercado de trabalho formal, buscando informações e contatos de empresários, parceiros, instituições públicas e outros que ofertam serviços dentro do mesmo segmento profissionalizante da Escola de Culinária. O(a) agente, com apoio da coordenação orientam e se deslocam às empresas, entram em contato com empresários através do contato telefônico ou e-mail, whatsapp... apresentam e articulam com os empresários sobre a importância de contratar alunos do banco de talentos, considerando que os alunos são detentores de habilidades exigidas pelo mercado gastronômico. A Escola também apoia e orienta aqueles e aquelas que desejam abrir seu próprio negócio, através de oficinas formativas voltadas para o empreendedorismo e apoio aos empreendedores que desejam começar ou potencializar o seu negócio por meio de um crédito solidário, o Fundo Rotativo Solidário. O agente de inserção é responsável também, pelo: Mapeamento dos novos estabelecimentos e atualizar os já existentes da região para possíveis inserções dos (as) alunos formados após os cursos; Realização de visitas nas empresas afins e relacionadas para sensibilização à inserção dos (as) pessoas e para apresentação do projeto, o objetivo de realizar no mínimo 60 visitas ao longo do projeto; Ampliar e consolidar relações de parceria com o empresariado local, principalmente com aquele que está relacionado com a área de culinária e com os futuros cursos do Projeto; Encontro com os empresários locais para apresentação dos profissionais qualificados, com vista na inserção dos mesmos; Viabilizar o cadastro dos alunos no SINE; Articulação com órgãos de fomento e orientação para empreendedorismo coletivo e/ou individuais para possibilitar o apoio aos que querem abrir seu próprio negócio; Possibilitar inserção aos que queiram acesso ao Programa de Economia Popular Solidária da Cáritas; Orientação para elaboração de currículo profissional e orientação para inscrição na plataforma digital do currículo para aumentar oportunidades de contratações.

Recursos Necessários

Os recursos necessários para a implantação de uma unidade de inserção no mercado de trabalho dos alunos qualificados são: Espaço físico: 1 sala para o agente de inserção realizar planejamentos, receber os alunos para conversas orientação e acompanhamento profissional; Equipamentos: 1 telefone fixo; 1 computador; 1 mesa de escritório; 1 armário para escritório; 3 organizadores de pastas; 3 cadeiras; 1 impressora; 1 ar-condicionado ou 1 ventilador; Materiais de escritório: Folhas chamex; canetas; Tintas para impressora; Comunicação: Panfletos, folderes, Cards para redes sociais; Humanos: 1 profissional agente de inserção; 1 recepcionista; 1 profissional para manutenção da plataforma; Outros: Gasolina para realização de visitas; Luz; água; internet. Estes são os itens que são necessários para a realização das ações do Projeto, bem como para que a nossa tecnologia social alcance o objetivo e principalmente transforme vidas. Custo estimado para a implantação de uma unidade da Tecnologia Social – até 400 caracteres: Informe um valor estimado necessário para implantar uma unidade da Tecnologia Social. Este valor pode ser mensurado a partir dos profissionais e recursos materiais necessários, informados acima. Atenção: dê preferência à estimativa de custo da implantação da Tecnologia Social, não de seus custos de manutenção periódicos. 150 mil para custear os recursos humanos, espaço físico, materiais para escritório, equipamentos, comunicação e outros, para a realização de 12 meses de projeto.

Resultados Alcançados

Segue alguns indicadores quantitativos referentes aos nossos relatórios anuais: 2011- 80% dos jovens concludentes, com trabalhos garantidos na área na qual foram qualificados; 2012- 80% dos/as jovens concludentes, com trabalhos garantidos na área na qual foram qualificados. 80% concludentes do ano de 2011 mantiveram seu emprego. 2013- 80% dos jovens concludentes com trabalhos garantidos na área na qual foram qualificados; 36 empresas sensibilizadas na áreas afins à qualificação oferecida pelo projeto. 2017/2019- O projeto qualificou profissionalmente 100 jovens em 4 modalidades de cursos, dados: 76 Jovens com renda ampliado durante o ano; 95 jovens concluíram com êxito o treinamento profissional, em 01 ano; 76 jovens formados que encontraram trabalhos na área na qual foram qualificados, em 01 ano; 10 Grupos de Geração de Renda criados e/ou empreendimentos individuais fortalecidos em 01 ano; 1 nova parceira técnica e financeira firmada para desenvolvimento profissional, em 01 ano; 2020- 80% dos/as

jovens qualificados/as, inseridos/as no mundo de trabalho 50% dos/as com inseridos com renda ampliada com no minimo 1 salário base da categoria; 15 novas de empresas visitadas que integram a rede de inserção do projeto; 10 novos empreendimentos apoiados em 01 ano; 5 empresários contribuindo sistematicamente e financeiramente para ações do Projeto; 1 iniciativa comunitária realizada pelo projeto em 1 ano; 2021- 70% dos/as jovens qualificados/as, inseridos/as no mundo de trabalho; 50% dos/as com inseridos com renda ampliada com no minimo 1 salário base da categoria; 90% dos/as jovens inscritos /as concluíram com êxito a qualificação em 01 ano; 15 novas de empresas visitadas que integram a rede de inserção do projeto; 30 novos empreendimentos apoiados em 01 ano; 2022- 70% dos/as jovens qualificados/as, inseridos/as no mundo de trabalho; 50% dos/as com inseridos com renda ampliada com no mínimo 1 salário base da categoria; 90% dos/as jovens inscritos/as concluíram com êxito a qualificação profissional em 01 ano; 15 novas de empresas visitadas que integram a rede de inserção do projeto; 30 novos empreendimentos apoiados em 01 ano.

Locais de Implantação

Endereço:

Centro, Teresina, PI
