



RESUMO PLANO DE TRABALHO

Caxias do Sul
2021

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL – UCS

RESUMO

As mudanças nas organizações são de extrema importância e necessárias para o desenvolvimento e aprimoramento das funções que são desenvolvidas.

Em vista que a gastronomia no Brasil está em ascensão, sentimos a necessidade de traçar novos horizontes na constante busca pelo aprimoramento do conhecimento, resultando na excelência reconhecida pela comunidade envolvida com a Universidade.

O curso desenvolvido pela instituição tem o intuito de trazer para o aluno as tendências e realidades do universo gastronômico onde o aluno não aprende apenas a cozinhar, mas sim gerir o seu próprio negócio.

Sugerimos prosseguir e atualizar o PPC buscando a melhoria constante, atender os alunos para alinharmos dúvidas, sugestões, e engrandecer o bem-estar do aluno na instituição. Atendimento aos sindicatos e empresas regionais, formatando cursos ou prestando assessoria junto a escola de Gastronomia com o selo qualidade. Apoiar as unidades educacionais, buscando a ampliação do curso na região. Projetos de pesquisa e semana do conhecimento para trazer novas tendências e olhares para o aprimoramento do aluno e do curso, participando de eventos e criando oportunidades para o aluno que busca o primeiro emprego.

O plano de ação tem como intuito, dar continuidade ao exemplar trabalho que vem sendo desenvolvido pela atual coordenação do curso.

É isso que o curso almeja, desenvolver e extrair o melhor do aluno, através do incentivo, pesquisas e aprimoramento das técnicas necessárias para se tornar um bom profissional no mercado de trabalho.

Nem sempre os alunos que passam pelas nossas salas de aula escolhem a cozinha como profissão, os mesmos podem se tornar escritores, críticos na área, consultores, existindo um grande leque de atuação.