



VERANÓPOLIS

---

## **Curso para Garçons e Garçonetes é finalizado**

Categoria: Turismo e Lazer

Data de Publicação: 19 de julho de 2022

Na segunda-feira, dia 18 de julho, aconteceu o último encontro e a entrega dos certificados do Curso para Garçons e Garçonetes. A ação foi promovida pela Secretaria de Turismo e Cultura de Veranópolis, em parceria com o Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente - COMDICA, com apoio do Conselho Municipal do Turismo - COMTUR. O curso faz parte do Projeto Jovens no Turismo e foi patrocinado pela empresa MGA Válvulas Industriais. No total, 24 jovens de 14 a 21 anos participaram da qualificação, que foi realizada no Espaço de Cultura e Arte de Veranópolis (ECAVE), no Seminário Seráfico São José. A coordenação foi da professora, Chef de Cozinha e sócia da DSC Consultoria, Janete Canello. A cerimônia de certificação aconteceu com a presença do Prefeito Waldemar de Carli, da Secretária de Turismo e Cultura, Diana Tomiello, da presidente do COMDICA, Rubiane Freitas, do presidente e fundador da MGA, Dirceu Tedesco, além do Vice-Presidente do COMTUR, Antônio Chiaradia. O curso contemplou dois módulos: básico/iniciante e intermediário. O módulo básico trabalhou teorias e conceitos, informações importantes para a rotina do profissional, práticas e troca de experiências, contemplando os seguintes temas: segurança alimentar, orientações sobre Covid-19 e biossegurança, o profissional garçom, postura, comportamento, brigada de trabalho e comunicação, utensílios e equipamento, tipos de serviços, técnicas e conceitos, desenvolvimento pessoal, comunicação, situações de conflito e relacionamento, hospitalidade, atendimento, turismo e lazer. Já o módulo intermediário trouxe os serviços de bebidas, informações sobre estabelecimentos gastronômicos e o contexto turístico dos serviços de alimentos e bebidas, além de práticas. Os alunos ainda tiveram aulas práticas nos dois módulos e participaram de visitas técnicas em restaurantes do Município para conhecer in loco o funcionamento e os serviços de alguns estabelecimentos. Conforme a avaliação dos alunos, 80% definiu o curso como ótimo e 20% como bom. As aulas práticas, as explicações e as visitas técnicas foram destaques positivos para a maioria dos participantes. em Fotos: Caroline Cesca e Leticia Fracasso/em