



ORIENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO DE EMPRESAS NO PROJETO ESCOLA DE GASTRONOMIA UCS - SEBRAE SERRA GAÚCHA - SEGH

1- O que é o Programa de Certificação UCS Escola de Gastronomia?

O [Programa de Certificação UCS Escola de Gastronomia](#) tem o objetivo de qualificar produtos e serviços de empresas do segmento gastronômico e indústrias de alimentos e bebidas, aumentando a credibilidade do negócio e gerando um diferencial competitivo no mercado por meio da reconhecida excelência da marca da Escola de Gastronomia.

2- Objetivo desta parceria:

Selecionar seis empresas do segmento da gastronomia da Serra Gaúcha para serem contempladas no Programa de Certificação UCS Escola de Gastronomia através do selo **Empresa Certificada**. Para cada uma das empresas selecionadas, o Sebrae Serra Gaúcha irá subsidiar 50% do valor do selo **Empresa Certificada**. Os outros 50% serão pagos pela empresa.

3- Quem pode participar?

Micro e pequenas empresas da Serra Gaúcha que faturam até R\$ 4,8 milhões/ano:

- que possuem somente uma unidade de Serviço de Alimentação;
- que possuem mais de uma unidade de Serviço de Alimentação. Neste caso, o valor

que compete à empresa custear está sujeito a avaliação, uma vez que se trata de mais de um empreendimento auditável.

4- Quais requisitos as empresas devem cumprir para participar?

Para a empresa estar apta para receber este selo, ela deve cumprir oito requisitos obrigatórios, conforme descritos na tabela abaixo:

Tabela 1 - Especificação dos requisitos para ser contemplado com o selo Empresa Certificada

N°	Requisitos	Descrição	Comprovação
1	Associada ao Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho (SEGH)	A empresa deve ser associada ao SEGH. Associe-se aqui: http://seghuvaevinho.com.br/associados/associe-se/	Junto ao SEGH
2	Mão de obra qualificada	Ter entre sua equipe de funcionários, profissionais com formação concluída em Gastronomia pela UCS, no curso superior de Gastronomia e/ou o Chef de Cozinha Internacional UCS.	Diploma
3	Segurança dos alimentos	Ter implementado e estarem praticando ativamente as Boas Práticas de Fabricação;	Manual de Boas Práticas
4	Funcionamento legalizado	Empresa legalmente adequada para o funcionamento;	Documentos legais (alvará)
5	Equipamentos e utensílios adequados	Ter equipamentos e utensílios adequados para a correta manipulação dos alimentos e bebidas.	Inspeção por equipe Escola de Gastronomia
6	Qualidade da matéria-prima	Trabalhar com insumos de qualidade, armazenados da forma apropriada e manipulados em condições ideais, de acordo com sua natureza.	Inspeção por equipe Escola de Gastronomia
7	Ambientação adequada	Ter um ambiente adequado para produção, comercialização e consumo de seus produtos, considerando a adequação correta para a realização das atividades pelos funcionários e o bem estar dos clientes que consomem no local.	Inspeção por equipe Escola de Gastronomia

8	Condições de Trabalho	Balanceamento entre tempo de trabalho diário e o tempo de descanso; adequação das instalações físicas de forma que reduza ao mínimo o risco de doenças e danos físicos ao trabalhador; cumprimento dos direitos dos colaboradores previsto nas leis.	Documentos legais e inspeção por equipe Escola de Gastronomia
---	-----------------------	--	---

5- Como será a seleção?

Será por ordem de inscrição. As seis primeiras empresas a se inscreverem, que cumprirem todos os requisitos, serão contempladas. O atendimento aos requisitos será avaliado pelo corpo técnico docente da Escola de Gastronomia UCS.

6- Como as empresas poderão se inscrever?

Elas deverão encaminhar um e-mail para gastronomia@ucs.br contendo:

1) Informações da empresa

Razão Social

Endereço

Cidade

Estado

CEP

E-mail

Fone

CNPJ

Inscrição Estadual

Representante legal

CPF

RG

Endereço

2) Segmento da empresa (especificar tipo de empresa)

3) Documentos comprobatórios anexos, solicitados na aba "Comprovação" da Tabela 1, referentes aos requisitos 2, 3 e 4.

7- Informação sobre os prazos:

Ação	Data
Inscrição	17/08 a 02/09
Seleção das empresas	03/09 a 23/09
Divulgação do resultado	27/09

Para mais esclarecimentos, contatar:

Bruna Dachery

gastronomia@ucs.br

(54) 9985 8167

Programa de Certificação UCS Escola de Gastronomia