



## 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- Qual o 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:

- a) Que possuem somente uma unidade de Serviço de Alimentação;
- b) 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 os requisitos que a empresa deve cumprir, para poder 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.

Nº	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: <a href="http://seghuvaevinho.com.br/associados/associe-se/">http://seghuvaevinho.com.br/associados/associe-se/</a>	Junto ao Segh
2	Mão de obra qualificada	Ter entre sua equipe de funcionários, profissionais com formação concluída em Gastronomia pela UCS, no <b>curso superior de Gastronomia e/ou o Chef de Cozinha Internacional UCS.</b>	Diploma
3	Segurança dos Alimentos	Ter implementado e estarem praticando ativamente as Boas Práticas de Fabricação;	Manual de Boas Práticas com documentos atualizados, conforme legislação vigente
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	Balançamento 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](mailto:gastronomia@ucs.br) com as seguintes informações:

#### 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) Anexar documentos comprobatórios 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 30/09
Seleção das empresas	04/10 a 20/10
Divulgação do resultado	25/10

## 8- O que a empresa ganha aderindo ao selo Empresa Certificada:

- Consultoria técnica presencial trimestral no estabelecimento, por profissionais da Escola de Gastronomia, a fim de avaliar o atendimento às oito dimensões previstas;
- Autorização para uso da imagem de selo de empresa certificada.



- Curso de extensão sobre **Gestão da Qualidade para Restaurantes** e similares, para um profissional indicado pela empresa, a fim de habilitá-lo para que a qualidade sempre seja mantida;
- As empresas contempladas terão direito a desconto de 30% em cursos selecionados de extensão de longa e curta duração ofertados exclusivamente pela Escola de Gastronomia UCS, ocorridos durante a vigência do contrato, que podem ser cursados pelo (a) empresário (a) ou funcionários, mediante comprovação de vínculo com a empresa.
- As empresas contempladas terão direito ao SOS Escola de Gastronomia, serviço por telefone ou virtual, para atender demandas específicas pontuais da empresa, durante a vigência do contrato;

## 9) Dúvidas frequentes:

- **Qual o valor da inscrição?** Gratuita.
- **Quem são os responsáveis por inspecionar os estabelecimentos?** Docentes da Escola de Gastronomia UCS.
- **Se minha empresa não tiver todos os requisitos no momento, posso realizar a inscrição mesmo assim?** Pode, mas deve adequar o estabelecimento até o período de seleção de empresas (03/09 a 23/09). Caso receba a inspeção durante este período e não tiver cumprido todos os requisitos, será desclassificado.
- **Quanto a empresa contemplada irá pagar pelo selo?** O valor original para ter o selo Empresa Certificada da UCS inicia em R\$12.000,00. Nesta parceria, a empresa pagará R\$5.000,00 para ter o selo, o que inclui o subsídio de 50% por parte do Sebrae e 8,33% que está subsidiado pela própria UCS, como desconto específico desta ação.
- **Qual a condição para pagamento do valor do selo?** O valor de R\$5.000,00 poderá ser pago ao Sebrae em até 6x no boleto ou até 10x no cartão de crédito.
- **Tenho mais de uma unidade de alimentação, como faço para participar?** Neste caso você tem duas opções:
  - Certificar somente uma unidade de alimentação para se enquadrar no valor de R\$5.000,00;
  - Cada unidade de alimentação a mais que deseja certificar, deverá ser acrescido o valor de R\$2.400,00, por unidade.

- **Qual o período de vigência do selo?** 1 (um) ano, a partir da assinatura do contrato.
- **Estou abrindo uma empresa neste segmento, posso me inscrever?** o selo somente é válido para empresas em funcionamento.

Para mais esclarecimentos, contatar:

Bruna Dachery

gastronomia@ucs.br

(54) 9985-8167

Programa de Certificação UCS Escola de Gastronomia