

Nota Técnica – Hotel Escola em Niterói – Estado do Rio de Janeiro

O Projeto Hotel Escola de Niterói será instalado em imóvel já existente e locado pela NELTUR através de um arrendamento pelo prazo de 10 anos. Serão destinados em média 3.000 metros quadrados para as suas instalações. O principal objetivo é que o Hotel tenha cunho pedagógico, seja um verdadeiro laboratório de aprendizagem e que seja autossustentável, com fontes de receita direta através da hospedagem e do restaurante além do fornecimento de produtos para a merenda escolar e de serviços de coquetel para a própria prefeitura. Característica do Imóvel

- 1) Prédio térreo dotado de todos os conceitos de acessibilidade;
 - 2) Unidades habitacionais: 10 a 14 suítes no total. (ficando 14 suítes como numero ideal), sendo dois leitos solteiro por unidade;
 - 3) 3 salas: 3:01 - 1 sala de reunião com vídeo conferência com aproximadamente (40 m²) ex. 8x5m;
3:02 - 1 sala Office para reuniões de negócios com aproximadamente (40 m²) ex. 8x5m;
3:03 - Sala de convenção – mini auditório com capacidade para 150 pessoas, estilo anfiteatro;
 - 4) Cozinha básica pequena para servir o café da manhã de acordo com a quantidade de hospedes, acoplada com a cozinha do restaurante onde será compartilhada a central de armazenamento de alimentos. Com aproximadamente 50 m² no total parte de produção .
 - 5) Espaço para servir café da manhã para abrigar 7 mesas redondas com 4 lugares cada um, (do lado da cozinha básica) e para servir o restaurante 10 mesas quadradas acoplado a cozinha do restaurante – observando que a entrada do restaurante seja a parte da entrada do hotel.
 - 6) Rouparia com aproximadamente 20m².
 - 7) Espaço para a lavanderia de aproximadamente 60m²
 - 8) Recepção com sala de estar: com aproximadamente 50 m².
 - 9) 2 Banheiros sociais masculino e feminino servindo a recepção e ao restaurante com dois box e bancada com lavatório em torno de 10m² cada e um lavabo de 5m² servindo só o restaurante
- Possibilidade de Parceria com Instituto Federal Fluminense.
- 10) Espaço de cerca de 100 m² para montagem de padaria onde será produzido pães para merenda escolar e o curso de pâtisserie.
- Cursos a serem oferecidos, em nível básico e técnico, nas áreas de Gerenciamento de Hotéis
Controle de Estoque, Recursos Humanos, Contabilidade Básica, Contas a Pagar e a Receber.
Governança e Lavanderia

Culinária

Padaria e Pâtisserie

Maitre ,Garçom e Sommelier (este último em parceria com a ABS)

A metodologia de ensino se valerá do sistema europeu de Alternância, ou seja o aluno estuda de manhã e trabalha no próprio hotel à tarde aprendendo a diferenciar o eu aluno do eu funcionário.

Manhã_____aulas Práticas em laboratórios

Tarde_____aulas práticas e de 01 ou 02 vezes por semana vivencie a prática em um hotel ou pousada.

As aulas práticas serão desenvolvidas no prédio do Hotel Escola .

Parceiros: Prefeitura, custeio e manutenção; IFE, formação em todos os níveis e Governo da União, reforma, adaptações, mobiliário e equipamentos.