

RESOLUÇÃO CONSUN 62/97

DISPÕE SOBRE O PERFIL
PROFISSIONAL DO CURSO DE
HOTELARIA, DA FEA.

O Presidente do Conselho Universitário - CONSUN, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, ouvido o Parecer CONSEPE 58/97 e com base no Parecer CONSUN 29/97, ambos de 14 de outubro de 1997, baixa a seguinte

RESOLUÇÃO

Artigo 1º - O Perfil Profissiográfico do Curso de Hotelaria, criado pela Resolução CONSUN 61/97, que congrega os Objetivos do Curso, o Perfil do Profissional e seu Campo de Atuação, encontra-se anexo.

Artigo 2º - Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogadas as disposições contrárias.

Bragança Paulista, 14 de outubro de 1997.

Frei Constâncio Nogara, OFM
Presidente

Anexo da Resolução CONSUN 62/97

I - Objetivo Geral do Curso

O Curso de Hotelaria da USF objetiva preparar profissionais para administração de meios de hospedagem e restaurantes.

II - Objetivos Específicos do Curso

Preparar os alunos para:

- desempenhar cargos superiores na Hotelaria e em Restaurantes;
- desempenhar funções de gestão no setor hoteleiro;
- desempenhar cargos de organização e direção de cozinhas e unidades de produção alimentar.

Oferecer aos alunos:

- instrumental teórico-metodológico e prático relacionado com a administração do setor hoteleiro e de restaurantes;
- forte base de formação que lhe permita atuar no mercado empresarial e nas instituições públicas.

III - Perfil do Profissional a ser formado

O profissional de Hotelaria deve estar apto a atuar em tarefas específicas de cada setor ou desempenhar papéis diferenciados, como gerente, chefe ou diretor, assessor e consultor, executor de tarefas especiais, como planejador, coordenador de áreas e avaliador de resultados.

Continuação do Anexo da Resolução CONSUN 62/97

O trabalho deste profissional comporta uma pluralidade de atuações dentro de campo de atuação, embora com características bem específicas abrangendo áreas como gastronomia, alimentos e bebidas, hospedagem, manutenção, controlar, finanças e administração. Este profissional deve estar capacitado a atuar em um mundo globalizado e com novos paradigmas de administração, lazer, operação de serviços e marketing, seja em termos regionais, nacionais ou internacionais, devendo ser bem qualificado.

Pretende-se um profissional capaz de, a partir de uma análise do meio ambiente em que vá atuar, fazer uma síntese dos principais problemas, buscando na teoria as soluções possíveis. Este profissional deve ter espírito crítico e capacidade de decidir, entre um conjunto de alternativas, por aquela que seja mais adequada à organização em que deverá atuar.

Para que se forme este profissional, é importante que o estudante, no decorrer do curso, possa participar efetivamente de práticas da profissão, com o fim específico de conhecer situações em que as funções de direção e assessoramento superior estão sendo exercidas.

Este profissional deverá ter uma habilidade analítica bem desenvolvida, devendo ter condições de realizar pesquisas em busca de soluções dos problemas existentes, através do desenvolvimento de métodos e ou técnicas administrativas.

Deve ainda ter como características profissionais a capacidade criativa, iniciativa, polivalência e habilidade em relações humanas.

IV - Campo de atuação do profissional

- Na área de alimentos e bebidas e hospedagem, o profissional atua em Hotéis, Hóteis de Lazer, Resorts, Time Sharing, Motéis, Albergues da Juventude, Bares, Restaurantes e Empresas de Catering.
- Na área de turismo, o profissional atua em Cruzeiros Marítimos, Empresa Ferroviária, Companhia Aérea e Centro de Convenções.
- Na área hospitalar, o profissional atua em hospitais públicos ou privados, clínicas, spas, casas de repouso.
- Na área de esportes e entretenimento, o profissional atua em Parques Temáticos, Clubes Privês, Clubes de Golf, Clubes Recreativos, entre outros.
- Na área de educação, o profissional atua em Escolas de Tecnologia em Hotelaria.