



INTEGRACAO
HOTELARIA UFRRJ
2020.1

SEMANA DE INTEGRAÇÃO 2020.1

HOT



SEGUNDA 09/03

Recepção dos Bixos (a partir das 15:30)

Local: P1

Apresentação do curso de hotelaria (às 18:00)

Apresentação da Hosp-it e DAHUR (início às 20:00);

Local: Laboratório de Têxteis.

QUINTA 12/03

"Sistemas operacionais da Cozinha Hoteleira" (de 18:00 às 19:00).

Minicurso: Introdução á cozinha hoteleira (de 19:00 às 20:30)

Alexandre Fagundes Gama - Chef executivo.

Local: Sala 19 do ICHS

TERÇA 10/03

Gincana com o Professor Dan (a partir das 15:30)

Apresentação do corpo docente (de 19:00 às 21:30).

Local: Laboratório de Vestuário.

QUARTA 11/03

Visita técnica ao Windsor Barra - Às 09:30

Visita técnica ao Hilton Barra - Às 14:30

Local de encontro: Terminal rodoviário às 07:30.

SEXTA 13/03

"Feedback em plataformas digitais como uma importante ferramenta para fidelizar e atrair novos hóspedes". Isabela Guedes - Guest Relations do Porto Bay Internacional Hotel (de 18:10 às 19:10);

"A importância das OTAs para o setor de reservas". Rayssa da Silva Costa - Chefe de recepção do Paracambi top hotel (de 19:20 às 20:20).

Local: Auditório Hilton Sales

CICLO DE PALESTRAS DA SEMANA DE INTEGRAÇÃO 2020.1

HOT



QUINTA 12/03

"Sistemas operacionais da Cozinha Hoteleira" (de 18:00 às 19:00)

Minicurso: Introdução á cozinha hoteleira (de 19:00 às 20:30)

Alexandre Fagundes Gama
- Chef executivo.

Coffee break a partir das 20:40

Local: Sala 19 do ICHS

SEXTA 13/03

"Feedback em plataformas digitais como uma importante ferramenta para fidelizar e atrair novos hóspedes". Isabela Guedes - Guest Relations do Porto Bay Internacional Hotel (de 18:00 às 19:00).

"A importância das OTAs para o setor de reservas". Rayssa da Silva Costa - Chefe de recepção do Paracambi top hotel (de 19:10 às 20:10)

Coffee break a partir das 20:20

Auditório Hilton Sales

ALEXANDRE GAMA



Alexandre Fagundes Gama é Tecnólogo em Gastronomia pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (2006-2008), também é Tecnólogo em Patisserie (2007-2008) pela mesma Universidade e é Bacharel em Administração de Empresas (2013-2017) pela AVM Faculdades Integradas. Em suas experiências profissionais, atuou como Sub Chef na Zazá Bistrô (Gastronomia Tropical; 2007-2009) e no Boox Restô Lounge (2009-2010). Foi Chef de Partida na Irajá Gastrô (Cozinha Autoral de Influência Brasileira; 2011-2012) e Chef de Cozinha no Restaurante Hachiko (Culinária Japonesa; 2012-2014). Atuou ainda como Sub Chef Executivo no Restaurante Quitéria (Gastronomia Brasileira; 2014-2015) no Hotel Ipanema Inn do Grupo Arpoardor. Foi Chef Executivo no Golden Tulio Rio Copacapana (2015-2017) e na Rede AccorHotels (2015-2018). Em 2018, iniciou a empresa Magna Consultoria em A&B, atuando no Rio de Janeiro e em Santa Catarina prestando consultorias para hotéis. Já em 2019, iniciou o Restaurante Magna (Cozinha Vegana) como Chef Executivo e Gerente de A&B.



PATROCINADORES



PATROCINADORES



@magnifico.burguer
Avenida Itaguaí, N° 4, Itaguaí.

PATROCINADORES



PARACAMBI
TOP HOTEL

@paracambitophotel
Rua Paulo C. M. Reis - nº 105, Vale da
Conquista, Paracambi, 26600-000

PATROCINADORES




Studio Delas
BELEZA E ESTÉTICA

@studiodelasrj
Rua Albino Gomes da Silva nº1 – Sala2,
Km 49, Seropédica, RJ.

PATROCINADORES



@pitada_dedocura
Estrada Eduardo Pereira Dias Junior,
1029, Paracambi, 26600000.

SEMANA DA SOLIDARIA DE HOTELARIA

Será pedido encarecidamente aos participantes das palestras algum donativo para as vítimas das enchentes de Seropédica.

Itens como: um quilo de alimento não perecível, kits de Higiene, produtos de limpeza e agasalhos.



**BIXO BOM E BIXO
SOLIDARIO!**

*Não será obrigatório, mas
recomendado*