



## MANUAL DO CANDIDATO PROCESSO SELETIVO 2012/1.º SEMESTRE

### A NOSSA IDENTIDADE

Castelli Escola Superior de Hotelaria  
Portaria Ministerial nº 2.167, de 22 de dezembro de 2000  
Entidade Mantenedora: CETH - Centro de Estudos Turísticos e Hoteleiros  
Endereço: Av. Osvaldo Aranha, 994 - Canela (RS) - CEP 95680.000  
Fone/Fax: 54 3282.1460  
E-Mail: [castelli@castelli.edu.br](mailto:castelli@castelli.edu.br)  
Homepage: [www.castelli.edu.br](http://www.castelli.edu.br)  
Diretor: Geraldo Castelli

### PROCESSO SELETIVO 2012/1.º SEMESTRE

O **PROCESSO SELETIVO 2012/1.º** Semestre da Castelli Escola Superior de Hotelaria objetiva classificar candidatos para o Curso de Hotelaria - Bacharelado.

### CURSO

Curso de Hotelaria, bacharelado, no período diurno integral (manhã e tarde), autorizado pela Portaria 2.167 do Ministério de Educação em 22/12/2000 e publicado no Diário Oficial no dia 28/12/2000. Reconhecido pelo Ministério da Educação através da portaria nº 1.669, de 3 de junho de 2004.

### LOCAL DE FUNCIONAMENTO DO CURSO

O curso funcionará na sede da Castelli Escola Superior de Hotelaria, na Av. Osvaldo Aranha, nº 994, Canela, Rio Grande do Sul.

### VAGAS

Estarão disponíveis aos candidatos **80 vagas** no curso de Bacharelado em Hotelaria. Sendo 40 vagas disponibilizadas para os candidatos que realizarem o processo seletivo fora da IES, conforme quadro apresentado no item 2.1 deste Manual, e 40 vagas para os candidatos que realizarem o processo seletivo na sede da IES.

### PRAZO DE VALIDADE

O processo seletivo só é válido para a matrícula no ano letivo de **2012/1.º** Semestre.

## 1. INSCRIÇÕES

### 1.1. PERÍODO DE INSCRIÇÕES

Estarão abertas no período de **09 DE AGOSTO DE 2011 ATÉ O DIA QUE ANTECEDE A REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO ESCOLHIDO PELO CANDIDATO**. As inscrições para o PROCESSO SELETIVO **2012/1.º** semestre.

### 1.2. LOCAIS DE INSCRIÇÕES E PROCEDIMENTO

#### 1.2.1. INTERNET:

- acessar o site [www.castelli.edu.br](http://www.castelli.edu.br);
- preencher a **Ficha de Inscrição** para o Processo Seletivo do Curso de Graduação em Hotelaria.
- imprimir **Comprovante de Inscrição**;
- imprimir **Boleto Bancário** referente à Taxa de Inscrição (**R\$ 50,00**).

Obs.: A inscrição só será efetivada a partir do pagamento da taxa de inscrição (**R\$ 50,00**) e do envio da documentação necessária via fax, via e-mail, via carta registrada com AR ou sedex, para Castelli Escola Superior de Hotelaria, na Av. Osvaldo Aranha, 994, Canela/RS, CEP 95680-000 (ver documentos relacionados no item “1.3” deste **Manual do Candidato**)

**1.2.2. NA SEDE DA ESCOLA:** o horário de expediente da secretaria da Instituição é de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 14h às 18h.

### 1.3. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

- Fotocópia da Carteira de Identidade e do CPF ou outro documento de identificação reconhecido por lei;
- Duas fotos 3 x 4 recentes;
- Comprovante do término do ensino médio ou conclusão até a data da matrícula;
- Comprovante de pagamento de taxa de inscrição.

**1.3.1.** Em nenhuma hipótese será devolvida a taxa de inscrição, salvo o disposto no item 7.2.

**1.3.2.** Cada candidato terá direito a uma inscrição apenas. Caso requeira mais de uma, será considerada tão somente a de data mais recente.

**1.3.3.** O Processo Seletivo estará aberto a candidatos que tenham concluído ou que venham a concluir o ensino médio, ou estudos equivalentes, até a data da matrícula, sob pena de perderem o direito de vaga, se aprovados.

## **2. PROVAS**

O processo seletivo é constituído de:

### **A ) PROVA DE REDAÇÃO**

Critérios para correção: estrutura e conteúdo, expressão lingüística (30% da avaliação).

### **B) ENTREVISTA**

Em grupo para avaliar as seguintes competências: comportamental, emocional e expressão oral (65% da avaliação).

### **C) ANÁLISE DO HISTÓRICO ESCOLAR**

Para análise curricular os candidatos devem entregar o histórico escolar , no máximo, até o dia de realização do Processo Seletivo/Vestibular (5% da avaliação).

## **2.1. LOCAL, DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

As provas serão aplicadas no seguinte dia, local e horários:

<b>Cidade/UF</b>	<b>Local</b>	<b>Dia</b>	<b>Horários</b>	<b>Processo Seletivo</b>
Canela/RS	Castelli Escola Superior de Hotelaria	<b>27/11/11</b>	10h às 12h 13h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo
Londrina/PR	(sob consulta em castelli@castelli.edu.br)	<b>16/10/2011</b>	13h e 30min 15h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo
João Pessoa/PB	(sob consulta em castelli@castelli.edu.br)	<b>29/10/2011</b>	13h e 30min 15h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo
Recife/PE	(sob consulta em castelli@castelli.edu.br)	<b>05/11/2011</b>	13h e 30min 15h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo
Belém/PA	(sob consulta em castelli@castelli.edu.br)	<b>06/11/11</b>	13h e 30min 15h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo
São Paulo/SP	(sob consulta em castelli@castelli.edu.br)	<b>5/11/2011</b>	13h e 30min 15h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo
Rio de Janeiro/RJ	(sob consulta em castelli@castelli.edu.br)	<b>6/11/2011</b>	13h e 30min 15h e 30min	Prova de Redação Início Entrevistas em Grupo

## 2.2. MATERIAL PARA EFETUAR AS PROVAS

**2.2.1.** Cédula de identidade ou outro documento de identificação com foto;

**2.2.2.** Lápis, borracha, caneta esferográfica azul (para assinar a prova e redigir a prova de redação);

**2.2.3.** Redação escrita a lápis será anulada;

**2.2.4.** É proibido levar à sala de provas telefone celular ou similar;

### **2.3. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

**2.3.1.** O horário para a entrevista de cada grupo será divulgado após o término da Redação;

**2.3.2.** Os candidatos deverão comparecer ao local das provas 30 (trinta) minutos antes do seu início portando carteira de identidade.

### **3. CLASSIFICAÇÃO**

**3.1.** A classificação dos candidatos será feita em ordem decrescente dos pontos obtidos, com aproveitamento dos candidatos até o limite das vagas fixadas neste manual.

**3.2.** Será adotado na apuração das provas o critério da soma dos escores alcançados pelos candidatos, sendo que o escore total fica assim constituído: 65% correspondendo a entrevista, 30% correspondendo as provas de redação e objetivas, e 5% correspondendo a análise do histórico escolar.

**3.3.** Serão eliminados do concurso os candidatos que zerarem a prova de redação, ou não atingirem 25% (vinte e cinco por cento) da pontuação na entrevista.

**3.4.** Havendo empate na disputa para última vaga do processo seletivo, será classificado aquele que obtiver o melhor resultado na entrevista em grupo.

**3.5.** Não haverá revisão de provas nem recontagem de pontos.

**3.6.** Será eliminado do concurso o candidato que, comprovadamente usar fraude ou que para ela tenha concorrido, atentar contra a disciplina ou desacatar a quem quer que esteja investido de autoridade para coordenar, orientar ou auxiliar na realização das provas.

## 4. RESULTADOS

A relação dos candidatos selecionados e dos suplentes será divulgada no primeiro dia útil **APOS A REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO**, pelo telefone da Castelli Escola Superior de Hotelaria 54 3282-1460, a partir das 8h.

## 5. MATRÍCULAS

### 5.1. DATAS

As matrículas serão realizadas nos dias **28 e 29 de novembro de 2011**, das 8h às 12h e das 14h às 18h, na secretaria da Castelli Escola Superior de Hotelaria, para os para candidatos que realizaram o Processo Seletivo na sede da IES. Demais candidatos, deverão realizar a matrícula, em até 48 horas após o dia da realização do Processo Seletivo. Para aqueles que ainda não tiverem o certificado de conclusão do ensino médio por ocasião da data da matrícula verificar procedimento de matrícula com a secretaria da Instituição.

### 5.2. INSTRUÇÕES GERAIS

**5.2.1.** A lista dos suplentes com vagas estará disponível na sede da escola no dia **30 de novembro de 2011**, e a matrícula deverá ser realizada no dia **01 de dezembro de 2011**, das 8h às 12h e das 14h às 18h na sede da Faculdade.

**5.2.2.** Remanescendo vagas ocorrerão chamadas para matrícula, obedecidos os limites das vagas ofertadas e a ordem de classificação.

### 5.3. DOCUMENTAÇÃO

No ato da matrícula o candidato deverá apresentar:

- Fotocópia do Documento de Identidade com o qual se inscreveu no processo seletivo;
- Fotocópia do CPF;
- Fotocópia do Título de Eleitor;
- Fotocópia do Documento comprobatório de estar em dia com o Serviço Militar, certificado de reservista (sexo masculino);
- Fotocópia do Certificado de Conclusão do ensino médio, equivalente ou diploma de graduação;
- Fotocópia do Visto Temporário ou Permanente, emitido pela Polícia Federal, quando for o caso;
- Comprovante de residência;

- Comprovante de pagamento da primeira parcela da semestralidade (feita no Banco do Brasil a crédito da conta corrente 3.458-4, agência 0698-X, em nome de Centro de Estudos Turísticos e Hoteleiros, ou na sede da Instituição).

## 6. INÍCIO DAS AULAS

O início das aulas será no dia **22 DE FEVEREIRO DE 2012**.

## 7. DISPOSIÇÕES GERAIS

**7.1.** O programa do curso e demais componentes curriculares, sua duração, requisitos, qualificação dos professores, recursos disponíveis e critérios de avaliação poderão ser obtidos no Manual do Aluno e no Catálogo do Curso, disponíveis na secretaria da Castelli Escola Superior de Hotelaria.

**7.2.** O número mínimo de vagas para funcionamento do curso será de 20 (vinte). Não havendo o número mínimo de candidatos o processo seletivo poderá ser anulado e, assim, a taxa de inscrição devolvida.

**7.3.** A Castelli Escola Superior de Hotelaria somente tomará conhecimento de recursos ou reclamações por escrito que versem diretamente sobre a violação ou transgressão das normas do Processo Seletivo no prazo de 72 (setenta e duas) horas contadas do término da última prova.

**7.4.** O Processo Seletivo reger-se-á pelas normas estabelecidas neste Manual.

**7.5.** Os casos omissos serão resolvidos pela direção da Castelli Escola Superior de Hotelaria.

**7.6.** O Curso de Hotelaria, no processo de **reconhecimento** realizado pelo Ministério da Educação, obteve nota máxima.

**7.8.** Fica eleito o Foro da Comarca de Canela para dirimir toda e qualquer questão inerente ao presente processo seletivo.

## 8. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### 8.1. Redação

- Estrutura, conteúdo, e expressão lingüística.

### 8.2. Entrevista

A Entrevista em grupo avaliará as seguintes competências: (a) Competência comportamental: apresentação pessoal e postura corporal; (b) Competência emocional: iniciativa, auto-confiança e interesse; (c) Competência de expressão oral: vocabulário e organização das idéias.

## 9. MATRIZ CURRICULAR POR SEMESTRE

<b>Módulo Alimentos e Bebidas</b>	<b>CH</b>	<b>Módulo Hospedagem</b>	<b>CH</b>
Tecnologia de Serviços em Gastronomia	104 h	Tecnologia da Recepção	60 h
Tecnologia Culinária	60 h	Tecnologia da Governança	60 h
Educação Ambiental	40 h	Controles de Hospedagem	40 h
Planejamento de Cardápios	40 h	Gestão Empresarial Aplicada	40 h
Higiene na Produção de Alimentos	60 h	Relações Humanas e Dinâmica de Grupo II	16 h
Custos de Alimentos e Bebidas	40 h	Organização de Eventos	40 h
Controles de Alimentos e Bebidas	40 h	Marketing da Hospitalidade	40 h
Fundamentos da Administração	40 h	Diversidade Cultural	40 h
Relações Humanas e Dinâmica de Grupo I	16 h	Recreação e Lazer	40 h
Introdução à Hospitalidade	60 h	Sociologia Aplicada	40 h
Informática Básica	40 h	Contabilidade Básica	60 h
Metodologia Científica	40 h	Estatística	40 h
Inglês Instrumental I	60 h	Matemática Financeira	40 h
Espanhol Instrumental I	32 h	Segurança e Medicina do Trabalho	40 h
Prática Operacional I	110h	Inglês Instrumental II	60 h
		Espanhol Instrumental II	32 h
		Prática Operacional II	110 h
<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>782 h</b>	<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>798 h</b>

<b>Módulo Administração</b>	<b>CH</b>	<b>Módulo Marketing</b>	<b>CH</b>
Gestão de Recursos Humanos	60 h	Administração de Marketing	60 h
Gestão Financeira	60 h	Comportamento do Consumidor	60 h
Gestão de Custos	60 h	Gestão da Comunicação	60 h
Técnicas e Procedimentos Administrativos	40 h	Gestão de Serviços	60 h
Gestão de Processos na Hospitalidade	60 h	Gestão da Segurança	40 h
Economia e o Setor de Serviços	40 h	Sistemas de Informações Gerenciais	60 h
Gestão Ambiental	60 h	Gestão Orçamentária	60 h
Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira	60h	Planejamento de Hotel	60 h
Gestão Patrimonial	60 h	Empreendedorismo	60 h
Relações Humanas e Dinâmica de Grupo III	16 h	Gestão de Negócios	60 h
Legislação da Hospitalidade	60 h	Relações Humanas e Dinâmica de Grupo IV	16 h
Tópicos Avançados em Hotelaria	60 h	Ética Profissional	40 h
Inglês Instrumental III	60 h	TCC	40 h
Espanhol Instrumental III	32 h	Prática Operacional IV	40 h
Prática Operacional III	40 h	Atividades Complementares	40h
<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>768 h</b>	<b>Total da Carga Horária do Semestre</b>	<b>756 h</b>

**TOTAL: 3.104 horas**

<b>Libras – Disciplina optativa</b>	<b>16h</b>
-------------------------------------	------------

**TOTAL: 3.120 horas**