

MINISTÉRIO DA CULTURA E AÇÃO DA CIDADANIA APRESENTAM

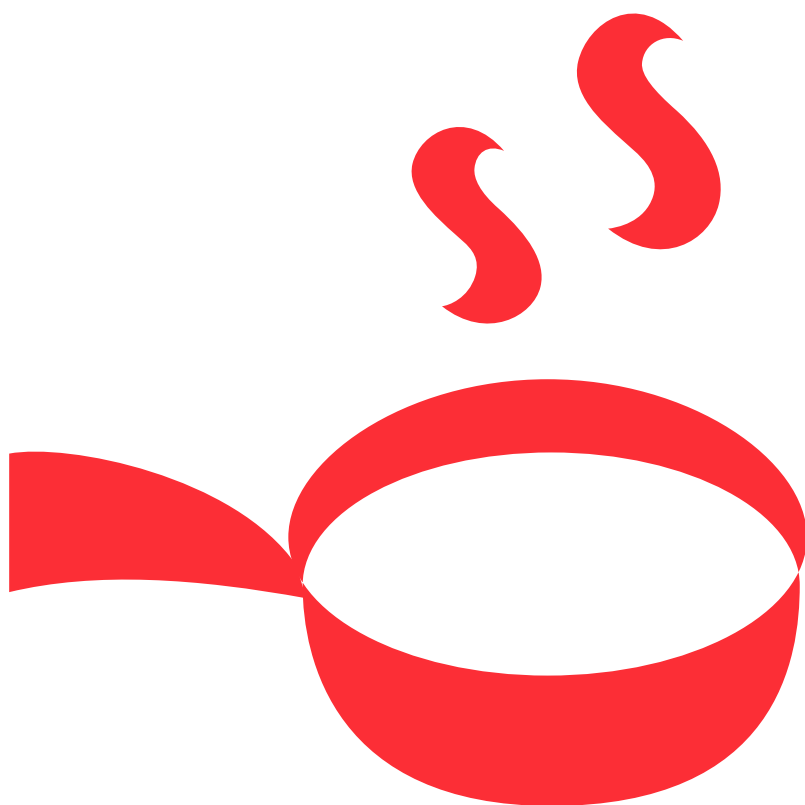
AÇÃO
— DA CIDADANIA

**ESCOLA DE
GASTRONOMIA
SOCIAL**

EDITAL DE SELEÇÃO Nº 01/2026



CICLO FORMATIVO 2026



A **ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL** da Ação da Cidadania torna público o Edital de Seleção para preenchimento de vagas nos cursos gratuitos ofertados na área de gastronomia, voltados à formação, qualificação profissional e geração de renda para jovens e adultos no campo da alimentação.



SOBRE A AÇÃO DA CIDADANIA

Fundada em 1993 pelo sociólogo Herbert de Souza, o Betinho, a **AÇÃO DA CIDADANIA** é uma organização social dedicada ao combate à fome, valorização da vida com dignidade e promoção da dignidade humana.

Presente em todos os estados brasileiros, contando com milhares de voluntários e uma rede de mais de 3.000 comitês descentralizados que auxiliam a organização a levar alimento a quem mais precisa, a organização já entregou mais de 300 milhões de refeições e atendeu a mais de 30 milhões de pessoas em todo o território nacional.

Por meio do **Hub de Segurança Alimentar e Nutricional** do Rio de Janeiro, a organização promove o acesso contínuo à alimentação adequada através de quatro equipamentos de alto impacto social:

A Cozinha Solidária, o Banco de Alimentos, as Hortas e Áreas Verdes no entorno da Sede Nacional e a **Escola de Gastronomia Social**.



SOBRE A ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL

A ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL é um centro de formação dedicado à valorização da cultura alimentar brasileira por meio da qualificação gratuita de jovens e adultos em cozinha profissional.

Localizada na zona portuária do Rio de Janeiro, dentro da Sede Nacional da organização, a Escola atua como pólo de formação, inovação, produção e difusão de conhecimento em gastronomia,

oportunizando o estudo e experiências práticas imersivas nas culinárias locais e fortalecendo o papel da gastronomia como elemento essencial na identidade popular e cultural dos territórios e comunidades.



DAS INSCRIÇÕES

CURSO DE MÉDIA DURAÇÃO

As inscrições para o curso de média duração **FORMAÇÃO EM COZINHA BRASILEIRA** serão realizadas do dia 26 de fevereiro ao dia 15 de março até 23h, de acordo com o horário oficial de Brasília/DF, e deverão ser realizadas pela internet no endereço eletrônico:

<https://forms.gle/KK3TgQDN2wirwQ6J9>

CURSO DE CURTA DURAÇÃO

As inscrições para o curso de curta duração **GASTRONOMIA POPULAR: CONCEITOS E PRÁTICAS PARA NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO** serão realizadas do dia 26 de fevereiro a 13 de abril até 23h, de acordo com o horário oficial de Brasília/DF, e também serão realizadas pela internet no endereço eletrônico:

<https://forms.gle/KK3TgQDN2wirwQ6J9>



DOS CURSOS OFERTADOS



NÚMERO DE VAGAS	NOME DO CURSO	DURAÇÃO	DATA DE INÍCIO	DATA DE TÉRMINO	FREQUÊNCIA E DIAS DA SEMANA
20 vagas	Formação em Cozinha Brasileira	5 meses	13/04/2026	26/08/2026	Segundas e Quartas das 8:00 as 12:00
20 vagas	Formação em Cozinha Brasileira	5 meses	14/04/2026	27/08/2026	Terças e Quintas das 13:00 as 17:00
20 vagas	Gastronomia Popular: Conceitos e Práticas para Negócios de Alimentação	2 meses	06/05/2026	24/06/2026	Quartas-feiras das 10:00 as 16:00

CURSOS DE MÉDIA DURAÇÃO

Possuem carga horária mínima de 180h, voltadas para a introdução e aprofundamento em conceitos, desenvolvimento e aprofundamento de competências técnicas em culturas alimentares e cozinha brasileira.

A proposta pedagógica articula teoria e prática em regime de alternância, contemplando aulas teórico-expositivas e práticas orientadas no **Laboratório de Práticas Alimentares**,

com acompanhamento e tutoria de profissionais de referência no ensino na área.

Essa modalidade visa fortalecer o processo de autonomia dos (as) participantes, ampliando as possibilidades de inserção no mundo do trabalho na gastronomia.



FORMAÇÃO EM COZINHA BRASILEIRA

Curso de média duração voltado para a aquisição de conceitos, técnicas e habilidades básicas em cozinha brasileira por meio de **VIVÊNCIAS PRÁTICAS E AULAS TEÓRICO-EXPOSITIVAS**, integrando saberes tradicionais e técnicas

contemporâneas da gastronomia, fomentando a identidade cultural no setor e contribuindo para a inclusão produtiva de jovens e adultos que desejam ingressar no mercado.

DURAÇÃO	4 a 5 meses
CARGA HORÁRIA	180h
FREQUÊNCIA	2 vezes por semana com turmas presenciais às Segundas e Quartas das 8h às 12h; e Terças e Quintas das 13h às 17h
FORMATO	Presencial com atividades de campo e extracurriculares (remotas)
MODALIDADE	Híbrida (síncronas e assíncronas)
CERTIFICAÇÃO	Curso de Formação Profissional com Certificação Básica de Média Duração
NÚMERO DE VAGA	40 vagas



O QUE VOCÊ VAI APRENDER

- Técnicas básicas de cozinha
- Ingredientes e preparos das cozinhas regionais brasileiras
- Fluxos e rotinas da operação logística em cozinhas profissionais



ONDE VOCÊ PODE TRABALHAR

- Restaurantes
- Lanchonetes
- Bares e Botequins
- Hotéis e Pousadas
- E demais estabelecimentos que ofereçam alimentação

CURSOS DE CURTA DURAÇÃO

Cursos livres, temáticos e de rápida execução, com carga horária mínima de 30h, com foco em aprendizagens específicas e aplicáveis ao cotidiano pessoal e profissional, promovendo atualização de conhecimentos e ampliação de repertórios no campo da alimentação e da cozinha.



GASTRONOMIA POPULAR: CONCEITOS E PRÁTICAS PARA NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

O curso aborda a **GASTRONOMIA POPULAR** como patrimônio, estratégia de geração de renda e fortalecimento de empreendimentos de alimentação voltados para a valorização da cozinha brasileira.

A formação integra a aquisição de conceitos e práticas de negócios e

serviços de alimentação; técnicas e preparos da cozinha brasileira atreladas à rotinas operacionais de serviços em empreendimentos de alimentação.

DURAÇÃO	1 a 2 meses
CARGA HORÁRIA	40h
FREQUÊNCIA	1 vez por semana presencial com turmas às Quartas-Feiras das 10h às 16h
FORMATO	Presencial com atividades de campo e extracurriculares (remotas)
MODALIDADE	Híbrida (síncronas e assíncronas)
CERTIFICAÇÃO	Curso de Formação Profissional com Certificação Intermediária de Curta Duração
NÚMERO DE VAGAS	20 vagas



O QUE VOCÊ VAI APRENDER

- Modelos de negócio atrelados à cozinha popular brasileira
- Rotinas de produção e venda de produtos e serviços para o setor de alimentação
- Ingredientes, modos de preparo e pratos tradicionais da cozinha regional voltados para empreendimentos de gastronomia



ONDE VOCÊ PODE TRABALHAR

- Restaurantes
- Bares e Botequins
- Serviços de Buffet e Catering
- Micro e pequenos empreendimentos
- Food Trucks
- Serviços de Delivery
- E demais estabelecimentos que ofereçam refeições

REQUISITOS GERAIS DE ELEGIBILIDADE

Podem se inscrever pessoas que atendam aos seguintes critérios:

- Pessoas **MAIORES DE 18 ANOS** ou completos até a data de matrícula no curso;
- Jovens e adultos que desejam atuar na área de Gastronomia;
- Refugiados com **DOCUMENTAÇÃO CIVIL ATUALIZADA**;
- **DISPONIBILIDADE** para frequentar as aulas no período do curso.

OBSERVAÇÃO: Não é necessário ter experiência prévia em cozinha

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Os cursos de média e curta duração são **TOTALMENTE GRATUITOS**;
- As **VAGAS SÃO LIMITADAS** à lotação por turma conforme previsto no item 3 do presente edital;
- Todos os cursos serão certificados pela **AÇÃO DA CIDADANIA**.

COMO FAZER A INSCRIÇÃO

AS INSCRIÇÕES SERÃO REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE
ONLINE POR MEIO DO ENDEREÇO ELETRÔNICO

<https://forms.gle/KK3TgQDN2wirwQ6J9>



RECOMENDAÇÕES GERAIS

- O formulário deve ser preenchido com calma e atenção
- Todas as informações são importantes para o processo de seleção
- Não é possível editar a inscrição após o envio

ORIENTAÇÕES E CAMPOS PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO

E-MAIL

Digite um e-mail válido e de uso frequente. Caso não possua e-mail, solicite apoio de um familiar ou amigo para criar um antes de se inscrever.

NOME CIVIL

Informe seu nome completo exatamente como consta em seus documentos oficiais.

NOME SOCIAL

O nome social é o direito de travestis, transexuais e pessoas não binárias de serem chamadas pelo nome com o qual se identificam, diferente do nome de registro civil, garantindo respeito à identidade de gênero. Regulamentado no Brasil pelo Decreto nº 8.727/2016 seu uso é obrigatório em órgãos públicos, escolas e cadastros em organizações.

DATA DE NASCIMENTO

Informe sua data de nascimento no formato solicitado pelo formulário.

CPF

Digite seu CPF corretamente sem pontos ou traços, apenas números.

DDD + TELEFONE CELULAR OU WHATSAPP

Informe um número de telefone com WhatsApp ativo, pois este será um dos principais meios de contato da equipe da Escola.

CONTATO EM CASO DE EMERGÊNCIA

Nome, parentesco e telefone da pessoa de confiança para alternativa de contato pela Escola (Exemplo: Nome e Sobrenome - Mãe - Contato 000 00000-0000)

IDENTIDADE

Informe apenas os números do registro civil sem pontuação

ÓRGÃO EMISSOR

Informe o nome ou sigla da instituição que emitiu a sua identidade

UF DO ÓRGÃO EMISSOR

Informe a sigla do Estado onde você emitiu a sua identidade

ENDEREÇO / BAIRRO/CIDADE

Informe seu endereço atual (onde reside), incluindo bairro, cidade, estado, CEP. Essas informações ajudam a organizar as turmas e entender o território de atuação dos alunos.

CUSTOS COM DESLOCAMENTO E PASSAGEM

Compartilhe conosco o valor de transporte diário necessário para o seu trajeto até a Escola de Gastronomia Social e quais são os cartões e plataformas que já utiliza (Jaé ou Riocard)

DADOS SOCIODEMOGRÁFICOS

Compartilhe conosco o valor de transporte diário necessário para o seu trajeto até a Escola de Gastronomia Social e quais são os cartões e plataformas que já utiliza (Jaé ou Riocard)

DAS ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO

CURSO DE MÉDIA DURAÇÃO **FORMAÇÃO EM COZINHA BRASILEIRA**

ETAPA 1

- Recebimento das candidaturas
- Análise das candidaturas -
Convocação para a etapa de
entrevistas presenciais na
Escola de Gastronomia Social

ETAPA 2

Entrevistas com a equipe do
projeto e profissionais com
atuação em iniciativas de
Impacto Social e Gastronomia

ETAPA 3

Convocação para o processo de
matrícula – Chamamento para
conferência de dados e assinatura
do contrato, oficializando a vaga
na turma e curso para os quais o
(a) candidato (a) foi selecionado

CURSO DE CURTA DURAÇÃO

GASTRONOMIA POPULAR: CONCEITOS E PRÁTICAS PARA NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

ETAPA 1

- Recebimento das candidaturas
- Análise das candidaturas

ETAPA 2

- Convocação para o processo de matrícula – Chamamento para conferência de dados e assinatura do contrato, oficializando a vaga na turma e curso para os quais o (a) candidato (a) foi selecionado

A SELEÇÃO SERÁ REALIZADA PELA EQUIPE DA ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL CONSIDERANDO:

- O preenchimento correto das informações solicitadas por meio do Formulário de Inscrições por meio do link: <https://forms.gle/Kx2MCwVZM6EtbQQcA>
- Perfil socioeconômico das candidaturas
- Interesse e motivação nas temáticas dos cursos
- Disponibilidade de participação nos dias e horários dos cursos

CONVOCAÇÃO E DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Os candidatos serão convocados para a próxima etapa do process seletivo por telefone, e-mail e WhatsApp

conforme os dados informados no formulário de inscrição.

CRONOGRAMA

CURSO DE MÉDIA DURAÇÃO:

FORMAÇÃO EM COZINHA BRASILEIRA



ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO	PERÍODO
Divulgação do processo seletivo	26 de fevereiro a 15 de março
Divulgação das candidaturas selecionadas e convocadas para a etapa de entrevistas	17 de março
Entrevistas com as candidaturas selecionadas	18 de março a 1 de abril
Divulgação dos resultados da seleção	6 de abril
Semana de matrícula e assinatura de contrato	6 a 10 de abril
Aula Inaugural e evento de abertura do Ciclo Formativo 2026	15 de abril
Semana de Integração Acadêmica	27 a 30 de abril

CURSO DE CURTA DURAÇÃO

GASTRONOMIA POPULAR: CONCEITOS E PRÁTICAS PARA NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO	PERÍODO
Divulgação do processo seletivo	26 de fevereiro a 13 de abril
Divulgação do resultado e convocação para matrícula	16 de abril
Semana de matrícula e assinatura de contrato	27 a 30 de abril
Aula Inaugural e Início do Ciclo Formativo	06 de maio
Semana de Integração Acadêmica	13 de maio



DISPOSIÇÕES FINAIS

- A inscrição não garante automaticamente a vaga no curso selecionado
- O não preenchimento correto das informações ou não comparecimento nas etapas de seleção poderá resultar em desclassificação ou eliminação do processo seletivo
- A etapa da assinatura do contrato é fundamental para efetivação da vaga no curso pleiteado
- Em caso de dúvidas ou mais informações, os canais oficiais da Escola de Gastronomia Social da Ação da Cidadania devem ser consultados

A Escola de Gastronomia Social da Ação da Cidadania reforça seu compromisso em defesa da segurança alimentar através da educação. Acreditamos que a técnica e o compromisso com a formação crítica podem transformar comunidades.



CANAIS INSTITUCIONAIS PARA DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS

Tel. + 55 (21) 99550-3637

E-mail: escoladegastronomia@acaodacidadania.org.br

Patrocínio



Lei Rouanet



**GRUPO
CARREFOUR
BRASIL**

Realização

AÇÃO
— DA CIDADANIA

MINISTÉRIO DA
CULTURA

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO