

PROGRAMA DE DIVULGAÇÃO E VAGAS EM PARCERIA COM RESTAURANTES

1. Apresentação

Este programa estabelece uma parceria entre o **Clube do Sushi** e o **Instituto Sushimen do Brasil (ISB)** para promover oportunidades de trabalho e impulsionar a formação profissional em Culinária Japonesa. A ação inclui a divulgação das vagas nos restaurantes parceiros, ao mesmo tempo em que estimula a capacitação dos profissionais por meio de cursos especializados.

2. Objetivo Geral

- **Facilitar** o encontro entre profissionais qualificados e restaurantes que necessitam de mão de obra especializada.
 - **Valorizar** o trabalho de sushimen, sushiwomen, cozinheiros, cozinheiras e auxiliares, por meio de treinamento contínuo e avaliação de competências.
 - **Fortalecer** o mercado de culinária japonesa, auxiliando restaurantes na divulgação de vagas e colaborando para a redução da desvalorização profissional.
-

3. Como Funciona o Programa

1. Divulgação de Vagas

- Restaurantes interessados em participar do programa terão suas vagas anunciadas no site do ISB ([sushimendobrasil.com](https://www.sushimendobrasil.com)), tornando-se assim pontos de referência para profissionais em busca de oportunidades.

2. Divulgação do Texto-Padrão

- O Clube do Sushi passará a veicular em seus canais oficiais (site, redes sociais, newsletters, etc.) o anúncio:
*“FAÇA ESSE CURSO E TORNE-SE ELEGÍVEL PARA FAZER TESTE NOS SEGUINTE RESTAURANTES: **NOME EXEMPLO, NOME EXEMPLO...**”*
- Onde “**NOME EXEMPLO**” será substituído pelos nomes dos restaurantes que ingressarem no programa.

3. Capacitação e Avaliação

- No ISB, profissionais podem se **cadastrar** e **acessar conteúdos** completos de culinária japonesa (apostilas ilustradas, textos de apoio, vídeos em alta definição).
- Também é possível **solicitar provas de avaliação online**, recebendo assim uma validação profissional que agrega valor na hora de buscar colocação no mercado.

4. Contrapartida

- Em troca da divulgação, cada restaurante participante se compromete a **manter atualizadas** as suas oportunidades de emprego no site do ISB, contribuindo para a organização e a transparência das vagas disponíveis.
-

4. Por que o ISB?

O **Instituto Sushimen do Brasil (ISB)** surge em um momento crucial do mercado de culinária japonesa, marcado pelo crescimento acelerado de estabelecimentos e, ao mesmo tempo, pela desvalorização acentuada de profissionais. O ISB acredita que, por meio de **melhor capacitação e orientação mercadológica**, é possível combater essa desvalorização e fortalecer a carreira de cada profissional.

1. Apoio e Validação

- O ISB oferece **informação, avaliação e capacitação** para sushimen, sushiwomen, cozinheiros(as) e auxiliares.

2. Plataforma de Cursos

- Disponibilização de **cursos completos de culinária japonesa**, incluindo:
 - Apostilas ilustradas
 - Textos de apoio
 - Vídeos em alta definição (captados em múltiplas câmeras)

3. Avaliação Profissional

- Possibilidade de realizar **provas online** e obter **certificação**, melhorando a empregabilidade no mercado.
-

5. Benefícios para as Partes Envolvidas

● Para os Restaurantes

- Divulgação das vagas em um canal especializado e qualificado.
- Acesso a profissionais que já conhecem ou buscam formação na área.
- Fortalecimento da reputação ao participar de uma iniciativa que valoriza a mão de obra especializada.

● Para os Profissionais

- Recebem indicação para testes em restaurantes participantes do programa.
- Acesso a conteúdos de formação e possibilidade de avaliação oficial, aumentando a credibilidade perante os empregadores.

● Para o Mercado em Geral

- Contribui para a **profissionalização** do setor de culinária japonesa.
 - Reduz a desvalorização da categoria e **eleva a qualidade** dos serviços oferecidos aos clientes.
-

6. Conclusão

Este **Programa de Divulgação de Vagas & Capacitação** reforça o compromisso de todas as partes (Clube do Sushi, ISB e restaurantes parceiros) em promover o desenvolvimento do mercado de culinária japonesa, investindo na **formação de qualidade** e aproximando **profissionais competentes** das **melhores oportunidades** de trabalho.

A **adesão** de restaurantes ao programa fortalece a imagem de cada estabelecimento, pois demonstra preocupação com a qualidade de seus funcionários e compromisso com a construção de um setor gastronômico justo e próspero. Por outro lado, os profissionais ganham **mais visibilidade** e **melhor preparo**, tendo acesso a cursos completos e provas de avaliação certificadas pelo ISB.

Para mais informações e adesão ao programa:

- **Clube do Sushi:** www.clubedosushi.com.br
- **Instituto Sushimen do Brasil (ISB):** www.sushimendobrasil.com