

EDITAL Nº 21, 02 de dezembro de 2019.
PROCESSO DE INSCRIÇÕES PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS
GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA DO ANO LETIVO DE 2020 NO
PROGRAMA SENAC GRATUIDADE – PSG

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL, Senac-DF, no uso de suas atribuições regimentais, torna público que estão abertas as inscrições para os cursos de Formação Inicial e Continuada e Educação Profissional Técnica de Nível Médio pelo CEP Gama, CEP Taguatinga, CEP Jessé Freire, CEP Ceilândia, CEP Sobradinho, CEP TTH e CEP Ações Móveis (endereço no anexo I).

1. DO PROGRAMA

1.1. O Programa Senac Gratuidade - PSG destina-se a pessoas de baixa renda, na condição de alunos matriculados ou egressos da educação básica e trabalhadores, empregados ou desempregados.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O processo seletivo de concessão de vagas do PSG é regido por este Edital.

2.2. Candidatos encaminhados por órgãos públicos e por instituições parceiras, que atuam com projetos sociais e atendem públicos de baixa renda serão considerados, desde que submetidos aos mesmos critérios de inscrição e matrícula definidos.

2.3. Os critérios adotados para inscrição foram definidos atendendo a legislação da educação profissional e tecnológica, o Decreto n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008, as Diretrizes do Programa Senac de Gratuidade - Departamento Nacional – versão 8 e os requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF para ingresso no curso escolhido.

2.4. Será permitida somente 1 matrícula, por vez, em curso PSG. O candidato que se inscrever e se classificar em mais de um curso, terá somente uma matrícula efetivada, considerando a conclusão da primeira matrícula no sistema educacional do Senac-DF, independente da ordem de inscrição nos cursos.

3. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO

3.1. Para se inscrever, o candidato deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo;
- b) ter idade igual ou superior à idade mínima exigida para acesso ao curso (conforme definido no Anexo II deste Edital);
- c) ter a escolaridade exigida para o curso escolhido (conforme Anexo II deste Edital);
- d) não ter status **evadido** ou **desistente** em curso PSG, com prazo igual ou inferior a 1 (um) ano, da data de evasão ou desistência;
- e) não possuir matrícula em curso PSG em andamento até a data de início do novo curso.

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

4.1. No ato da inscrição, o candidato deverá apresentar a documentação exigida para cada tipo de curso.

4.2. Documentos para inscrição em todos os cursos:

- a) RG e CPF (original e cópia);
- b) comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado ou diploma, conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (original e cópia));
- c) comprovante de residência (original e cópia);
- d) comprovante de baixa renda (carteira de trabalho (original e cópia) ou autodeclaração de renda).

4.3. Documento complementar para inscrição em Curso de Aperfeiçoamento, quando solicitado:

- a) Certificado de Qualificação Profissional ou autodeclaração de trabalho (de próprio punho)/experiência profissional/conhecimentos básicos.

4.4. Documentos complementares para inscrição em cursos de Habilitação Técnica de Nível Médio:

- a) Histórico Escolar;
- b) Certidão de Nascimento/Casamento (original e cópia);
- c) Certificado de Reservista (original e cópia);
- d) Título de Eleitor (original e cópia);
- e) Duas fotos 3x4.

4.5. A documentação será de total responsabilidade do candidato e deverá ser entregue no ato da inscrição. Havendo qualquer irregularidade nos documentos apresentados, se identificada no ato da inscrição, o candidato ficará impedido de realizá-la; se identificada após a inscrição, o candidato terá sua inscrição cancelada pelo Senac–DF.

5. DO PERÍODO E LOCAL DE INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas na Unidade Educacional ou parceria onde o curso será realizado (conforme informado no Anexo I deste Edital) no período de **09/12 a 13/12/2019**, ou até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

5.2. O horário de inscrição para os cursos ofertados pelos CEPs Senac Gama, Senac Taguatinga, Senac Jessé Freire, Senac Ceilândia, Senac Sobradinho, Senac TTH será de **08h às 18h** de segunda a sexta-feira.

5.3. O horário de inscrição para os cursos ofertados pelo CEP Senac Ações Móveis será de **08h30 às 12h30**, nas seguintes parcerias: Paranoá e São Sebastião, nas demais parcerias será de **09h00 às 12h00** e de **13h00 às 17h00**.

6. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

6.1. A inscrição deverá ser realizada pessoalmente pelo próprio candidato, conforme ordem de chegada.

6.2. Será permitida a realização de inscrição por intermédio de terceiros, mediante procuração simples (de próprio punho) e documentação comprobatória, nas seguintes situações: estar doente, ser idoso, ser PCD, estar grávida, estar amamentando e ter criança de colo.

7. DAS VAGAS

7.1. A oferta de vagas, pelas Unidades Educacionais do SENAC - DF por curso/turno, dar-se-á de acordo com as informações do anexo I deste Edital.

8. DA CLASSIFICAÇÃO

8.1. A classificação dos inscritos obedecerá aos seguintes critérios:

- a) atendimento aos requisitos de acesso;
- b) ordem de inscrição do candidato;
- c) quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido.

9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. O resultado da classificação será divulgado no site do SENAC-DF www.df.senac.br no dia **19/12/2019** até as 18h.

10. DA MATRÍCULA

10.1. O candidato classificado nas vagas disponíveis, que esteja com a documentação regular e não tenha matrícula ativa em curso PSG (em processo ou a iniciar) terá a sua inscrição convertida em matrícula pela Unidade Educacional do Senac-DF que realizou a inscrição.

10.2. O candidato que tenha se classificado em cursos diferentes, terá somente uma inscrição convertida em matrícula, considerando a primeira conversão realizada no sistema de matrícula. Nos demais cursos será considerado desclassificado.

10.3. É obrigatória a presença do aluno no primeiro dia de aula para garantir a matrícula no curso PSG. Em caso de impedimento, o aluno deverá justificar a ausência por meio de processo formal (requerimento acompanhado de documentação comprobatória), considerando os motivos amparados pelo Regimento Escolar do Senac-DF, até a data de início do curso.

10.4. A requisição de justificativa de falta (as) poderá ser realizada por terceiros e/ou por e-mail.

10.5. O aluno que não comparecer ao primeiro dia de aula e deixar de apresentar uma justificativa formalizada e aparada pelo Regimento Escolar do Senac-DF, terá a sua matrícula cancelada e perderá o direito à vaga, sendo convocado o próximo da lista do cadastro reserva.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A inscrição e matrícula do candidato implica a aceitação das normas que regem o processo seletivo do PSG definidas neste Edital.

11.2. Não serão recebidos processos incompletos, nem fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

11.3. Não haverá recurso para revisão no processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos fora dos prazos definidos.

11.4. O Senac-DF reserva-se o direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos matriculados para realização do curso ou por motivo de caso fortuito e/ou força maior, não obstando a devida apuração de responsabilidade.

11.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 21º Edital do ano letivo de 2020, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

Brasília, 02 de dezembro de 2019.

Antonio Tadeu Peron
Diretor Regional
Senac - DF

ANEXO I
OFERTA DE CURSOS E VAGAS – PSG

Endereços	Curso	CH	Vagas PSG	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário
<p><u>CEP SENAC GAMA</u> Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul – Gama.</p> <p>Informações: 3484-4128 3484-7704</p>	Assistente Administrativo	160h	25	15	10/02/2020 a 05/05/2020	19h às 22h
	Operador de Computador	196h	15	10	27/01/2020 a 14/04/2020	08h às 12h
	Operador de Computador	196h	15	10	27/01/2020 a 14/04/2020	14h às 18h
	Operador de Computador	196h	15	10	10/02/2020 a 22/05/2020	19h às 22h
	Técnico em Administração	1.000h	25	15	10/02/2020 a 23/04/2021	08h às 12h
	Técnico em Secretariado	800h	25	15	10/02/2020 a 19/05/2021	19h às 22h
<p><u>CEP SENAC CEILÂNDIA</u> QNN 01, Conj D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro. Informações: 3373-8877</p>	Assistente Administrativo	160	30	20	10/02/2020 a 08/04/2020	08h às 12h
	<p>O curso será realizado no SESC Samambaia. QR 101, Conj. 1, Samambaia Sul. As inscrições serão realizadas no SENAC Ceilândia. Informações: 3373-8877</p>					
	Assistente de Secretaria Escolar					
Assistente de Recursos Humanos	160h	30	20	27/01/2020 a 19/03/2020	14h às 18h	
<p>O curso será realizado no SESC Samambaia. QR 101, Conj. 1, Samambaia Sul. As inscrições serão realizadas no SENAC Ceilândia. Informações: 3373-8877</p>						

<p>CEP SENAC CEILÂNDIA QNN 01, Conj D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro. Informações: 3373-8877</p>	Assistente de Pessoal					
	<p>O curso será realizado no SESC Samambaia. QR 101, Conj. 1, Samambaia Sul. As inscrições serão realizadas no SENAC Ceilândia. Informações: 3373-8877</p>	160h	30	20	27/01/2020 a 19/03/2020	14h às 18h
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint	60	30	20	10/02/2020 a 08/04/2020	14h às 18h
	Técnico em Administração	1.000h	30	20	10/02/2020 a 15/03/2021	08h às 12h
	Técnico em Informática	1.200h	30	20	10/02/2020 a 31/05/2021	08h às 12h
	Técnico em Logística	800h	30	20	10/02/2020 a 14/12/2020	14h às 18h
<p>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações: 3224-5210</p>	Vitrinismo e Visual Merchandisign para Varejo de Moda	108	15	15	10/02/2020 a 20/03/2020	14h às 18h
	Auxiliar de Cozinha	240	7	7	20/01/2020 a 23/04/2020	08h às 12h
	Cozinheiro	500	3	3	12/02/2020 a 26/08/2020	13:30h às 17h30
	Garçom	240	15	15	20/01/2020 a 23/04/2020	08h às 12h
	Garçom	240	15	15	10/02/2020 a 14/05/2020	13:30h às 17h30
	Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	20	20	10/02/2020 a 05/05/2020	08h às 12h
	Recepcionista de Eventos	160	20	20	10/02/2020 a 05/05/2020	19h às 22h
	Organizador de Eventos	180	17	17	10/02/2020 a 14/04/2020	13:30h às 17h30
	Salgadeiro	160	8	8	20/01/2020 a 13/04/2020	19h às 22h
	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80	7	8	20/01/2020 a 18/02/2020	08h às 12h
Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais	40	10	10	15/01/2020 a 28/01/2020	13:30h às 17h30	

<p>CEP SENAC TAGUATINGA</p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: 3354-6540</p>	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	20/01/2020 a 20/03/2020	13h30 às 17h30
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint					
	<p>Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do Curso: Biblioteca Pública de Taguatinga - Machado de Assis, CNB 01, Área Especial. Taguatinga. Informações: 3451 3134</p>	60	15	15	06/01/2020 a 31/01/2020	08h às 12h
	Design de Sobrancelhas					
	<p>Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do Curso: Administração Regional de Taguatinga, Espaço da Mulher, Praça do Relógio. Taguatinga. Informações: 3451 2528</p>	40	15	15	06/01/2020 a 17/01/2020	13h30 às 17h30
	Recepção em Serviços de Saúde	60	30	30	06/01/2020 a 07/02/2020	19h às 22h
	Técnicas para Pizzaiolo	40	15	15	06/01/2020 a 17/01/2020	13h30 às 17h30
	Auxiliar de Cozinha					
	<p>Parceria: Igreja Batista Ebenézer. Local de inscrição e realização do curso: Área Especial 04, lotes C/D, Guará II. Informações: 3383-1587</p>	240	20	20	10/02/2020 a 14/05/2020	13h30 às 17h30
Depilador	160	15	20	20/01/2020 a 20/03/2020	13h30 às 17h30	
Salgadeira	160	5	5	20/01/2020 a 13/04/2020	19h às 22h	

<p>CEP SENAC TAGUATINGA</p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: 3354-6540</p>	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80	20	20	20/01/2020 a 18/02/2020	08h às 12h
	<p>Técnico em Contabilidade</p> <p>Parceria - Secretaria de Desenvolvimento Econômico do DF.</p> <p>O curso será realizado na Simplifica PJ QI 19, Lotes 28/32. Setor Industrial de Taguatinga.</p> <p>Informações: 3354-6540 (turma exclusiva - não haverá inscrições para o público externo)</p>	800	27	30	17/02/2020 a 16/04/2021	19h às 22h
	Técnico em Nutrição e Dietética	1.200	25	25	10/02/2020 a 28/05/2021	13h30 às 17h30
<p>CEP SENAC JESSÉ FREIRE</p> <p>SCS Quadra 6, Bloco A, Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul</p> <p>Informações: 3226-5235</p>	Assistente Administrativo	160	15	15	10/02/2020 a 08/04/2020	14h às 18h
	Assistente de Pessoal	160	15	15	10/02/2020 a 08/04/2020	08h às 12h
	Técnico em Administração	1.000	20	25	10/02/2020 a 15/03/2021	14h às 18h
	Técnico em Secretariado	800	20	20	10/02/2020 a 14/12/2020	14h às 17h35
	Operador de Computador	196h	10	10	05/02/2020 a 07/05/2020	19h às 22h
	Operador de Computador	196h	15	15	10/02/2020 a 13/05/2020	08h às 12h
	Editor de Projetos Visual Gráfico	160h	15	15	10/02/2020 a 27/04/2020	14h às 18h
	Vitrinismo e Visual Merchandising para Varejo de Moda	108	10	10	10/02/2020 a 30/03/2020	08h às 12h
<p>CEP SENAC SOBRADINHO</p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: 3591-8877</p>	Administração em Serviços Hospitalares	60	18	18	10/02/2020 a 04/03/2020	08h às 12h
	Assistente Administrativo	160	17	17	10/02/2020 a 08/04/2020	08h às 12h
	Assistente de Pessoal	160	16	16	10/02/2020 a 08/04/2020	08h às 12h

<p><u>CEP SENAC</u> <u>SOBRADINHO</u></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: 3591-8877</p>	Cabeleireiro	400	15	15	13/01/2020 a 23/07/2020	08h às 12h
	Consultoria de Estilo – Personal Stylist	60	10	10	10/02/2020 a 04/03/2020	08h às 12h
	Operador de Computador	196	15	15	10/02/2020 a 24/04/2020	08h às 12h
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40	10	10	05/02/2020 a 18/02/2020	08h às 12h
	Barbeiro	172	15	15	27/01/2020 a 27/04/2020	19h às 22h
	Faturamento de Serviços de Saúde	96	15	15	10/02/2020 a 27/03/2020	19h às 22h
	Maquiador	160	15	15	27/01/2020 a 27/03/2020	13h30 às 17h30
	Modelista	210	15	15	27/01/2020 a 07/05/2020	13h30 às 17h30
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint	60	15	15	10/02/2020 a 04/03/2020	13h30 às 17h30
	Análise em Faturamento Hospitalar	48	14	14	10/02/2020 a 28/02/2020	13h30 às 17h30
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u></p> <p><u>Local do Curso</u> <u>SANTA MARIA</u> Administração de Santa QC1, Área Especial, lote B.</p> <p>Informações: 3393-9908</p>	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	05/02/2020 a 08/05/2020	8h às 12h
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Depilador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 08/07/2020	8h às 12h

<p align="center">CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SANTA MARIA</p> <p>Administração de Santa QC1, Área Especial, lote B.</p> <p>Informações: 3393-9908</p>	Barbeiro	172	20	20	05/02/2020 a 08/04/2020	13h30 às 17h30
	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 31/08/2020	19h às 22h
	Costureiro	212	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	8h às 12h
	Costureiro	212	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	13h30 às 17h30
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	8h às 12h
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	13h30 às 17h30
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	19h às 22h
	Barbeiro	172	20	20	05/02/2020 a 05/05/2020	19h às 22h
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	13h30 às 17h30
<p align="center">CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SÃO SEBASTIÃO</p> <p>Administração Regional de São Sebastião</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	8h às 12h
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	13h30às 17h30
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	05/02/2020 a 08/05/2020	8h às 12h
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 08/07/2020	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 08/07/2020	13h30 às 17h30
	Operador de Computador	196	20	20	05/02/2020 a 22/04/2020	8h às 12h
	Operador de Computador	196	20	20	05/02/2020 a 22/04/2020	13h30 às 17h30
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente de Pessoal	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30

<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso PARANOÁ Administração do Paranoá. Informações: 3214-3009 9-86256610</p>	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 08/07/2020	8h às 12h
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	05/02/2020 a 08/05/2020	8h às 12h
	Pizzaiolo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: 9.8625.6613</p>	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Depilador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Barbeiro	172	20	20	05/02/2020 a 08/04/2020	8h às 12h
	Barbeiro	172	20	20	05/02/2020 a 05/05/2020	19h às 22h
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	05/02/2020 a 08/05/2020	8h às 12h
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	8h às 12h
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	13h30 às 17h30
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	19h00 às 22h00

<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: 9.8625.6613</p>	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente Administrativo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	05/02/2020 a 08/05/2020	8h às 12h
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Costureiro	212	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	8h às 12h
	Costureiro	212	20	20	05/02/2020 a 28/04/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure		20	20	05/02 a 08/05	8h às 12h
	Depilador		20	20	05/02 a 08/05	13h30 às 17h30
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 9 86256610</p>	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Depilador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Depilador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	05/02/2020 a 08/05/2020	8h às 12h

<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Costureiro	212	20	20	06/01/2020 a 25/03/2020	8h às 12h
	Costureiro	212	20	20	06/01/2020 a 25/03/2020	13h30 às 17h30
	Salgadeira	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Pizzaiolo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Barbeiro	172	20	20	05/02/2020 a 08/04/2020	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 08/07/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente Administrativo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Assistente de Pessoal	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso BRAZLÂNDIA Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia.</p> <p>Informações: 9 86257037</p>	Operador de Computador	196	20	20	05/02/2020 a 22/04/2020	8h às 12h
	Operador de Computador	196	20	20	05/02/2020 a 22/04/2020	13h30 às 17h30
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	8h às 12h
	Maquiador	160	20	20	06/01/2020 a 04/03/2020	8h às 12h
	Assistente Administrativo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SAMAMBAIA CASA AZUL Informações: 986257037	Assistente Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Depilador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Assistente Administrativo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	8h às 12h
	Confeiteiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	13h30 às 17h30
	Padeiro	300	20	20	05/02/2020 a 01/06/2020	13h30 às 17h30
	Barbeiro	172	20	20	05/02/2020 a 08/04/2020	13h30 às 17h30
	Operador de Computador	196	20	20	05/02/2020 a 22/04/2020	8h às 12h
	Operador de Computador	196	20	20	06/01/2020 a 27/03/2020	13h30 às 17h30
	Assistente Recursos Humanos	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Assistente Administrativo	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SANTA MARIA Área Alfa Marinha Informações: 9825-6034	Maquiador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
	Cabeleireiro	400	20	20	05/02/2020 a 08/07/2020	8h às 12h
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso CEILÂNDIA Igreja Comunidade Santo Antônio Sol Nascente QNR 03/04 Informações: 986257037	Padeiro	300	20	20	06/01/2020 a 24/04/2020	08h às 12h

<u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> <u>CEILÂNDIA</u> Igreja Evangélica Semear Expansão Ceilândia Norte QNO 17 CONJ. C LOTE 28 Informações: 986257037	Confeiteiro	300	20	20	06/01/2020 a 24/04/2020	13h30 às 17h30
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	8h às 12h
	Depilador	160	20	20	05/02/2020 a 03/04/2020	13h30 às 17h30
<u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> <u>CANDANGOLÂNDIA</u> IGREJA EVANGÉLICA ASSEMBLÉIA DE DEUS QR 2/3 Informações: 986256034	Depilador	160	20	20	06/01/2020 a 04/03/2020	08h às 12h
	Depilador	160	20	20	06/01/2020 a 04/03/2020	13h30 às 17h30

ANEXO II
Perfil Profissional e Objetivo do curso

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso
<p style="text-align: center;">Assistente Administrativo</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>O Assistente administrativo é o profissional que realiza atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e do jurídico de uma organização, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Pessoal</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>O Assistente de Pessoal é o profissional que atua nos processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do Departamento Pessoal ou da área de Recursos Humanos. É responsável pela organização, arquivo e segurança de todos os documentos relacionados ao andamento dos processos nos quais atuam.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Recursos Humanos</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>O Assistente de Recursos Humanos é o profissional que atua nos processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do setor de Recursos Humanos. Auxilia a coleta e tabulação de dados e informações, elabora planilhas, preenche formulários, arquiva documentos e atende à demanda de clientes internos e externos nos processos de: recrutamento, seleção e integração, treinamento e desenvolvimento de pessoas, retenção, avaliação de desempenho e na elaboração de planos de cargos e salários.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Secretaria Escolar</p> <p style="text-align: center;">180h</p>	<p>O Assistente de Secretaria Escolar é o profissional que realiza atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionadas aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos, de acordo com a legislação educacional vigente e as diretrizes institucionais, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Administração em Serviços Hospitalares</p> <p>60h</p>	<p>Este curso tem como objetivo possibilitar a organização e execução dos processos de trabalho aplicados aos procedimentos de administração de Serviços Hospitalares. É destinado aos interessados pela área e profissionais que atuem no apoio ou auxílio às atividades de gestão.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo.</p> <p>Requisito/Conhecimento Específico: Habilidade básica em informática e, preferencialmente atuar na área de processos administrativos ou saúde.</p>
<p>Análise em Faturamento Hospitalar</p> <p>60h</p>	<p>Este curso tem como objetivo possibilitar a organização do trabalho em empresas de pequeno, médio e grande porte da área de saúde, nas atividades de análise e auditoria de contas hospitalares, tais como, o reconhecimento do significado, os principais motivos de glosa e a elaboração de recursos para os seus principais motivos.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio (1º ao 3º ano) incompleto; conhecimentos básicos em informática.</p>
<p>Agente de Alimentação Escolar</p> <p>160h</p>	<p>O Agente de Alimentação Escolar é o profissional que tem como atribuição o pré-preparo, preparo de alimentos e distribuição de refeições em unidades educacionais e estabelecimentos produtores de alimentação escolar, orientado por Nutricionista. É responsável pelo recebimento, armazenamento, operação, conservação dos equipamentos e utensílios da cozinha, e execução de cardápio pré-estabelecido.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental Completo.</p>
<p>Auxiliar de Cozinha</p> <p>240h</p>	<p>O Auxiliar de Cozinha é o profissional que auxilia o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho. Auxilia no controle e organização de estoque e executa a mise en place, realizando higienização, cortes, porcionamento, armazenamento e conservação de alimentos, conforme as boas práticas para serviços de alimentação. Organiza e higieniza a cozinha, seus equipamentos e utensílios, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</p>

<p>Barbeiro</p> <p>172h</p>	<p>O Barbeiro é o profissional responsável por realizar o embelezamento da barba e dos cabelos masculinos. Esse profissional executa procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas de visagismo.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Cozinheiro</p> <p>500h</p>	<p>O Cozinheiro é o profissional que tem como atribuição a preparação e a apresentação de produções gastronômicas que compõem os cardápios de estabelecimentos alimentícios. Controla e organiza o estoque, executa a mise en place, realiza higienização, cortes, porcionamento, armazenamento e conservação de alimentos. Elabora e executa fichas técnicas, auxilia na elaboração e precificação de cardápios e colabora na coordenação das equipes de trabalho. Prepara, finaliza e apresenta produções gastronômicas, conforme as boas práticas para serviços de alimentação.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Confeiteiro</p> <p>300h</p>	<p>O Confeiteiro é o profissional responsável pela preparação, montagem e apresentação de produtos de Confeitaria. Exerce suas atividades em confeitarias, panificadoras, entre outros ambientes de produções alimentícias, como prestador autônomo ou contratado em empresas. Interage com clientes internos e externos, podendo trabalhar em equipe.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano).</p>
<p>Cabeleireiro</p> <p>400h</p>	<p>O cabeleireiro é o profissional responsável por realizar procedimentos de embelezamento e cuidados nos cabelos. Organiza o ambiente de trabalho, realiza procedimentos de cuidados, corte, penteados e químicos nos cabelos. Exerce suas atividades em salões, institutos de beleza, spas, clínicas de estética, hotéis, lojas de cosméticos, cruzeiros marítimos, academias e domicílios, entre outros lugares.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Consultoria de Estilo – Personal Stylist</p> <p>60h</p>	<p>Esse curso tem como objetivo formar profissionais com competências para atuar auxiliando na adequação e / ou construção de nova imagem, utilizando técnicas de vestir e informações de moda, respeitando as características pessoais e o estilo de vida do cliente</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p> <p>Conhecimento Específico: Possuir conhecimento básico de informática.</p>
<p>Costureiro</p> <p>212h</p>	<p>O costureiro é o profissional que realiza procedimentos de corte, montagem, costura e acabamento de peças do vestuário masculino, feminino e infantil em tecidos planos, a partir de uma ficha técnica, molde e peça-piloto. Trabalha como autônomo ou como empregado na indústria da confecção, em fábricas, no comércio e em ateliês de costura.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</p>
<p>Depilador</p> <p>160h</p>	<p>O Depilador é o profissional que realiza procedimentos de depilação da face e do corpo em diversos tipos de públicos, considerando as características, necessidades e preferências do cliente. Desempenha suas atividades como prestador de serviços, autônomo ou empregado, em salões e institutos de beleza, spas, clínicas de estética, hotéis, cruzeiros marítimos, clubes, academias e em domicílio.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos;</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Design de Sobrancelhas</p> <p>40h</p>	<p>Este curso tem como objetivo propiciar aos participantes o desenvolvimento das competências relativas às técnicas de design de sobrancelhas. É destinado a todos os profissionais da área de beleza e imagem pessoal com formação em depilação.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p> <p>Conhecimento Específico: conhecimentos em depilação</p>
<p>Editor de Projetos Visual Gráfico</p> <p>160h</p>	<p>O Editor de Projeto Visual Gráfico é o profissional que cria, executa e finaliza projetos visuais gráficos com saídas digitais e impressas. Atua como autônomo ou contratado em empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, em gráficas, agências de publicidade ou propaganda, editoras, estúdios de Design, departamentos de criação e birôs.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p>

<p>Faturamento de Serviços de Saúde</p> <p>96h</p>	<p>Este curso tem como objetivo possibilitar a organização e execução dos processos de trabalho aplicados ao faturamento de serviços de saúde. É destinado aos interessados pela área administrativa e financeira relativas à prestação de serviços de Saúde.</p>	<p>Idade mínima: 17 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p> <p>Conhecimento Específico: Habilidade básica em informática</p>
<p>Garçom</p> <p>240h</p>	<p>O Garçom é o profissional responsável pela organização do local de trabalho, incluindo o estoque de salão e bar, atendimento ao cliente e execução de serviços de alimentos e bebidas. Atua em restaurantes, meios de hospedagem, bares, boates, casas noturnas, navios de cruzeiro, eventos, podendo trabalhar em horário flexível nos fins de semana e feriados.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Maquiador</p> <p>160h</p>	<p>O maquiador é o profissional que realiza procedimentos para diversos tipos de maquiagens, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II Incompleto (completo até o 5º ano ou a 4ª série do Ensino Fundamental)</p>
<p>Manicure e Pedicure</p> <p>160h</p>	<p>O profissional de manicure e pedicure é responsável pelo embelezamento de mãos e pés, atuando em salões ou institutos de beleza, clínicas de estética, spas e domicílios, como profissional autônomo, prestador de serviços ou empregado.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos;</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto (completo até o 5º ano ou 4ª série do Ensino Fundamental).</p>
<p>Modelista</p> <p>210h</p>	<p>O Modelista é o profissional que projeta e modela peças do vestuário masculino e feminino em tecido plano, de acordo com estrutura, caimento e sentido do fio dos tecidos, instruções especificadas na ficha técnica para elaboração de moldes, bem como ergonomia do corpo e vestibilidade da peça, visando à qualidade e ao conforto do produto final.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto (completo até o 5º ano ou 4ª série do Ensino Fundamental).</p>

<p>Operador de Computador</p> <p>196h</p>	<p>O Operador de Computador é o profissional que instala, configura e opera sistemas operacionais cliente, aplicativos de escritório e periféricos, bem como organiza a entrada e saída de dados em sistemas de informação. Atua conforme procedimentos técnicos de qualidade e atento às normas e políticas de segurança da informação e de respeito à propriedade intelectual.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p>Pizzaiolo</p> <p>160h</p>	<p>O Pizzaiolo é o profissional responsável por planejar o processo de produção de pizzas e seus derivados. Ele organiza o ambiente e os processos de trabalho, higienizando instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios, controla e organiza estoque; prepara diferentes tipos de massas, molhos e coberturas seguindo as normas da legislação vigente.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</p>
<p>Padeiro</p> <p>300h</p>	<p>O profissional padeiro é responsável por planejar a produção e preparar massas de pão, macarrão e similares. Fazer pães, bolachas e biscoitos e fabricar macarrão. Elaborar caldas. Preparar recheios doces e salgados.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) incompleto.</p>
<p>Organizador de Eventos</p> <p>180h</p>	<p>O Organizador de Eventos é o profissional que planeja, organiza e executa ações relacionadas à eventos públicos e privados de diversas classificações e tipologias.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Recepcionista em Meios de Hospedagem</p> <p>160h</p>	<p>O recepcionista em meios de hospedagem é responsável pela recepção e atendimento de clientes em meios de hospedagem, como hotel, resort, pousada, flat ou apart-hotel, entre outros. Este profissional realiza procedimentos referentes à entrada, permanência e saída dos clientes, planejando e organizando suas atividades de trabalho.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos;</p> <p>Escolaridade: estar cursando, no mínimo, o 1º ano do Ensino Médio.</p>

Recepcionista de Eventos 160h	<p>O profissional Recepcionista de Eventos é responsável pela recepção, atendimento, condução e suporte operacional e organizacional aos participantes, convidados, autoridades e demais envolvidos em eventos</p>	<p>Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino fundamental completo.</p>
Recepção em Serviços de Saúde 60h	<p>Este curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde. É destinado a profissionais da saúde, gestão ou interessados em ingressar na área de Atendimento.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio completo. Conhecimento específico: Desejável conhecimento de informática.</p>
Recrutamento e Seleção de Pessoas 40h	<p>Esse curso tem como objetivo auxiliar a execução dos procedimentos de recrutamento e seleção de pessoas.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p>
Salgadeiro 160h	<p>O Salgadeiro é o profissional responsável por preparar e precificar salgados. Ele controla e organiza o estoque e o ambiente de trabalhos para produções de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação, princípios da sustentabilidade e gestão de recursos.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Anos Iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</p>
Técnico em Administração 1.000h	<p>O Técnico em Administração executa atividades administrativas da organização relacionadas aos processos de gestão de pessoas, de operações logísticas, gestão de materiais e patrimônio, de marketing, de vendas e de finanças.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
Técnico em Secretariado 800h	<p>O Técnico em Secretariado é o profissional responsável pelo assessoramento aos gestores de organizações, nos processos administrativos gerais e de apoio a eventos corporativos.</p>	<p>Idade mínima: 17 anos. Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>

<p>Técnico em Informática</p> <p>1.200h</p>	<p>O Técnico em Informática é responsável pelo planejamento e pela execução dos processos de manutenção de computadores e pela operação de redes locais de computadores. Desenvolve aplicativos computacionais, adotando normas técnicas, de qualidade, de saúde, de segurança do trabalho e preservação ambiental no desempenho de sua função.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Logística</p> <p>800h</p>	<p>O Técnico em Logística atua no planejamento, operacionalização, segurança e controle da cadeia produtiva e seu fluxo logístico. Para isso, executa procedimentos relacionados a suprimentos, produção, recebimento, armazenagem e distribuição de produtos, de modo a manter a qualidade e a viabilidade das operações logísticas, fazendo uso das tecnologias de informação e comunicação.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Contabilidade</p> <p>800h</p>	<p>O Técnico em Contabilidade, sob supervisão, é o profissional responsável por apoiar, auxiliar, executar e monitorar os processos da área contábil-financeira dos diferentes tipos de organização, relacionados ao orçamento, tesouraria, contas a pagar, contas a receber, captação e aplicação de recursos financeiros, com a finalidade de viabilizar a sustentabilidade dessas instituições.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Nutrição e Dietética</p> <p>1.200h</p>	<p>O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças veiculadas por alimentos.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>

<p>Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint</p> <p>60h</p>	<p>Este curso tem como objetivo capacitar o participante a utilizar as ferramentas básicas de edição de texto do Microsoft Word, criar e editar planilhas, fórmulas e gráficos no Microsoft Excel, bem como, utilizar os recursos de imagens, sons, textos e vídeos em apresentações do Microsoft Power Point.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto</p> <p>Conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.</p>
<p>Técnicas Básicas para Cozinheiro</p> <p>80h</p>	<p>Este curso tem como objetivo oferecer uma formação inicial de cozinheiro em relação às principais técnicas básicas da gastronomia (preparos clássicos, desossa de frango, limpeza e cortes de carne bovina, introdução à panificação e confeitaria, limpeza e preparo de frutos do mar).</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Técnicas para Pizzaiolo</p> <p>40h</p>	<p>Este curso tem como objetivo a preparação de massas, molhos e recheios de pizzas e similares.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental (6º ao 9º ano) incompleto.</p>
<p>Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais</p> <p>40h</p>	<p>Esse curso tem como objetivo auxiliar na preparação de massas de Pães Caseiros e Artesanais.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Ensino Fundamental II incompleto.</p>
<p>Vitrinismo e Visual Merchandising para o Varejo de Moda</p> <p>108h</p>	<p>Este curso tem como objetivo habilitar o aluno a desenvolver layout de vitrines e executar a exposição dos produtos de moda em pontos de venda, de acordo com técnicas e conhecimentos acerca de composição estética e teorias de visual merchandising visando atrair o consumidor e ampliar o volume de vendas.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</p> <p>Conhecimentos básicos de informática.</p>