



# Programação Carreta de Hotelaria

Julho/ agosto  
Juazeiro 2016

<b>Culinária Italiana C.H.: 20h -   R\$ 40,00</b> <b>25 a 29/07/ 2016 (2ª a 6ª)) – 18h às 22h</b> Preparação de massas, molhos, antepastos da culinária italiana; observando as boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental Incompleto <b>Locais de Trabalho:</b> Restaurantes, bares e em domicílio.	<b>Preparo de Lanches C.H.: 20h -   R\$ 40,00</b> <b>25 a 29/07/ 2016 (2ª a 6ª)) – 13h às 17h</b> Preparação de lanches comerciais, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental <b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.
<b>Drinques e Coquetéis C.H.: 20h -   R\$ 50,00</b> <b>01/08 a 05/08/2016 (2ª a 6ª) – 18h às 22h</b> Preparação de diversos tipos de Drinques e Coquetéis, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental <b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.	<b>Pães Tradicionais – C.H.: 20h   R\$ 40,00</b> <b>01/08 a 05/08/2016 (2ª a 6ª) – 13h às 17h</b> Preparação de pães tradicionais, observando os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. <b>Locais de Trabalho:</b> Bares, Restaurantes e em domicílios.
<b>Técnicas de Montagem de Coffee Break C.H.: 20h - /R\$ 40,00</b> <b>08/08 a 12/08/2016 (2ª a 6ª) - 18h às 22h</b> Elaboração, organização e Montagem de Coffee Break, adotando os procedimentos de higiene e segurança alimentar. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental. <b>Locais de Trabalho:</b> Empresas privadas no segmento de hospitalidade /ou autônomo.	<b>Doces Finos C.H.: 20h -   R\$ 40,00</b> <b>08/08 a 12/08/2016 (2ª a 6ª) – 13h às 17h</b> Preparação e decoração de doces finos, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental <b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.

Os candidatos aos cursos de aperfeiçoamento do programa Senac de Gratuidade (PSG) devem apresentar no ato da inscrição: cópia do RG, CPF, comprovante de escolaridade, certificado na área ou carteira de trabalho e comprovante de residência

Os cursos podem ser adiados e/ ou cancelados, caso não haja número suficiente de alunos para sua realização.

**Informações e Inscrições:** Secretaria de Desenv. Econômico e Turismo  
**Tel.: (74) 3611-4338** Endereço: Av. Carmela Dutra, 683 – Orla JUAZEIRO-Ba



# Programação Carreta de Hotelaria

Julho/ agosto  
Juazeiro 2016

<b>Culinária Italiana C.H.: 20h -   R\$ 40,00</b> <b>25 a 29/07/ 2016 (2ª a 6ª)) – 18h às 22h</b> Preparação de massas, molhos, antepastos da culinária italiana; observando as boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental Incompleto <b>Locais de Trabalho:</b> Restaurantes, bares e em domicílio.	<b>Preparo de Lanches C.H.: 20h -   R\$ 40,00</b> <b>25 a 29/07/ 2016 (2ª a 6ª)) – 13h às 17h</b> Preparação de lanches comerciais, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental <b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.
<b>Drinques e Coquetéis C.H.: 20h -   R\$ 50,00</b> <b>01/08 a 05/08/2016 (2ª a 6ª) – 18h às 22h</b> Preparação de diversos tipos de Drinques e Coquetéis, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental <b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.	<b>Pães Tradicionais – C.H.: 20h   R\$ 40,00</b> <b>01/08 a 05/08/2016 (2ª a 6ª) – 13h às 17h</b> Preparação de pães tradicionais, observando os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. <b>Locais de Trabalho:</b> Bares, Restaurantes e em domicílios.
<b>Técnicas de Montagem de Coffee Break C.H.: 20h - / R\$ 40,00</b> <b>01/08 a 05/08/2016 (2ª a 6ª) - 18h às 22h</b> Elaboração, organização e Montagem de Coffee Break, adotando os procedimentos de higiene e segurança alimentar. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental. <b>Locais de Trabalho:</b> Empresas privadas no segmento de hospitalidade /ou autônomo.	<b>Doces Finos C.H.: 20h -   R\$ 40,00</b> <b>08/08 a 12/08/2016 (2ª a 6ª) – 13h às 17h</b> Preparação e decoração de doces finos, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos. <b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental <b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.

Os candidatos aos cursos de aperfeiçoamento do programa Senac de Gratuidade (PSG) devem apresentar no ato da inscrição: cópia do RG, CPF, comprovante de escolaridade, certificado na área ou carteira de trabalho e comprovante de residência

Os cursos podem ser adiados e/ ou cancelados, caso não haja número suficiente de alunos para sua realização.

**Informações e Inscrições:** Secretaria de Desenv. Econômico e Turismo  
**Tel.: (74) 3611-4338** Endereço: Av. Carmela Dutra, 683 – Orla JUAZEIRO-Ba

