



Programação Carreta de Hotelaria

Julho/ agosto
Juazeiro 2016

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

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 Dultra, 683 – Orla JUAZEIRO-Ba



Programação Carreta de Hotelaria

Julho/ agosto
Juazeiro 2016

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

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 Dultra, 683 – Orla JUAZEIRO-Ba

