



# Programação

## Carreta de Hotelaria

Setembro/ outubro  
Juazeiro 2016

<p><b>Drinques e Coquetéis C.H.: 20h -   R\$ 50,00</b> 27/09 a 03/10/2016 (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><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.</p>	<p><b>Saladas – C.H.: 20h   R\$ 40,00</b> 27.09 a 03.10 (2ª a 6ª) 08h às 12h</p> <p>Preparação e apresentação de saladas regionais, tradicionais e light, atentando aos cortes específicos dos legumes e verduras seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Bares, Restaurantes e em domicílios.</p>
<p><b>Técnicas de confeitaria –C.H.: 40h   R\$ 60,00</b> 10/10 a 24/10/ 2016 (2ª a 6ª) –   18h às 22h</p> <p>Preparação e decoração bolos, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.</p>	<p><b>Técnicas de Montagem de Coffee Break C.H.: 20h - / R\$ 40,00</b> 11/10 a 17/10/2016 (2ª a 6ª) – 08 às 12 h</p> <p>Elaboração, organização e Montagem de Coffee Break, adotando os procedimentos de higiene e segurança alimentar.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental.</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Empresas privadas no segmento de hospitalidade /ou autônomo.</p>
<p><b>Cozinha Nordestina</b> C.H.:20h –   R\$ 40,00</p> <p>26/10 a 01/11/ 2016 (2ª a 6ª) – 18 às 22 h</p> <p>Preparação de pratos à base de produtos típicos da região, atentando aos princípios de higiene na manipulação de alimentos.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental Incompleto.</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Bares, restaurantes, cantinas e/ou em domicílio.</p>	<p><b>Oficina: Etiqueta a mesa</b> C.H 04h / Gratuita</p> <p>26/09/ 2016 (2ª) - 08 às 12:00h</p>



# Programação

## Carreta de Hotelaria

setembro/outubro  
Juazeiro 2016

<p><b>Drinques e Coquetéis C.H.: 20h -   R\$ 50,00</b> 27/09 a 03/10/2016 (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><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.</p>	<p><b>Saladas – C.H.: 20h   R\$ 40,00</b> 27.09 a 03.10 (2ª a 6ª) 08h às 12h</p> <p>Preparação e apresentação de saladas regionais, tradicionais e light, atentando aos cortes específicos dos legumes e verduras seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Bares, Restaurantes e em domicílios.</p>
<p><b>Técnicas de confeitaria –C.H.: 40h   R\$ 60,00</b> 10/10 a 24/10/ 2016 (2ª a 6ª) –   18h às 22h</p> <p>Preparação e decoração bolos, seguindo os procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Buffet, Eventos, Lanchonetes e/ou autônomo.</p>	<p><b>Técnicas de Montagem de Coffee Break C.H.: 20h - / R\$ 40,00</b> 11/10 a 17/10/2016 (2ª a 6ª) – 08 às 12 h</p> <p>Elaboração, organização e Montagem de Coffee Break, adotando os procedimentos de higiene e segurança alimentar.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino fundamental.</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Empresas privadas no segmento de hospitalidade /ou autônomo.</p>
<p><b>Cozinha Nordestina</b> C.H.:20h –   R\$ 40,00</p> <p>26/10 a 01/11/ 2016 (2ª a 6ª) – 18 às 22 h</p> <p>Preparação de pratos à base de produtos típicos da região, atentando aos princípios de higiene na manipulação de alimentos.</p> <p><b>Clientela:</b> Maiores de 18 anos. Ensino Fundamental Incompleto.</p> <p><b>Locais de Trabalho:</b> Bares, restaurantes, cantinas e/ou em domicílio.</p>	<p><b>Oficina: Etiqueta a mesa</b> C.H 04h / Gratuita</p> <p>26/09/ 2016 (2ª) - 08 às 12:00h</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



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

