

CURSO PRESENCIAL SENAI

CURSO DIRECIONADO A PROFISSIONAIS E ESTUDANTES QUE BUSCAM APERFEIÇOAMENTO PARA AS DIVERSAS ÁREAS DO MERCADO.

APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

Cursos	Carga Horária	Conteúdos	Período	Horário	Investimento
Iniciação em Fabricação de Pizzas	20 h	Preparo de massas para pizzas, calzone, fogaça e esfiha aberta, molhos e recheios variados.	21 a 27/09/22	13 às 17 h	R\$ 240,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
Iniciação em Confeitaria Básica	16 h	Preparo de bolos, tortas, doces e sobremesas.	20 e 21, 27 e 28/09/22 – turma 1 03 e 04, 06 e 07/10/22 – turma 2	13 às 17 h 18:30 às 22:30 h	R\$ 200,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Panificação Básica	20 h	Preparo de pães sovado, de forma, baguete, francês, roscas, entre outros.	12 a 16/09/22	13 às 17 h	R\$ 240,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação de Bolos Caseiros	08 h	Preparo de massas, recheios e coberturas de bolos de banana, limão, indiano, entre outros.	10 e 11/10/22	13 às 17 h	R\$ 96,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação de Bolos de Padaria	12 h	Preparo de massas, recheios e coberturas de bolos de padaria.	24 a 26/10/22	13 às 17 h	R\$ 144,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação Pães e Roscas	12 h	Preparo de diversos tipos de pães e roscas.	24 a 26/10/22	18:30 às 22:30 h	R\$ 144,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Salgados de Lanchonete	16 h	Preparo de empadas, esfihas, Joelho de moça, risole, coxinha, quibe e pastel Juscelino.	07 a 10/11/22	18:30 às 22:30 h	R\$ 200,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação de Produtos Natalinos	20 h	Preparo panetones, chocotones, brioche, roscas, bolos, entre outros.	07 a 18/11/22	13 às 17 h	R\$ 240,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação de Tortas de Padarias	20 h	Preparo de massas, recheios e coberturas de tortas de padarias.	21 a 25/11/22	13 às 17 h	R\$ 240,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação de Pães Caseiros	12 h	Preparo de diversos tipos de pães caseiros.	23 a 25/11/22	18:30 às 22:30 h	R\$ 144,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)
*Aperfeiçoamento em Fabricação de Pães Integrais	08 h	Preparo de diversos tipos de pães integrais.	28 e 29/11/22	18:30 às 22:30 h	R\$ 96,00 (boleto à vista ou em até 06 parcelas no cartão de crédito)

Pré-requisitos: Ter no mínimo 16 anos de idade e concluído a 6ª série do Ensino Fundamental. **Do fechamento de turmas:** O SENAI BH CFP Américo Renê Giannetti reserva-se o direito de adiar e/ou cancelar qualquer curso.

*Para se matricular nos cursos de Aperfeiçoamento, o candidato deverá possuir experiência na área de panificação e/ou confeitaria. Os demais cursos são para iniciantes e/ou profissionais que desejam atualizar os seus conhecimentos.

Endereço: SENAI Lagoinha – Avenida Presidente Antônio Carlos, 561 – Bairro: Lagoinha – BH/MG

Informações sobre vagas e matrículas: Telefones (31) 3422-5023/ 3422-5030

