

CRONOGRAMA DE CURSOS -APRHOPE 2026 - 1ª etapa (SETEMBRO)



CURSO	CARGA HORÁRIA	OBJETIVO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	PRE REQUISITO	PERÍODO	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS
Técnicas de Atendimento em Bares e Restaurantes	20h	Capacitar os participantes para desenvolver competências para realizar atendimento de qualidade em bares e restaurantes, aplicando técnicas de acolhimento, comunicação, organização e serviço, visando à satisfação e fidelização dos clientes.	Aprenda a: *Atendimento e acolhimento ao cliente; * Comunicação e postura profissional; * Ética e comportamento no ambiente de trabalho; * Organização e preparação do salão; * Técnicas de serviço em bares e restaurantes; * Apresentação e conhecimento do cardápio; * Anotação e encaminhamento de pedidos; * Serviço de alimentos e bebidas; * Técnicas de abordagem e relacionamento com o cliente; * Gestão de reclamações e situações de conflito; * Boas práticas de higiene e segurança no atendimento; * Trabalho em equipe e excelência na experiência do cliente	* Idade mínima: 18 anos * Ensino Fundamental Incompleto	23/09 a 29/09/2026	*Segunda-feira *Terça-feira *Quarta-feira *Quinta-feira *Sexta-feira	08h às 12h	Ficha de matrícula preenchida (LETRA LEGÍVEL) Xerox ou digitalizado: Identidade e CPF Comprovante de Escolaridade Comprovante de Residência Ou Formulários preenchidos e assinados
Técnicas de Atendimento em Bares e Restaurantes	20h	Capacitar os participantes para desenvolver competências para realizar atendimento de qualidade em bares e restaurantes, aplicando técnicas de acolhimento, comunicação, organização e serviço, visando à satisfação e fidelização dos clientes.	Aprenda a: *Atendimento e acolhimento ao cliente; * Comunicação e postura profissional; * Ética e comportamento no ambiente de trabalho; * Organização e preparação do salão; * Técnicas de serviço em bares e restaurantes; * Apresentação e conhecimento do cardápio; * Anotação e encaminhamento de pedidos; * Serviço de alimentos e bebidas; * Técnicas de abordagem e relacionamento com o cliente; * Gestão de reclamações e situações de conflito; * Boas práticas de higiene e segurança no atendimento; * Trabalho em equipe e excelência na experiência do cliente	* Idade mínima: 18 anos * Ensino Fundamental Incompleto	22/09 a 30/09/2027	*Segunda-feira *Terça-feira *Quarta-feira *Quinta-feira *Sexta-feira	18h30 às 21h30	Ficha de matrícula preenchida (LETRA LEGÍVEL) Xerox ou digitalizado: Identidade e CPF Comprovante de Escolaridade Comprovante de Residência Ou Formulários preenchidos e assinados
Cuidados na Higiene e Manipulação de Alimentos	4h	Orientar os profissionais sobre práticas seguras de higiene e manipulação de alimentos, visando prevenir contaminações, reduzir riscos à saúde e promover a qualidade e a segurança dos alimentos.	Aprenda a: - Higiene pessoal e do ambiente de trabalho; * Cuidados na manipulação e preparo dos alimentos; * Contaminação dos alimentos e principais riscos; * Higienização correta de alimentos, utensílios e superfícies; * Controle de temperatura, armazenamento e conservação; * Prevenção da contaminação cruzada; * Boas práticas na produção e distribuição de alimentos; * Conduta adequada do manipulador de alimentos.	- Idade mínima: 16 anos. - Ensino Fundamental Incompleto.	30/09/2026	*Quarta-feira	08h às 12h	Ficha de matrícula preenchida (LETRA LEGÍVEL) Xerox ou digitalizado: Identidade e CPF

Obs: Para confirmação da realização da turma, deverá ser encaminhado para o SENAC o prazo de até 07 dias antes do começo das aulas de cada oferta curso). Email: secretariaCEP-PS@ba.senac.br