

NOVO FORMATO



AGENDA DE CURSOS

Recheada de **oportunidades**
para você se qualificar para o
mercado de trabalho

01/05 - Dia Internacional do Trabalho

Maio/Junho - 2016

Vitória da Conquista



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- ✔ Os cursos poderão ser pagos com cartão de crédito à vista ou na quantidade de parcelas previstas para cada curso. Consulte!
- ✔ **Não será permitido o pagamento de mais de um curso em uma única operação com o mesmo cartão de crédito.**
- ✔ Os cursos podem ser adiados e/ou cancelados, caso não haja número suficiente de alunos para sua realização.
- ✔ A inscrição ocorre de forma presencial na unidade do Senac onde o curso será oferecido. Para efetuar a inscrição, é necessário a apresentação da **Carteira de Identidade, CPF - Comprovante de Escolaridade, Certificação Profissional**, quando solicitado, e **Comprovante de Residência**.
- ✔ Para realização da matrícula, os alunos menores de 18 anos, devem estar acompanhados por responsável legal. A apresentação dos documentos pessoais (RG, CPF e comprovante de residência), do aluno e seu responsável é imprescindível.

BENEFÍCIO EXCLUSIVO (SÓ PARA COMERCIÁRIOS)

Receba 20% de desconto nos cursos oferecidos pelo SENAC (desconto não cumulativo).

Para ter direito a este benefício, você deve apresentar no ato da matrícula: Cópia da GFIP - Guia de Recolhimento do FGTS e informação da Previdência Social, constando o código: 515, no campo "FPAS" Carteira de Trabalho comprovando vínculo empregatício com a empresa. Desconto não cumulativo.

OBS: Comerciantes empregados em empresas optantes pelo SIMPLES não terão direito ao desconto.

VAGAS LIMITADAS

Não podemos efetuar reservas. As vagas em todos os cursos são limitadas e preenchidas por ordem de chegada.

CURSOS GRATUITOS (PSG)

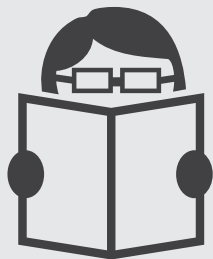
Inscrições a partir de **12/04**

CURSOS PAGOS

Inscrições a partir de **18/04**

OBS.: CONSULTE A DATA DE INSCRIÇÃO COM A UNIDADE SENAC DO CURSO ESCOLHIDO.

+ compacta
+ *rápida*
+ acessível



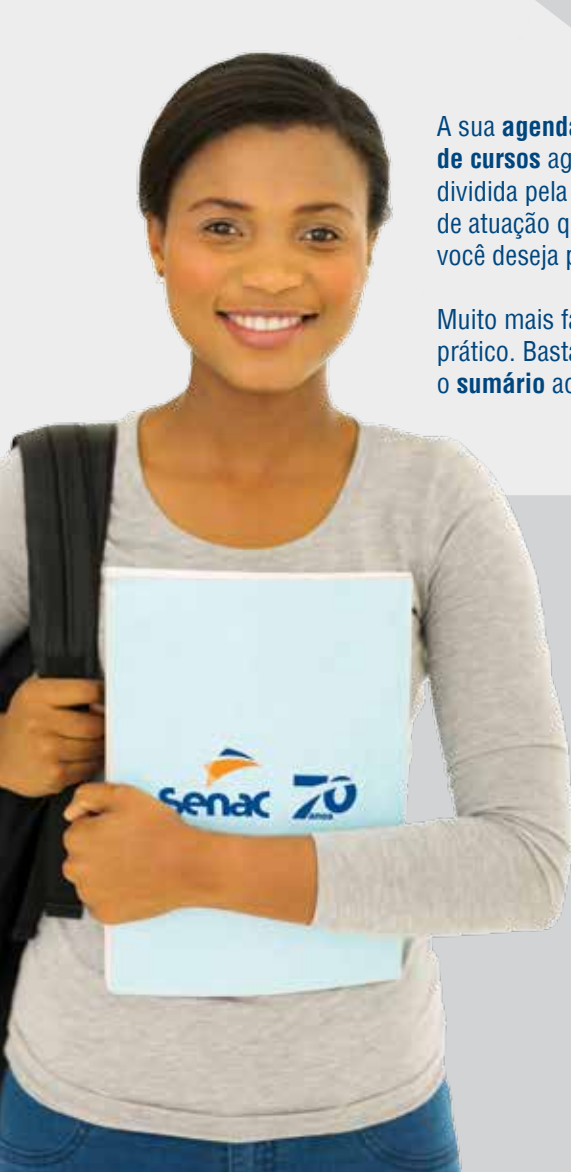
Esta é a nova **Agenda de Cursos** do Senac.
Pensada para você!

Como se Matricular:

1. Procure a **área** de interesse;
2. Encontre o **curso** desejado;
3. Escolha a **unidade** que está oferecendo este curso, de acordo com a sua preferência, além da disponibilidade de horário;
4. Verifique o **valor, formas de pagamento e documentos** necessários para a matrícula;
5. Se tiver dúvidas, ligue para a nossa **central de atendimento: (77) 3429-2300**;
6. **Vá até a Unidade onde acontecerá o seu curso e faça a sua inscrição!**

VAGAS LIMITADAS!

Fique atento às datas de abertura das inscrições.



A sua **agenda de cursos** agora é dividida pela área de atuação que você deseja pesquisar.

Muito mais fácil e prático. Basta seguir o **sumário** ao lado >>

SUMÁRIO

BELEZA 04

GASTRONOMIA 07

INFORMÁTICA 11

MODA 12

SAÚDE 14



PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE - PSG 16

BELEZA**Cabeleireiro(a) - 436h | 5x de R\$ 280,00****PERÍODO**

02.05 a 06.12 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Higienização, corte, escova, coloração, alisamento, permanente e penteados de cabelos adequados ao estilo pessoal e tendências da moda. Visagismo, análise e diagnóstico capilar para utilização de técnicas e procedimentos de tratamento e embelezamento.

Locais de trabalho: Salões, Institutos de Beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino médio incompleto.

Maquiador(a) - 160h | 3X de R\$ 180,00**PERÍODO**

02.05 a 30.06 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

8h às 12h

Aplicação das técnicas de maquiagem, utilizando produtos apropriados para o embelezamento facial, realçando e/ou atenuando os traços fisionômicos do cliente.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Depilador - 180h | 3X de R\$ 100,00**PERÍODO**

06.06 a 09.08 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

8h às 12h

Utilização das técnicas para depilação facial e corporal, de acordo com as normas de assepsia, necessidades e preferências dos clientes e tendências da moda.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Manicure e Pedicure - 180h | 2X de R\$ 100,00

PERÍODO

09.05 a 18.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

13h às 17h

Embelezamento das unhas das mãos e dos pés de acordo com as normas de assepsia, necessidades e preferências dos clientes e tendências da moda.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Design de Sobrancelhas - 20h | R\$ 100,00

PERÍODO

09 a 17.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Desenvolvimento das atividades de depilação, técnicas de visagismo, geometria dos olhos e pigmentação das sobrancelhas.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Automaquiagem - 20h | R\$ 100,00

PERÍODO

23.05 a 01.06 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Aplicação das técnicas para Automaquiagem adequando-as às diversas ocasiões sociais e profissionais.

Clientela: Maiores de 16 anos. Ensino fundamental incompleto.



Embelezamento das Mãos e dos Pés - 60h | R\$ 100,00

PERÍODO

02 a 20.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

8h às 12h

Utilização das técnicas para embelezamento das mãos e dos pés, de acordo com as normas de assepsia, necessidades e preferências dos clientes e tendências da moda.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em atividades de Manicure e Pedicure.

Unhas de Gel - 20h (NOVO) | R\$ 120,00

PERÍODO

09.05 a 13.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

13h às 17h

Aplicação das técnicas para alongamento das unhas com gel, utilizando procedimentos adequados ao estilo do cliente e as tendências da moda.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em atividades de manicure ou pedicure.

Limpeza de Pele - 40h | R\$ 120,00

PERÍODO

27.06 a 08.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

13h30 às 17h30

Desenvolvimento das novas técnicas específicas para limpeza de pele, através de esfoliação mecânica e adequando ao processo de revitalização da epiderme.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino médio incompleto. Conhecimento e/ou experiência profissional em atividades de Estética.



GASTRONOMIA

Pizzas - 20h | R\$ 120,00

PERÍODO

02 a 06.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h às 22h

Preparação de massas, diversos tipos molhos e cobertura para pizza, seguindo os procedimentos das boas práticas na manipulação dos alimentos.

Locais de trabalho: Bares, restaurantes, lanchonetes e/ou em domicílio.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Culinária à Base de Peixes e Frutos do Mar - 20h | R\$ 200,00

PERÍODO

09 a 13.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h às 22h

Preparação de iguarias à base de peixes e frutos do mar, atentando para a higiene na manipulação dos produtos, a qualidade do sabor, a conservação e apresentação final.

Locais de trabalho: Bares, restaurantes, lanchonetes e/ou em domicílio.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Cozinha Mexicana - 20h | R\$ 160,00

PERÍODO

16 a 20.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h às 22h

Preparação de diversas iguarias da culinária mexicana, seguindo os princípios de higiene na manipulação dos alimentos.

Locais de trabalho: Bares, restaurantes e/ou em domicílio.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em atividades do segmento Alimentos.



Culinária Italiana - 20h | R\$ 160,00

PERÍODO

30.05 a 03.06 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h às 22h

Preparação de massas, molhos e antepastos da culinária italiana, observando as boas práticas na manipulação dos alimentos.

Locais de trabalho: Eventos, buffets, hotéis, restaurantes e em domicílio.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.



Culinária Asiática - 20h | R\$ 160,00

PERÍODO

06 a 10.06 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h às 22h

Preparação de diversos tipos de pratos da culinária asiática, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

Locais de trabalho: Bares, restaurantes e/ou em domicílio.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Culinária Para Festa Infantil - 20h (NOVO) | R\$ 100,00

PERÍODO

16 a 25.05 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

8h às 12h

Preparação de pratos da culinária, com foco no público infantil, seguindo os princípios de higiene na manipulação dos alimentos.

Locais de trabalho: Buffets, lanchonetes e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Doces Finos - 20h | R\$ 100,00

PERÍODO

04 a 08.04 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

8h às 12h

Desenvolvimento das técnicas para produção, modelagem e decoração de doces finos, observando os princípios de higiene na manipulação dos alimentos.

Locais de trabalho: Lanchonetes, buffets, restaurantes e/ou em domicílio.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.



OFICINAS E PALESTRAS de Gastronomia**Preparo de Massa Folhada - 4h | R\$ 40,00****PERÍODO**

07.05 (sábado)

HORÁRIO

8h às 12h

*Clientela: Maiores de 18 anos.***Risoto - 4h | R\$ 40,00****PERÍODO**

04.06 (sábado)

HORÁRIO

8h às 12h

*Clientela: Maiores de 18 anos.***Macarrons - 4h | R\$ 40,00****PERÍODO**

20.05 (sábado)

HORÁRIO

8h às 12h

*Clientela: Maiores de 18 anos.***Sequilhos - 4h | R\$ 40,00****PERÍODO**

11.06 (sábado)

HORÁRIO

8h às 12h

*Clientela: Maiores de 18 anos.***Hamburguer Gourmet - 4h | R\$ 40,00****PERÍODO**

18.06 (sábado)

HORÁRIO

8h às 12h

Clientela: Maiores de 18 anos.



INFORMÁTICA

Corel Draw - 50h | R\$ 180,00

PERÍODO

07.06 a 15.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

14h às 16h

Utilização dos recursos e ferramentas do Corel Draw para desenvolvimento de cartões, folders, cartazes, banners e logomarcas.

Locais de trabalho: *Empresas de comunicação, publicidade e/ou como autônomo.*

Clientela: *Maiores de 16 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento em Windows e Internet.*

Excel - 36h | R\$ 120,00

PERÍODO

07.06 a 06.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

16h às 18h

Criação e desenvolvimento de planilhas eletrônicas, construção de gráficos no Excel, versão 2013, com cálculos matemáticos, estatístico e financeiro.

Locais de trabalho: *Empresas públicas, privadas e/ou como autônomo.*

Clientela: *Maiores de 16 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em windows.*

Informática Básica - Windows, Word, Excel, Power Point e Internet - 100h | 2x de R\$ 100,00

PERÍODO

09.05 a 29.06 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

19h às 22h

Utilização e personalização de sistemas operacionais; produção e formatação de textos; geração de planilhas e gráficos; criação e edição de slides; conhecimento e utilização dos recurso da internet de forma segura.

Locais de trabalho: Empresas públicas e privadas.

Clientela: Maiores de 14 anos. Ensino fundamental incompleto.



MODA

Modelagem e Confeção de Roupas Infantis - 100h | 2x de R\$ 100,00

PERÍODO

03.05 a 08.06 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

13h às 17h

Modelagem, corte, montagem e costura de roupas infantis, adequando o estilo pessoal e biotipo do cliente às tendências da moda.

Locais de trabalho: Ateliês, boutiques, fábricas, autônomo e/ou estabelecimentos similares.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em atividade de costureiro.

Aperfeiçoamento em Corte e Costura - 100h | 2x de R\$ 100,00

PERÍODO

30.05 a 06.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

8h às 12h

Atualização das técnicas para confecção de roupas do vestuário feminino, adequando o estilo pessoal e biotipo do cliente às tendências da moda.

Locais de trabalho: Empresas de confecções e tecido em geral e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em atividade de costureiro.

Costureiro(a) - 200h | 3x de R\$ 140,00

PERÍODO

07.06 a 23.08 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

13h às 17h

Modelagem, corte, montagem e costura de roupas do vestuário feminino e masculino. Operações de máquinas e equipamentos adequados às técnicas de confecção.

Locais de trabalho: Ateliê, boutiques, fábricas, estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Alfaiataria Feminina - 120h | 2X de R\$ 140,00

PERÍODO

30.05 a 27.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Modelagem, corte, montagem e costura de blazers do vestuário feminino. Operações de máquinas e equipamentos adequados às técnicas de confecção.

Locais de trabalho: Ateliês, boutiques, fábricas, autônomo e/ou estabelecimentos similares.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto. Conhecimento e/ou experiência em atividade de costureiro.





SAÚDE

Técnico em Estética - 1200h | 15x de R\$ 240,00

PERÍODO

Início do Curso: 28.06.16

HORÁRIO

13h30 às 17h30

Aplicação das técnicas para embelezamento, promoção, proteção, manutenção, recuperação estética da face e do corpo. Seleção e aplicação dos procedimentos e recursos estéticos utilizando produtos cosméticos, técnicas e equipamentos específicos, de acordo com as características e necessidades do cliente. Utilização das técnicas para atendimento, orientando sobre ações de proteção à saúde cutânea, além de realizar anamnese física e postural do cliente, através de observação e exame biométrico, definindo o tratamento a ser aplicado por meio de massagens manuais para problemas estéticos de gordura localizada, celulite, relaxamento.

Locais de trabalho: Salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino médio completo.

Inscrição: 12.04 a 31.05 | **Valor:** R\$ 20,00 | **Processo Seletivo:** 04.06 - 9h

Documentação exigida para inscrição no processo seletivo (Original):

• Carteira de Identidade (RG); • Comprovante de Escolaridade; • CPF;

Resultado do Processo Seletivo: 09.06

Período da Matrícula: 09 a 20.06

Período para solicitação de aproveitamento de disciplina: 09 e 10.06

Resultado do aproveitamento de estudos: 15.06

Documentação exigida para matrícula (Original e Cópia):

• Carteira de Identidade (RG); • CPF; • Comprovante de Escolaridade; • Certidão de Casamento (quando houver alteração de nome); • 2 fotos 3x4 (iguais e recentes).

Técnico em Massoterapia - 1200h | 15X de R\$ 240,00

PERÍODO

Início do Curso: 28.06.16

HORÁRIO

19h às 22h

Realização dos procedimentos de massagem, selecionando as técnicas para as diferentes necessidades, visando a promoção, manutenção e reabilitação das potencialidades físicas e da saúde integral do cliente, quando indicado por prescrição médica ou fisioterapêutica.

Locais de trabalho: Clínicas estéticas, salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino médio completo.

Inscrição: 12.04 a 31.05 | **Valor:** R\$ 20,00 | **Processo Seletivo:** 04.06 - 9h

Documentação exigida para inscrição no processo seletivo (Original):

• Carteira de Identidade (RG); • Comprovante de Escolaridade; • CPF;

Resultado do Processo Seletivo: 09.06

Período da Matrícula: 09 a 20.06

Período para solicitação de aproveitamento de disciplina: 09 e 10.06

Resultado do aproveitamento de estudos: 15.06

Documentação exigida para matrícula (Original e Cópia):

• Carteira de Identidade (RG); • CPF; • Comprovante de Escolaridade; • Certidão de Casamento (quando houver alteração de nome); • 2 fotos 3x4 (iguais e recentes).



Reflexologia Podal - 40h | R\$ 130,00

PERÍODO

27.06 a 14.07 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

19h às 22h

Aplicação das técnicas de massagem com o objetivo de prevenir e tratar disfunções do corpo, através da pressão nas zonas reflexas dos pés.

Locais de trabalho: Clínicas estéticas, salões, institutos de beleza, estabelecimentos similares e/ou autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino médio completo. Conhecimento e/ou experiência profissional como Massoterapeuta ou Esteticista.



Programa **Senac** de Gratuidade

É necessária a apresentação de original e cópia da Carteira de Identidade, CPF, Comprovante de Escolaridade, Certificação Profissional, quando solicitado, e Comprovante de Residência.

Os candidatos aos cursos de aperfeiçoamento do Programa Senac de Gratuidade (PSG) que não apresentarem comprovante de experiência anterior deverão realizar avaliação escrita para validar sua matrícula.



PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE - PSG**GESTÃO****Auxiliar de Recursos Humanos - 160h****PERÍODO**

09.05 a 11.07

HORÁRIO

13h30 às 17h30

Desenvolvimento das técnicas com base ética, responsável e criativa, para auxílio nas atividades realizadas pelo gestor/ profissional de RH como: recrutamento e seleção, treinamento de pessoal, introdução a cargos e salários, segurança e medicina do trabalho, avaliação de desempenho, administração de pessoal, clima organizacional, motivação profissional e liderança.

Locais de Trabalho: Empresas comerciais, educacionais, clínicas ou áreas afins.

Clientela: Maiores de 16 anos. Ensino fundamental completo.

Promotor de Vendas - 160h**PERÍODO**

09.05 a 11.07

HORÁRIO

13h30 às 17h30

Desenvolvimento das habilidades para promoção e venda de produtos e serviços, utilizando estratégias de vendas, para auxiliar no estabelecimento de vantagens competitivas para a organização.

Locais de Trabalho: Comércio varejista ou atacadista.

Clientela: Maiores de 16 anos. Ensino fundamental completo.

Assistente de Faturamento - 160h**PERÍODO**

09.05 a 27.07

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Desenvolvimento das atividades de Auxiliar de Faturamento, apoiando os setores de Recursos Humanos, Financeiro e Setor de Pessoal na realização de suas rotinas financeiras básicas, observando os padrões de qualidade dos procedimentos operacionais.

Locais de Trabalho: Empresas públicas e privadas.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino médio incompleto.

Auxiliar de Operações em Logística - 200h

PERÍODO

09.05 a 16.08

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Desenvolvimento das atividades de logística na área Industrial e Comercial, auxiliando nas atividades de armazenamento, distribuição e transporte de cargas, visando otimizar o espaço físico e minimizar perdas.

Locais de Trabalho: Organizações de pequeno, médio e grande porte.

Clientela: Maiores de 16 anos. Ensino médio incompleto.



HOSPITALIDADE

Bartender - 200h

PERÍODO

02.05 a 08.08 (2ª a 6ª)

HORÁRIO

18h30 às 21h30

Atendimento a clientes, criação, preparação e decoração de bebidas, montagem e desmontagem da mise-en-place de bar. Organização, conferência e controle de materiais de trabalho, observando os princípios de higiene na manipulação dos alimentos.

Locais de Trabalho: Restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos similares e/ou como autônomo.

Clientela: Maiores de 18 anos. Ensino fundamental incompleto.

Técnico em Hospedagem - 800h

PERÍODO

Início do Curso: 28.06

HORÁRIO

19h às 22h

Coordenação, execução e avaliação dos serviços de Recepção e Reservas e Governança em Meios de Hospedagem. Execução das atividades operacionais de recepção, reservas e atendimento a clientes, comercialização e marketing de produtos turísticos; supervisão das atividades operacionais de serviços de andares, orientando suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços. Suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação. Auxílio à gerência operacional em empresas hoteleiras de pequeno, médio e grande porte.

Locais de Trabalho: *Hotéis (urbanos, históricos, de lazer, fazenda, etc.), em outros meios de hospedagem como resorts, motéis, spas, pousadas, albergues, colônias de férias, flats. Poderá atuar também em condomínios residenciais, instituições esportivas, escolares, militares, de saúde, acampamentos, navios e abrigos para grupos especiais.*

Clientela: *Maiores de 16 anos. Ensino médio incompleto (mínimo 2º ano).*

Inscrição: 12.04 a 31.05 | **Processo Seletivo:** 04.06 - 9h

• **Primeira etapa:** 04.06 (Avaliação escrita)

• **Segunda etapa:** 10.06 (Entrevista com os candidatos aprovados na primeira etapa)

Documentação exigida para inscrição no processo seletivo (Original):

• Carteira de Identidade (RG); • Comprovante de Escolaridade; • CPF;

Resultado do Processo Seletivo: 09.06 (1ª etapa), 14.06 (2ª etapa)

Período da Matrícula: 14 a 21.06

Período para solicitação de aproveitamento de disciplina: 14 e 15.06

Resultado do aproveitamento de estudos: 17.06

Documentação exigida para matrícula (Original e Cópia):

• Carteira de Identidade (RG); • CPF; • Comprovante de Escolaridade; • Certidão de Casamento (quando houver alteração de nome); • 2 fotos 3x4 (iguais e recentes).

OBS.: *O comprovante de conclusão do ensino médio, original e cópia autenticada, deverá ser entregue antes da data final do curso técnico.*

Banco de Oportunidades

Mais oportunidades para quem estudou no Senac

O que é?

O Banco de Oportunidades é um serviço gratuito para os profissionais formados pelo SENAC Bahia para ingresso no mercado de trabalho e empresários que necessitem de mão de obra qualificada.

Como se cadastrar?

Os candidatos devem comparecer pessoalmente ao Banco de Oportunidades munidos de toda documentação necessária para realizar o cadastro.

O empresário pode efetuar o cadastro da sua empresa pessoalmente, por e-mail ou através do site do SENAC.

Onde?

O atendimento é realizado na Unidade do SENAC.

Maiores informações acesse nosso site:

www.ba.senac.br

ENDEREÇO DO SENAC EM VITÓRIA DA CONQUISTA

CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - VITÓRIA DA CONQUISTA

Rua 10 de Novembro, nº 720, Recreio



VOCÊ AINDA NÃO CONHECE O NOVO PORTAL DE CURSOS DO SENAC?

Busca por nome, filtros por área, local do curso e outras opções. Tudo para te ajudar a achar o melhor curso para a sua carreira.

Acesse Já:
www.ba.senac.br/cursos



NOVO FORMATO



AGENDA DE CURSOS

Recheada de **oportunidades**
para você se qualificar para o
mercado de trabalho

01/05 - Dia Internacional do Trabalho

Maio/Junho - 2016

Vitória da Conquista



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- ✔ Os cursos poderão ser pagos com cartão de crédito à vista ou na quantidade de parcelas previstas para cada curso. Consulte!
- ✔ **Não será permitido o pagamento de mais de um curso em uma única operação com o mesmo cartão de crédito.**
- ✔ Os cursos podem ser adiados e/ou cancelados, caso não haja número suficiente de alunos para sua realização.
- ✔ A inscrição ocorre de forma presencial na unidade do Senac onde o curso será oferecido. Para efetuar a inscrição, é necessário a apresentação da **Carteira de Identidade, CPF - Comprovante de Escolaridade, Certificação Profissional**, quando solicitado, e **Comprovante de Residência**.
- ✔ Para realização da matrícula, os alunos menores de 18 anos, devem estar acompanhados por responsável legal. A apresentação dos documentos pessoais (RG, CPF e comprovante de residência), do aluno e seu responsável é imprescindível.

BENEFÍCIO EXCLUSIVO (SÓ PARA COMERCIÁRIOS)

Receba 20% de desconto nos cursos oferecidos pelo SENAC (desconto não cumulativo).

Para ter direito a este benefício, você deve apresentar no ato da matrícula: Cópia da GFIP - Guia de Recolhimento do FGTS e informação da Previdência Social, constando o código: 515, no campo "FPAS" Carteira de Trabalho comprovando vínculo empregatício com a empresa. Desconto não cumulativo.

OBS: Comercários empregados em empresas optantes pelo SIMPLES não terão direito ao desconto.

VAGAS LIMITADAS

Não podemos efetuar reservas. As vagas em todos os cursos são limitadas e preenchidas por ordem de chegada.

CURSOS GRATUITOS (PSG)

Inscrições a partir de **12/04**

CURSOS PAGOS

Inscrições a partir de **18/04**

OBS.: CONSULTE A DATA DE INSCRIÇÃO COM A UNIDADE SENAC DO CURSO ESCOLHIDO.



VOCÊ AINDA NÃO CONHECE O **NOVO PORTAL DE CURSOS** DO SENAC?

Busca por nome, filtros por área, local do curso e outras opções. Tudo para te ajudar a achar o melhor curso para a sua carreira.

Acesse Já:
www.ba.senac.br/cursos



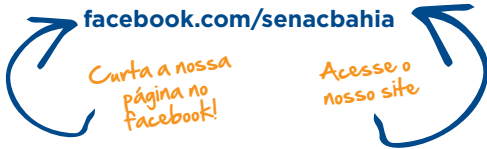


Serviço de Informação Senac

(71) 3429-2300

www.ba.senac.br

facebook.com/senacbahia



*Curta a nossa
página no
facebook!*

*Acesse o
nosso site*



Sincomércioovc

Sindicato do Comércio Varejista e Atacadista
de Vitória da Conquista



Conheça também o nosso
portal de cursos:

ba.senac.br/cursos