



Senac

Atendimento Corporativo



Proposta Nº 551 v1

04/06/2025

MUNICIPIO DE SAO JOSE DAS PALMEIRAS

Sra **Tatiane Maria de França**

Telefone:

Email: assistencia_social@sjpalmeiras.pr.gov.br

Cidade: São José das Palmeiras

SENAC PARANÁ

O **Senac Paraná** acredita no poder transformador da educação, desenvolvendo mão de obra qualificada e ampliando o potencial dos seus alunos através de valores éticos, autonomia, cidadania, criatividade e profissionalismo. Frente ao avanço das tecnologias e as constantes transformações do mercado de trabalho, destaca-se como uma das mais conceituadas instituições de educação profissional do país. Dispondo de infraestrutura moderna, equipamentos e laboratórios de ponta e metodologia ativa, colocando o aluno como protagonista do seu futuro.

Com a missão de **educar para o trabalho em atividades do comércio de bens, serviços e turismo**, o Senac possui em seu portfólio, cursos desenvolvidos e alinhados com o mercado, através de Fóruns Técnicos Setoriais e às principais tendências e inovações dos setores produtivos, acompanhando os avanços tecnológicos e as transformações da economia.

O Modelo Pedagógico Senac preconiza a educação transformadora, contribuindo para o desenvolvimento profissional e como condição de cidadão. Deste modo, garante um aprendizado que vai além da sala de aula e reflete-se em profissionais qualificados e requeridos pelas empresas.

Dentre os serviços desenvolvidos pelo Senac, dispomos do Atendimento Corporativo, cujo objetivo é oferecer um programa completo e customizado de acordo com as necessidades de



cada empresa, considerando a complexidade e os desafios de um mercado em constante mudança.

Com certificação de reconhecimento nacional, nossos cursos atendem às exigências legais de formação, confirmando a referência em qualidade e credibilidade da marca Senac.

Atinja seus objetivos e supere seus desafios, conte com a capacitação e expertise do Senac junto a sua equipe de trabalho.

Atenciosamente,

Osnei Francisco Alves

Gerente Executivo da Unidade de Educação Profissional do Senac em MARECHAL CÂNDIDO
RONDON

CNPJ 03.541.088/0039-10





Quer fazer bonito no mercado de beleza e estética? Faça Senac e se qualifique com excelência!

O crescimento do mercado voltado para à estética e à beleza tornou fundamental a contratação de profissionais qualificados e bem preparados. Nos cursos de beleza do Senac, os alunos têm acesso a técnicas e modernos procedimentos voltados a tratamentos, embelezamento e estéticas em geral, aplicados de acordo com as normas sanitárias e de higiene em vigor.

Curso: 40697 - WORKSHOP - UNHAS DECORADAS

Objetivo: Demonstrar técnicas de decoração de unhas, de acordo com as tendências de moda.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Unhas Decoradas

Conteúdo

Preparo das unhas.
Escolha dos modelos.
Seleção de materiais utilizados.
Técnicas de esmaltação.
Técnicas de decoração.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 8h
Carga Horária Total: 8h

Participantes:

Nº de Turmas: 1
Nº de Alunos/Turma: 16
Nº de Alunos Total: 16

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.300,00
Investimento Total: R\$ 3.300,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 42095 - PREPARO DE CUCAS

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas para o preparo de cucas doces e salgadas.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Preparo de Cucas

Conteúdo

Mise-en-place; insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de receitas doces: cuca Alemã (doce de leite e ameixa); cuca de nata (com goiabada); cuca de Nutella; cuca de banana e cuca com creme de abacaxi.

Preparo de receitas salgadas: cuca com linguiça Blumenau; cuca com alho poró e bacon e cuca com tomate seco e queijo minas.

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 10517 - WORKSHOP - PREPARO DE TORTAS DOCES E SALGADAS

Objetivo: Preparar tortas doces e salgadas, de acordo com as Boas Práticas.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Preparo de Tortas Doces e Salgadas

Conteúdo

Utensílios, equipamentos e ingredientes utilizados no preparo de diferentes tipos de tortas doces e salgadas.

Tipos de massas e recheios.

Preparo de tortas doces e salgadas, de acordo com as Boas Práticas.

Conservação, armazenamento e prazo de validade.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 8h

Carga Horária Total: 8h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.800,00

Investimento Total: R\$ 3.800,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 41795 - WORKSHOP - BOLOS ARTESANAIS

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas para o preparo de receitas de bolos secos com coberturas simples.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Bolos Artesanais

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de receitas de bolos de acordo com as boas práticas (bolo de chocolate, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de maçã com canela, bolo de milho cremoso, bolo de fubá com goiabada em calda, bolo cremoso de fubá, bolo toalha felpuda).

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 8783 - WORKSHOP - PREPARO DE DOCES PARA CONFEITARIA

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas de preparo de doces para confeitaria.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Preparo de Doces para Confeitaria

Conteúdo

Mise-en-palce: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de receitas simples: massas, recheios e coberturas.

Armazenamento: conservação e prazo de validade.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Curso: 41050 - WORKSHOP - DRINQUES E COQUETÉIS

Objetivo: Apresentar técnicas de preparo de drinques e coquetéis.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Drinques e Coquetéis

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

História da coquetelaria.

Prática de elaboração de drinques e coquetéis.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 3h

Carga Horária Total: 3h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 2.200,00

Investimento Total: R\$ 2.200,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 41797 - WORKSHOP - MASSAS CASEIRAS E MOLHOS

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas para o preparo de receitas de massas frescas.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Massas Caseiras e Molhos

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de massa fresca de acordo com as boas práticas (massas coloridas, fettuccine, tagliarini, farfalle, farfalle)

Preparo de molhos para massas frescas de acordo com as boas práticas (molho Alfredo, molho bolonhesa, molho puttanesca, molho pesto, molho matriciana, molho carbonara, molho aurore).

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 41505 - WORKSHOP - FINGER FOOD PARA FESTAS

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas de preparo de finger foods para festas.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Finger Food para Festas

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de receitas de finger foods, de acordo com as Boas Práticas.

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Curso: 42098 - PIZZAS E LANCHES

Objetivo: apresentar aos participantes técnicas para o preparo de pizzas e lanches.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Pizzas e Lanches

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de lanches: churrasquinho; hambúrguer bovino recheado acompanhamento, batata rústica, cebola roxa caramelizada na cerveja; bauru de forno.

Preparo de pizzas: 4 queijos; portuguesa; frango com abobrinha; queijo com nozes e pera; siciliana; calabresa.

Preparo de pizzas doces com massa de chocolate; banana com doce de leite; sensação; prestígio; romeu e julieta.

Montagem e formas de apresentação.

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Curso: 41803 - WORKSHOP - PREPARO DE ALIMENTOS NA PRESSÃO

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas para o preparo de receitas fáceis e práticas utilizando a panela de pressão.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Preparo de Alimentos na Pressão

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de receitas diversas utilizando a panela de pressão e de acordo com as boas práticas (costela na pressão, sardinha ao molho na pressão, macarrão na panela de pressão, arroz integral na panela de pressão, pudim na panela de pressão).

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 41854 - WORKSHOP - BOLOS DE POTE

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas para o preparo de receitas e montagem de bolos em potes.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Bolos de Pote

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de massas para bolos de acordo com as boas práticas (pão de ló de baunilha e de chocolate, bolo de chocolate, Red Velvet).

Preparo de recheios diversos de acordo com as boas práticas (creme de confeiteiro, ganache de chocolate, brigadeiro, doce de coco).

Uso de frutas frescas em bolos de pote.

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 41858 - WORKSHOP - BOLOS CONFEITADOS

Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas para montagem e confeitos de bolos.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Bolos Confeitados

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Preparo de massas e recheios de acordo com as boas práticas.

Preparo de cremes para decoração de bolos (creme de manteiga, merengue, chantilly) de acordo com as boas práticas.

Técnica para montagem de bolos recheados.

Técnicas de finalização de bolos: espatulagem e bicos para decoração em bolos.

Prazo de validade e armazenamento.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.600,00

Investimento Total: R\$ 3.600,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 42400 - WORKSHOP - DECORAÇÃO DE BOLOS

Objetivo: Desenvolver técnicas para decoração de bolos.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Decoração de Bolos

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Técnicas para decoração de bolos.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.000,00

Investimento Total: R\$ 3.000,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 40678 - WORKSHOP - OVO DE PÁSCOA DE COLHER

Objetivo: Apresentar técnicas de preparo de ovos de chocolate de colher.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Ovo de Pásco de Colher

Conteúdo

Mise-en-place: insumos, equipamentos e utensílios.

Técnicas de temperagem e de preparo de ovos de chocolate de colher.

Preparo e montagem de ovos de chocolate de colher.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 4h

Carga Horária Total: 4h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 2.000,00

Investimento Total: R\$ 2.000,00



Aprenda diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

Com os cursos de gastronomia do Senac, você terá acesso à formação profissional de qualidade e ficará sempre alinhado às tendências e demandas do mercado de trabalho.

Curso: 8739 - WORKSHOP - PREPARO DE OVOS DE PÁSCOA

Objetivo: Apresentar técnicas de preparo de ovos de chocolate.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Workshop - Preparo de Ovos de Páscoa

Conteúdo

Noções de Boas Práticas.

Ingredientes utilizados.

Utensílios utilizados.

Preparo, montagem, decoração e embalagem dos ovos.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 6h

Carga Horária Total: 6h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 20

Nº de Alunos Total: 20

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 3.900,00

Investimento Total: R\$ 3.900,00



Quer fazer bonito no mercado de beleza e estética? Faça Senac e se qualifique com excelência!

O crescimento do mercado voltado para à estética e à beleza tornou fundamental a contratação de profissionais qualificados e bem preparados. Nos cursos de beleza do Senac, os alunos têm acesso a técnicas e modernos procedimentos voltados a tratamentos, embelezamento e estéticas em geral, aplicados de acordo com as normas sanitárias e de higiene em vigor.

Curso: 42358 - ESMALTAÇÃO EM GEL

Objetivo: Desenvolver habilidades técnicas para esmaltação em gel.

Pré-requisitos

Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental

Disciplina: Esmaltação em Gel

Conteúdo

Conhecimentos:

- Anatomia das unhas: Compreensão da estrutura das unhas naturais, incluindo a matriz ungueal, leito ungueal, cutícula e lúnula. Isso é fundamental para garantir a aplicação adequada do gel e evitar danos às unhas naturais.
- Preparação das unhas: Técnicas de preparação das unhas, incluindo remoção de esmalte antigo, corte e modelagem das unhas, empurrar e remover a cutícula, e polimento da superfície das unhas para garantir uma aderência adequada do gel.
- Tipos de produtos e equipamentos: Conhecimento dos diferentes tipos de géis disponíveis no mercado, incluindo géis de base, de cor e de acabamento. Além disso, familiaridade com os diferentes equipamentos e pincéis utilizados na aplicação do gel, como pincéis de gel, lixas e removedores de excesso.
- Técnicas de Aplicação: Aprendizado das técnicas corretas de aplicação do gel, incluindo a aplicação da base, construção do gel para dar forma e comprimento desejados, aplicação de cor e acabamento com gel de finalização.
- Cura e Secagem: Compreensão dos métodos de cura e secagem do gel, seja por meio de lâmpadas UV ou LED. Isso inclui conhecimento sobre os tempos de cura adequados para cada camada de gel e como garantir uma cura completa para resultados duradouros.
- Manutenção e Remoção: Instruções sobre como realizar a manutenção adequada das unhas de gel entre as sessões, incluindo cuidados com o crescimento das unhas naturais e retoques de esmaltação. Além disso, técnicas seguras e eficazes de remoção do gel sem danificar as unhas naturais.
- Higiene e Segurança: Ênfase na importância da higiene e segurança durante o processo de



esmaltação em gel, incluindo esterilização de ferramentas, uso de luvas descartáveis, práticas de limpeza e desinfecção adequadas e precauções para evitar a contaminação cruzada.

Habilidades:

- Conhecer os produtos adequados.
- Manusear os diferentes tipos materiais para realizar a técnica.
- Preparar unhas, incluindo aplicação, remoção e manutenção do gel.

Carga Horária:

Carga Horária/Turma: 15h

Carga Horária Total: 15h

Participantes:

Nº de Turmas: 1

Nº de Alunos/Turma: 16

Nº de Alunos Total: 16

Investimento:

Investimento/Turma: R\$ 6.500,00

Investimento Total: R\$ 6.500,00



Investimento Total da proposta: **R\$ 57.100,00**

O ORÇAMENTO APRESENTADO, JÁ CONTEMPLA O PROGRAMA DE BENEFÍCIOS - ATENDIMENTO CORPORATIVO SENAC.

Forma de Pagamento: A definir com contratante.

É necessário apresentar a NOTA DE EMPENHO e assinar o contrato, antes do início das aulas.

INFORMAÇÕES GERAIS:

Matrícula: Será efetivada mediante preenchimento completo das fichas de inscrição para ALUNOS MAIORES e ALUNOS MENORES, devidamente assinados pelos inscritos e representante legal (para menores) e enviados ao Senac com {05} dias úteis de antecedência a data de início do curso.

Certificado: frequência mínima de 75% da carga horária do curso. Estarão disponíveis para o cliente em até 15 dias úteis ao término do curso.

Prazo para realização da ação: A definir com contratante.

Data e Horário: A definir com contratante.

Local: Município de São José das Palmeiras /PR

Coffee Break: Não incluso no orçamento.

Outras Informações:

* Para a realização dos cursos de gastronomia, será necessário um ambiente adequado contendo pelo menos 01 pia, 01 fogão de no mínimo 04 bocas em perfeito funcionamento, 01 forno micro-ondas, 01 geladeira, 02 fornos elétricos ou 01 industrial, liquidificador, batedeira, mesa ou bancada grande, formas, panelas, pratos, talheres e utensílios simples, os utensílios diferenciados, levaremos. Todos os insumos necessários para as elaborações das receitas, são de responsabilidade do Senac.



* Para a realização dos cursos que envolvam informática, será necessária uma sala de aula convencional, com carteiras e cadeiras, retroprojektor e computadores ligados à internet.

* Para a realização dos cursos de Gestão/Turismo, será necessária uma sala de aula convencional, com carteiras e cadeiras, retroprojektor e computador.

* Para a realização dos cursos de beleza, será necessário um ambiente amplo, com boa iluminação, tomadas 110v, espelhos, cadeiras e bancadas.

Em se tratando de cursos voltados a cabelos há a necessidade de lavatórios (temos para empréstimo, porém precisa ter ponto de água e esgoto).

Os cursos serão realizados em espaço físico adequado conforme necessidade de cada, nas dependências disponibilizada pelo CONTRATANTE.

O calendário será montado conforme disponibilidade do Senac, podendo ser verificada a necessidade do contratante em conjunto com esta.

As cargas horárias diárias são distribuídas de 03 a 04 horas por encontro. Caso houver necessidade de menor carga horária diária, o orçamento sofrerá alterações devido a quantidade de deslocamentos do instrutor.

At.te

Francielly Itamara de Oliveira | Técnica de Relações com o Mercado

Senac Marechal Cândido Rondon | Administração
Rua Santa Catarina, 5736 | 85960-000 | Marechal Cândido Rondon - PR

Tel.: (45) 3284-4200 ramal 5307 | Cel.: (45) 99148-7032 | e-mail: francielly@pr.senac.br | www.pr.senac.br

Validade da proposta: **04/07/2025**

