

SELEÇÃO PARA MONITORIA 2017.2

<p style="text-align: center;">ADMINISTRAÇÃO</p> <p>1. INGLÊS INSTRUMENTAL (NOITE)</p>	<p style="text-align: center;">DESIGN DE MODA</p> <p>1. DESENHO DE MODA (TARDE) 2. DESENHO DE MODA (NOITE) 3. DESIGN DE SUPERFÍCIE (NOITE) 4. ESTILO (TARDE) 5. ESTILO (NOITE) 6. MODELAGEM COMPUTADORIZADA (NOITE) 7. MODELAGEM TRIDIMENSIONAL (TARDE) 8. MODELAGEM TRIDIMENSIONAL (NOITE) 9. MODELAGEM PLANA (TARDE) 10. MODELAGEM PLANA (NOITE) 11. HISTÓRIA DA ARTE E ESTÉTICA DA INDUMENTÁRIA (TARDE) 12. HISTÓRIA DA ARTE E ESTÉTICA DA INDUMENTÁRIA (NOITE) 13. PROJETO DE COLEÇÃO I (TARDE) 14. PROJETO DE COLEÇÃO I (NOITE) 15. PROJETO DE MODELAGEM (NOITE) 16. TECNOLOGIA DA CONFECÇÃO (TARDE) 17. TECNOLOGIA DA CONFECÇÃO (NOITE) 18. TECNOLOGIA TÊXTIL (TARDE) 19. TECNOLOGIA TÊXTIL (NOITE) 20. PROJETO DE FIGURINO (TARDE) 21. PROJETO DE FIGURINO (NOITE) 22. DESENHO TÉCNICO APLICADO À MODA (TARDE) 23. DESENHO TÉCNICO APLICADO À MODA (NOITE)</p>
<p style="text-align: center;">EVENTOS</p> <p>1. CAPTAÇÃO DE EVENTOS (MANHÃ)</p>	
<p style="text-align: center;">GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS</p> <p>1. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO EM RECURSOS HUMANOS (NOITE)</p>	
GASTRONOMIA	
<p>1. COZINHA FRIA I (MANHÃ) 2. COZINHA FRIA I (TARDE) 3. COZINHA FRIA I (NOITE) 4. COZINHA FRIA II (MANHÃ) 5. COZINHA FRIA II (NOITE) 6. COZINHA FRIA II (TARDE) 7. COZINHA INTERNACIONAL II (MANHÃ) 8. COZINHA INTERNACIONAL II (NOITE) 9. COZINHA INTERNACIONAL II (TARDE) 10. ENOGASTRONOMIA (MANHÃ) 11. ENOGASTRONOMIA (NOITE) 12. PANIFICAÇÃO (MANHÃ) 13. PANIFICAÇÃO (NOITE) 14. PANIFICAÇÃO (TARDE) 15. SERVIÇOS BAR E RESTAURANTE (MANHÃ) 16. SERVIÇOS BAR E RESTAURANTE (NOITE) 17. SERVIÇOS DE RESTAURANTE (TARDE) 18. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA I (MANHÃ) 19. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA I (NOITE) 20. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA I (TARDE)</p>	<p>21. CONTROLES OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (MANHÃ) 22. CONTROLES OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (NOITE) 23. CONTROLES OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (TARDE) 24. COZINHA CLÁSSICA (MANHÃ) 25. COZINHA CLÁSSICA (NOITE) 26. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (MANHÃ) 27. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (NOITE) 28. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO (TARDE) 29. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO (MANHÃ) 30. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO (NOITE) 31. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA II (MANHÃ) 32. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA II (NOITE) 33. HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA II (TARDE)</p>
<p>Período de Inscrição: 20 de junho a 28 de junho de 2017</p>	<p style="text-align: center;">Pré-requisitos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser estudante regularmente matriculado em curso de graduação da Faculdade Senac Pernambuco • Ter obtido aprovação na unidade temática/disciplina a que se refira à monitoria • Ter disponibilidade semanal de 12 horas para estar presente na Instituição e realizar as atividades de monitoria
<p>Local de Inscrições: Secretaria da Faculdade Senac PE</p>	
<p>Seleção dos Alunos: 29 de junho de 2017 Prova: das 16h30 até 18h30 (todos os cursos)</p>	
<p>Resultados: 06 de julho de 2017</p>	
<p>Documentação para Inscrição: Histórico escolar Currículo Lattes (impresso)</p>	

Informações: fac-secretaria@pe.senac.br / (81) 3413.6655