

TABELA - CONVÊNIOS E PARCERIAS

2º SEMESTRE DE 2018 - EDIÇÃO: Abril/2018

A) CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU)

Período Manhã / Noite

| CURSOS PÓS-GRADUAÇÃO | MENSALIDADE NORMAL 2ºSEMESTRE 2018 | PREÇOS PROMOCIONAIS | |
|-----------------------------|---|----------------------------|--------------|
| MBA em Hospitalidade | R\$ 788,00 | R\$ 473,00 | 40,0% |
| Gastronomia Funcional | R\$ 873,00 | R\$ 524,00 | 40,0% |
| MBA em Gastronomia | R\$ 873,00 | R\$ 524,00 | 40,0% |

B) CURSOS SUPERIORES

Período Manhã e Noite

| CURSOS SUPERIORES | MENSALIDADE NORMAL 2ºSEMESTRE 2018 | PREÇOS PROMOCIONAIS | |
|-----------------------------|---|----------------------------|--------------|
| Gastronomia | R\$ 1.596,00 | R\$ 958,00 | 40,0% |
| Estética | R\$ 708,00 | R\$ 425,00 | 40,0% |
| Eventos / Gestão de Turismo | R\$ 638,00 | R\$ 383,00 | 40,0% |
| Hotelaria | R\$ 717,00 | R\$ 431,00 | 40,0% |
| Hotelaria Hospitalar | R\$ 655,00 | R\$ 393,00 | 40,0% |

C) CURSOS TÉCNICOS

Período Manhã/Noite

| CURSOS TÉCNICOS | MENSALIDADE NORMAL 2ºSEMESTRE 2018 | PREÇOS PROMOCIONAIS | |
|------------------------|---|----------------------------|--------------|
| Cozinha | R\$ 801,00 | R\$ 481,00 | 40,0% |
| Guia de Turismo | R\$ 520,00 | R\$ 312,00 | 40,0% |
| Nutrição e Dietética | R\$ 520,00 | R\$ 312,00 | 40,0% |

Observações:

1. CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU – MBA)

- Matrículas abertas por disciplina (crédito) conforme Calendário Escolar.
- Sem taxa de matrícula, sendo que a 1ª mensalidade deverá ser paga no ato da matrícula, as demais, para concessão de desconto, até o 5º dia útil de cada mês.
- Sem Processo Seletivo.
- Pré-Requisito – Curso Superior Completo.
- Maiores Informações: Central de Atendimento HOTEC (11 – 3246-2888).

2. CURSOS SUPERIORES

- Matrículas abertas, vagas limitadas, para o 2º semestre/2018, com início das aulas (turmas manhã e noite) para 13/08/2018, havendo quórum.
- Sem taxa de matrícula, sendo que a 1ª mensalidade (Julho/2018) deverá ser paga no ato da matrícula, as demais, para concessão de desconto, até o 5º dia útil, a partir de Agosto/2018.
- Agendar Processo Seletivo, taxa de R\$ 35,00 (promocional).
- Pré-Requisito: Ensino Médio Completo.
- Maiores Informações: Central de Atendimento HOTEC (11-3246-2888).

3. CURSOS TÉCNICOS

- Matrículas abertas, vagas limitadas, para o 2º semestre/2018, com início das aulas (turmas manhã e noite) para 13/08/2018, havendo quórum.
- Sem taxa de matrícula, sendo que a 1ª mensalidade (Julho/2018) deverá ser paga no ato da matrícula, as demais, para concessão de desconto, até o 5º dia útil, a partir de Agosto/2018.
- Maiores Informações: Central de Atendimento HOTEC (11-3246-2888).

A. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Sobre a Tabela de Preço, desconto de 60% em decorrência do Convênio/Parceria, sobre a tabela em vigor.

Observações:

- São mais de 50 Programas, com cargas horárias, duração e preços de inscrição personalizados.
- Os cursos, havendo quorum, acontecem nos períodos da manhã, tarde, noite e aos sábados e também poderão ser desenvolvidos nas modalidades "IN COMPANY" ou fechados.
- Maiores informações sobre programações, datas, horários e preços de Inscrição na Central de Atendimento HOTEC (11-3246-2888).

B. **VÍDEOCURSOS** (Parceria CPT – Centro de Produções Técnicas – Viçosa / MG)

Para cada videocurso, preço especial, em decorrência do Convênio / Parceria de R\$ 253,00

Nossos Videocursos (37 títulos):

| | |
|--|--|
| <u>Gastronomia</u> (11 Videocursos) | Como Montar e Operar uma Cafeteria |
| Pizzaiolo | Reservas e Recepção Hoteleira |
| Chapeiro e Lancheiro | Marketing em Hotelaria |
| Churrasqueiro | Como Montar e Administrar uma Pizzaria |
| Cozinha – Módulo Básico | <u>Panificação & Confeitaria</u> (10 Videocursos) |
| Cozinha Profissional | Panificação Módulo Básico |
| Cozinha Profissional Avançada | Panificação Profissional |
| Cozinha Brasileira | Panificação Profissional Avançada |
| Cozinha Japonesa | Confeitaria - Módulo Básico |
| Cozinha Internacional – Módulo I | Confeitaria Profissional |
| Cozinha Internacional – Módulo II | Confeitaria Profissional Avançada |
| Decoração de Pratos | Decoração de Bolos – Módulo Básico |
| <u>Gerenciais</u> (09 Videocursos) | Decoração de Bolos – Módulo Avançado |
| Como Administrar Hotéis | Bombons & Trufas |
| Como Montar e Administrar uma Padaria | Produção de Ovos de Páscoa |
| Como Montar e Operar uma Sorveteria | <u>Hotelaria</u> (02 Videocursos) |
| Planejamento e Organização de Eventos | Camareira Hotelaria Hospitalar |
| Como Montar uma Cozinha Comercial | Governanta |

| | |
|--|--|
| Sala & Bar (04 Vídeos cursos) | |
| Barista | |
| Garçom | |
| Bartender | |
| Maître | |