

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

O Diretor Regional do **Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Departamento Regional do Espírito Santo – SENAI-DR/ES**, no uso de suas atribuições, torna público que no período de **24 de maio a 11 de junho de 2021**, estarão abertas as inscrições para o Processo de Matrícula para o preenchimento das vagas disponibilizadas no **Anexo I - Quadro de Vagas – cursos presenciais** e **Anexo II - Quadro de Vagas – cursos a distância**, deste Edital, referentes a cursos de Formação Inicial e Continuada, na modalidade de Qualificação Profissional (Gratuidade Regimental), destinados à comunidade, que serão ofertados nas Unidades do SENAI/ES, com previsão de início das aulas a partir de **14 de junho de 2021**.

As vagas gratuitas ofertadas neste Edital são destinadas às pessoas de baixa renda, conforme Decreto nº 6.635, de 05 de novembro de 2008. A situação de baixa renda do candidato inscrito no processo de matrícula será atestada mediante autodeclaração do postulante no ato da matrícula, ou, para o caso de turmas EaD, esta autodeclaração deverá ser entregue na Unidade de Ensino do Senai mais próxima à residência do aluno.

O candidato que, por qualquer motivo, deixar de atender às normas e às recomendações aqui estabelecidas, será automaticamente eliminado do processo de matrícula. Nesse caso, não caberá qualquer recurso administrativo sob a alegação de desconhecimento das normas ou dos termos deste Edital.

1. DO QUADRO DE VAGAS

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Os cursos ofertados estão discriminados nos Quadros de Vagas dispostos nos Anexos I e II deste Edital.

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

2. DO HORÁRIO DOS CURSOS E ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO

Horário de Funcionamento	Endereço das Unidades de Ensino
Matutino 7h30 às 11h30	SENAI Aracruz Avenida Epifânio Pontin, nº 985, Vila Nova, Aracruz/ ES Tel: (27) 3256-9950
Vespertino 13h30 às 17h30	SENAI Cachoeiro Rua Jones dos Santos Neves, nº 975, Alto Monte Cristo, Cachoeiro de Itapemirim/ES Tel: (28) 3515-2150
Noturno 18h30 às 22h00	SENAI Colatina Rodovia Gether Lopes de Farias, s/nº, São Silvano, Colatina/ES Tel: (27) 3770-5301
Sábado 08h00 às 12h00 e/ou 13h00 às 17h00	SENAI Linhares Avenida Filogônio Peixoto, nº 728, Aviso, Linhares/ES Tel: (27) 3264-1310
	SENAI São Mateus Avenida Dom José Dalvit, nº 100, Santo Antonio, São Mateus/ES Tel: (27) 3767-9343
	SENAI Civit Avenida Paulo Miguel Bohomoletz, nº 520, Civit I, Serra/ES Tel: (27) 3298-7800
	SENAI Vila Velha Rodovia Darly Santos, 2655, Polo Empresarial Novo México, Vila Velha/ES Tel: (27) 3399-5812
	SENAI Vitória Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, nº 2235, Bento Ferreira, Vitória/ES Tel: (27) 3334-5201

Tabela 01: horário de funcionamento dos cursos e endereço das Unidades de Ensino.

2.1. O **SENAI-ES** poderá utilizar os sábados para cumprir a carga horária estabelecida para os cursos de Qualificação Profissional, caso não haja possibilidade de cumprir toda carga horária durante a semana.

2.2. O **SENAI-ES** poderá ministrar as aulas em ambiente virtual de aprendizagem, caso ocorra a suspensão das aulas presenciais no município da Unidade de Ensino a que está vinculado o aluno.

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

2.3. O **SENAI-ES** poderá aumentar o prazo de execução das turmas, caso haja necessidade de rodízio dos alunos nos laboratórios e demais ambientes educacionais, em função do cumprimento do protocolo de biossegurança.

3. DA MATRÍCULA

3.1. A matrícula do candidato dar-se-á pelo preenchimento da **Ficha de Matrícula** e entrega de cópia dos documentos exigidos na Secretaria da Unidade de Ensino onde o curso será ofertado.

3.2. Para as turmas EaD, será realizada uma pré-matrícula on-line, pelo site <https://loja.mundosenai.com.br/es> e a matrícula será efetivada após entrega da cópia dos documentos exigidos, juntamente com a autodeclaração de Baixa Renda e assinatura física da Ficha de Matrícula na Unidade do Senai mais próxima à residência do aluno.

3.2.1. A entrega dos documentos deverá ser realizada, no máximo, em até 07 (sete) dias antes do início do curso.

3.3. As vagas serão concedidas por ordem de chegada dos candidatos.

3.4. Para candidatos menores de 18 (dezoito) anos, será exigida apresentação de 01 (um) responsável legal, portando documento de identidade e CPF, desde que o pré-requisito do curso permita esta faixa etária.

3.5. A matrícula dos cursos presenciais poderá ser realizada por procurador, desde que este apresente documentação comprobatória para tal (procuração com firma reconhecida do candidato e documento de identificação com foto do procurador).

3.6. A efetivação da matrícula dar-se-á somente após a assinatura da Ficha de Matrícula pelas partes.

3.7. No ato da matrícula, o candidato, ou seu representante legal, deverá entregar os seguintes documentos:

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

- Original e cópia do documento de identidade (RG) ou documento oficial com foto;
- Original e cópia do comprovante de residência atualizado (três últimos meses);
- Original e cópia do Cadastro de Pessoa Física - CPF (salvo se o número constar no documento de identidade);
- Autodeclaração de postulante (baixa renda);
- Laudo Médico (para pessoas com deficiência); e
- Comprovação de escolaridade (Histórico Escolar ou Declaração Escolar ou Autodeclaração de Compatibilidade) conforme exigido no curso pretendido.

3.8. Para autenticação das cópias dos documentos, o candidato e/ou seu responsável legal, quando se tratar de menor de 18 anos, deverão apresentar os documentos originais correspondentes, os quais serão devolvidos de imediato.

3.9. Não será admitida a matrícula condicionada, ou seja, quando o candidato não apresentar os documentos descritos no item 3.7 no período determinado neste Edital.

4. DO INÍCIO DAS AULAS

As aulas iniciarão no **1º semestre de 2021**, conforme discriminado nos Quadros de Vagas dispostos nos Anexos I e II deste Edital.

5. CALENDÁRIO

EVENTO	DATA	LOCAL
Divulgação e Matrículas	24/05 a 11/06/2021 8h às 20h	Conforme endereços das Unidades de Ensino discriminados na Tabela 01
Início das Aulas	Conforme discriminado nos Anexos I e II – Quadro de Vagas	

Tabela 03: Calendário

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

6. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 O Processo de Matrícula será realizado sob a responsabilidade da Direção de Educação do **SENAI-ES**, com endereço na Av. Nossa Senhora da Penha, nº. 2053, Edifício FINDES, 7.º andar, Santa Lúcia, Vitória/ES.

6.2. Somente poderão se inscrever a uma das vagas ofertadas neste Edital os interessados que atendam aos pré-requisitos descritos.

6.3. Cada pessoa só poderá se matricular em uma turma deste edital, a fim de proporcionar oportunidade de qualificar profissionalmente o maior número de pessoas possível.

6.4. A matrícula traduz aceitação plena das normas do presente Edital, bem como das regras contidas no regulamento dos Cursos.

6.5. O **SENAI-ES** se reserva no direito de adiar ou cancelar quaisquer dos cursos, caso não haja o número de participantes suficientes estabelecidos para cada curso.

6.6. O **SENAI-ES** se reserva no direito de alterar o local de realização dos cursos, desde que considere importante para a melhor qualidade do respectivo projeto pedagógico.

6.7. É de inteira responsabilidade do aluno a observância dos prazos estabelecidos neste Edital.

6.8. Informações poderão ser obtidas nas Unidades de Ensino de segunda à sexta-feira das 8h às 20h.

6.9. O aluno matriculado no Curso de Formação Inicial e Continuada só terá direito ao Certificado de Conclusão do Curso se obtiver aproveitamento igual ou superior a 6,0 e frequência mínima de 75% da carga horária total do curso.

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

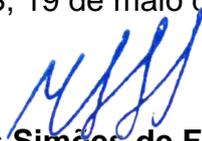
6.10. Para o curso de Confeiteiro (EaD) o aluno deverá adquirir os materiais e insumos para realização das aulas práticas, que não serão realizadas no SENAI, pois o curso é totalmente a distância. A lista com os itens está contida no Anexo III – Insumos e Utensílios para Confeiteiro. O **SENAI-ES** se reserva no direito de realizar algum tipo de alteração nas medidas ou nos insumos dependendo da necessidade. Portanto, os ingredientes para cada receita devem ser adquiridos com pouca antecedência, mediante orientação do instrutor/tutor.

6.11. Para participar dos cursos na modalidade EaD, o aluno deverá dispor de computador ou notebook com acesso à internet banda larga, Navegador de internet instalado (Chrome 56+, Edge 30+, Firefox 51+, Safari 11+) e Webcam e microfone (recomendado), pois os conteúdos são apresentados em uma plataforma digital, denominada ambiente virtual de aprendizagem (AVA), por meio de material multimídia, podendo incluir vídeos, animações, simulações, textos, etc. elaborados exclusivamente para o desenvolvimento do curso.

6.12. O presente Edital será encerrado quando todas as vagas forem preenchidas (conforme Anexo I – Quadro de Vagas – cursos presenciais e Anexo II - quadro de vagas – cursos a distância).

6.13. Casos omissos e situações não previstas neste Edital serão resolvidos pela Gerência de Educação Profissional - GEP.

Vitória/ES, 19 de maio de 2021.



Mateus Simões de Freitas

Diretor Regional do SENAI-ES

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Anexo I – Quadro de Vagas – Cursos Presenciais

UNIDADE	CURSO	Carga Horária	Período previsto	Nº DE VAGAS POR TURNO				TOTAL
				MANHÃ	TARDE	NOITE	SÁBADO	
SENAI Civit	Almoxarife	160	21/06 a 25/08/21			30		30
SENAI Civit	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 18/08/21	30				30
SENAI Civit	Auxiliar de Logística	200	14/06 a 31/08/21			25		25
SENAI Civit	Montador e Reparador de Computadores	160	14/06 a 18/08/21			20		20
SENAI Civit	Movimentador de Cargas	160	21/06 a 25/08/21		25	25		50
SENAI Civit	Operador de Computador	160	21/06 a 25/08/21			20		20
SENAI Civit	Operador de Injetora e Extrusora de Plástico	260	14/06 a 30/09/21			25		25
SENAI Cachoeiro	Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão	200	14/06 a 04/09/21		20			20
SENAI Cachoeiro	Mecânico de Motocicletas	260	14/06 a 04/10/21			20		20
SENAI Cachoeiro	Torneiro Mecânico	380	21/06 a 08/12/21			20		20
SENAI Colatina	Assistente de Planejamento, Programação e Controle da Produção	160	14/06 a 12/08/21		20			20
SENAI Colatina	Assistente de Planejamento, Programação e Controle da Produção	160	14/06 a 18/08/21			20		20
SENAI Colatina	Mecânico de Máquinas de Costura	240	14/06 a 23/09/21			20		20
SENAI Colatina	Mecânico de Freios, Suspensão e Direção de Veículos Leves	180	14/06 a 19/08/21		20			20
SENAI Colatina	Mecânico de Freios, Suspensão e Direção de Veículos Leves	180	14/06 a 26/08/21			20		20
SENAI Colatina	Eletricista Industrial	240	14/06 a 23/09/21			20		20
SENAI S. Gabriel da Palha	Costureiro Industrial do Vestuário - Tecido Plano	220	14/06 a 23/09/21			25		25
SENAI S. Gabriel da Palha	Mecânico de Máquinas de Costura	240	14/06 a 15/09/21			20		20
SENAI S. Gabriel da Palha	Mecânico de Máquinas de Costura	240	14/06 a 15/09/21			20		20

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

UNIDADE	CURSO	Carga Horária	Período previsto	Nº DE VAGAS POR TURNO				TOTAL
				MANHÃ	TARDE	NOITE	SÁBADO	
SENAI Nova Venécia	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 18/08/21			22		22
SENAI Nova Venécia	Almoxarife	160	14/06 a 12/08/21		20			20
SENAI São Mateus	Assistente de Logística	160	14/06 a 18/08/21			20		20
SENAI São Mateus	Costureiro Industrial do Vestuário Tecido Malha	160	14/06 a 12/08/21		25			25
SENAI São Mateus	Eletricista Industrial	240	14/06 a 15/10/21			20		20
SENAI São Mateus	Mecânico de Freios, Suspensão e Direção de Veículos Leves	180	14/06 a 03/09/21			20		20
SENAI São Mateus	Mecânico de Máquinas de Costura	240	14/06 a 15/10/21			20		20
SENAI São Mateus	Pintor de Obras Imobiliárias	160	14/06 a 12/08/21	20				20
SENAI São Mateus	Auxiliar de Cozinheiro	160	14/06 a 18/08/21			25		25
SENAI Vitória	Almoxarife	160	14/06 a 13/08/21	20				20
SENAI Vitória	Almoxarife	160	14/06 a 13/08/21		20			20
SENAI Vitória	Assistente de Planejamento, Programação e Controle da Produção	160	14/06 a 13/08/21	20				20
SENAI Vitória	Assistente de Planejamento, Programação e Controle da Produção	160	14/06 a 13/08/21		20			20
SENAI Vitória	Instalador e Reparador de Redes	180	14/06 a 23/08/21	20				20
SENAI Vitória	Instalador e Reparador de Redes	180	14/06 a 23/08/21		20			20
SENAI Vitória	Montador e Reparador de Computadores	160	14/06 a 13/08/21	20				20
SENAI Vitória	Montador e Reparador de Computadores	160	14/06 a 13/08/21		20			20
SENAI Linhares	Costureiro Industrial do Vestuário - Tecido Plano	220	14/06 a 15/09/21			20		20
SENAI Linhares	Eletricista Industrial	240	14/06 a 23/09/21			20		20
SENAI Linhares	Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão	200	14/06 a 03/09/21			20		20
SENAI Linhares	Eletricista Veicular	264	14/06 a 05/10/21			20		20
SENAI Linhares	Mecânico de Freios, Suspensão e Direção de Veículos Leves	180	14/06 a 26/08/21			20		20
SENAI Linhares	Montador de Móveis	160	14/06 a 18/08/21			20		20
SENAI Linhares	Pedreiro de Alvenaria	160	14/06 a 12/08/21		20			20
SENAI Linhares	Operador de Computador	160	14/06 a 12/08/21	20	20			40
SENAI Linhares	Programador WEB	200	14/06 a 27/08/21			20		20

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

UNIDADE	CURSO	Carga Horária	Período previsto	Nº DE VAGAS POR TURNO				TOTAL
				MANHÃ	TARDE	NOITE	SÁBADO	
SENAI Aracruz	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 19/08/21			20		20
SENAI Aracruz (Ibiraçu)	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 19/08/21			20		20
SENAI Aracruz (Sta M. Jetibá)	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 19/08/21			20		20
SENAI Aracruz (João Neiva)	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 19/08/21			20		20
SENAI Aracruz	Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão	200	14/06 a 23/08/21			20		20
SENAI Aracruz	Eletricista Industrial	240	14/06 a 24/09/21			20		20
SENAI Aracruz (Barra Riacho)	Confeiteiro	200	14/06 a 08/09/21			20		20
SENAI Aracruz (Ibiraçu)	Confeiteiro	200	14/06 a 08/09/21			20		20
SENAI Aracruz (João Neiva)	Confeiteiro	200	14/06 a 08/09/21			20		20
SENAI Aracruz (João Neiva)	Costureiro Industrial do Vestuário –Tecido Plano	220	14/06 a 16/09/21			20		20
SENAI Vila Velha	Pedreiro de Alvenaria	160	14/06 a 19/08/21			20		20
SENAI Vila Velha	Eletricista Industrial	240	14/06 a 14/09/21	20				20
SENAI Vila Velha	Pintor de Obras Imobiliárias	160	14/06 a 13/08/21	20				20
SENAI Vila Velha	Costureiro de Peças Sob Encomenda*	160	14/06 a 24/09/21		20			20
SENAI Vila Velha	Mecânico de Máquinas de Costura	240	14/06 a 22/09/21			20		20
SENAI Vila Velha	Costureiro Industrial do Vestuário - Tecido Malha**	160	14/06 a 27/09/21		20			20
SENAI Vila Velha	Almoxarife	160	14/06 a 19/08/21			20		20
SENAI Vila Velha	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	160	14/06 a 13/08/21		20			20
SENAI Vila Velha	Carpinteiro de obras	160	14/06 a 13/08/21		20			20
SENAI Vila Velha	Marceneiro	280	14/06 a 21/09/21		20			20
SENAI Vila Velha	Padeiro	200	14/06 a 30/08/21		20			20
SENAI Vila Velha	Eletricista Instalador Predial Baixa Tensão	200	14/06 a 30/08/21		20			20
TOTAL DE VAGAS								1.437

* Aulas as 2ª, 4ª e 6ª feiras

** Aulas as 2ª, 3ª e 6ª feiras

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Anexo II – Quadro de Vagas – Cursos a Distância

UNIDADE	CURSO	Carga Horária	Período previsto	Nº DE VAGAS POR TURNO				TOTAL
				MANHÃ	TARDE	NOITE	SÁBADO	
SENAI São Mateus	Assistente de Operações Logísticas	166	14/06 a 10/08/21	-	-	-	-	100
SENAI Colatina	Controlador e Programador de Produção	160	14/06 a 06/08/21	-	-	-	-	100
SENAI Linhares	Controlador e Programador de Produção	160	14/06 a 06/08/21	-	-	-	-	50
SENAI Vila Velha	Confeiteiro	240	14/06 a 03/09/21	-	-	-	-	100
SENAI Cachoeiro	Instalador e Reparador de Redes de Computadores	220	14/06 a 27/08/21	-	-	-	-	100
SENAI Linhares	Assistente Administrativo	160	14/06 a 06/08/21	-	-	-	-	50
Total de Vagas								500

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Anexo III – Insumos e Utensílios para Confeiteiro

Para a receita de Bolo de Chocolate:

Ingredientes	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha	100	150	Balança
Açúcar	95	142,5	Batedeira
Ovos	50	75	Bowl ou ramequim
Leite	125	187,5	Calçado fechado
Margarina	55	82,5	Colher de sopa
Bicarbonato	0,8	1,2	Espátula de silicone
Chocolate em pó 50% cacau	20	30	Forma cônica alumínio aro 20 cm
Fermento químico	10	15	Forno
			Fue
			Jaleco ou Dólmã
			Luvas para forno
			Peneira

Para a receita de Enroladinho de Salsicha:

Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha de trigo especial	100	300	Balança
Açúcar	12	36	Bilha/rolo/cilindo de polietileno ou aço inoxidável
Ovos	15	45	Bowl ou ramequim
Leite	45	135	Calçado fechado
Sal	2	6	Carretilha/cortador de massa
Margarina	10	30	Colher de sopa
Fermento seco	2	6	Espátula de silicone
			Espátula de silicone raspadora
			Faca de corte
			Formas retangulares
			Forno
			Jaleco ou Dólmã
			Luvas para forno
			Peneira
			Tábua de corte de polietileno

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Para a receita de Cookie:

Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha de trigo	100	300	Balança
Ovos	34	102	Batedeira
Margarina	34	102	Bowl ou ramequim
Fermento químico	3,4	10,2	Calçado fechado
Baunilha	0,5	1,5	Colher de sopa
Sal	0,5	1,5	Espátula de silicone
Gotas de chocolate	60	180	Formas retangulares
Açúcar refinado	25	75	Forno
Açúcar mascavo	50	150	Jaleco ou Dólmã
			Luvas para forno
			Peneira

Para a receita de Coxinha:

Ingredientes Massa	Percentual (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha de trigo especial	100	300	Balança
Leite	100	300	Bowl ou ramequim
Caldo de frango	100	300	Colher de sopa
Manteiga	5	15	Escumadeira
Sal	2	6	Espátula de silicone
Ingredientes Recheio	Percentual (%)	Quantidade (g)	Faca
Peito de frango cozido desfiado	100	300	Fogão
Caldo de frango	24	72	Panela para fritura
Creme de arroz, ou amido, ou farinha de trigo	1	3	Panela para recheio
Tomate picado sem pele e sem sementes	20	60	Peneira
Cebola ralada	5	15	Tábua de corte
Cheiro verde	2	6	
Óleo	2	6	
Noz-moscada, sal e pimenta do reino moída na hora	0,5	1,5	

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Para a receita de Profiteroles:

Ingredientes	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha	100	200	Balança
Margarina 80% lipídios	80	160	Batedeira
Água	200	400	Bico de confeitaria pitanga
Ovos	100	200	Bowl ou ramequim
			Calçado fechado
			Colher de sopa
			Espátula de silicone
			Faca de ponta
			Fogão
			Forno
			Jaleco ou Dólmã
			Luvas para forno
			Manga/saco de confeitaria
			Micro-ondas
			Panela
			Peneira
			Tábua de corte

Para a receita de Creme de Confeiteiro:

Ingredientes	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Leite condensado	39,5	395	Balança
Creme de leite	20	200	Bowl ou ramequim
Leite (mL)	100	1000	Calçado fechado
Gemas de ovos	12	120	Colher de sopa
Amido de milho	5	50	Espátula de silicone
Essência de baunilha	0,5	5	Fogão
			Jaleco ou Dólmã
			Luvas para forno
			Panela
			Peneira

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Para a receita de Pão de Ló:

Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha de trigo	100	200	Balança
Água (mL)	40	80	Batedeira
Ovos	130	260	Bowl ou ramequim
Açúcar refinado	130	260	Colher de sopa
Emulsificante	9	18	Espátula de silicone
Amido de milho	45	90	Forma redonda aro 25 cm
Fermento químico	7	14	Forno
			Panela
			papel manteiga

Para a receita de Merengue:

Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Claras	100	300	Balança
Açúcar	270	100	Batedeira
Raspas de limão		01 unidade	Bowl ou ramequim
			Calçado fechado
			Colher de sopa
			Espátula de confeitaria 20 cm
			Espátula de silicone
			Fogão
			Jaleco ou Dólmã
			Luvas para forno
			Panela
			Peneira

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Para a receita de Bolo Recheado Confeitado:

Ingredientes Bolo	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Farinha de trigo	100	200	Balança
Margarina	12	24	Batedeira
Açúcar refinado	84	168	Bilha/rolo/cilindro
Fermento químico	8	16	Bowl ou ramequim
Ovos	42	84	Calçado fechado
Chocolate em pó 50% cacau	20	40	Colher de sopa
Ingredientes Pasta americana	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Açúcar Impalpável	100	600	Espátula de silicone
Glucose	8	48	Faca de corte
Gelatina sem sabor	1,5	9	Forma redonda aro 25cm altura 8 cm
Gordura vegetal	8	48	Forno
Água	10	60	Jaleco ou Dólmã
Ingredientes Recheio Ganache	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Chocolate meio amargo	100	500	Luvas para forno
Creme de leite	100	500	Micro-ondas
Castanha (opcional)	40	200	Panela
			Papel manteiga
			Peneira
			Pincel de trincha largo
			Plástico filme PVC
			Prato de 30 cm para apoiar bolo
			Tábua de corte

Para a receita de Brigadeirão:

Ingredientes	Porcentagem (%)	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Leite Condensado	100	395	Balança
Leite (mL)	50	197,5	Bowl ou ramequim
Chocolate em pó 50% cacau	20	79	Calçado fechado
Margarina	5	19,75	Colher de sopa
Ovos	1,3	5,135	Espátula de silicone
Amido de milho	5	19,75	Espátula de silicone
			Forma cônica 20 cm
			Forno
			Jaleco ou Dólmã
			Liquidificador
			Luvas para forno
			Peneira

EDITAL DE MATRÍCULA 001/2021

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Para a receita de Verrine de Banana:

Ingredientes massa banana	Quantidade (g)	Equipamentos, utensílios e outros
Banana prata	2 unidades	Balança
Açúcar refinado	60	Batedeira
Manteiga sem sal	15	Bico de confeiteiro liso (opcional)
Ingredientes creme de queijo	Quantidade (g)	Bowl ou ramequim
Cream cheese	200	Colher de sopa
Leite em pó	100	Espátula de silicone
Leite condensado	150	Espátula de silicone
Creme de leite	150	Faca
Ingredientes creme de avelã	Quantidade (g)	Fogão
Creme de avelã	200	Jaleco ou Dólmã
Creme de leite	150	Luvas para forno
		Manga de confeiteiro (opcional)
		Panela
		Tábua
		Taça descartável para verrine

