

**EDITAL Nº 11, de 13 de agosto de 2020.**  
**PROCESSO DE INSCRIÇÕES PARA INGRESSO NOS CURSOS DO PROGRAMA**  
**SENAC GRATUIDADE – PSG, ANO LETIVO 2020.**

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL, Senac-DF, no uso de suas atribuições regimentais, torna públicas as regras para as inscrições nos cursos de Formação Inicial e Continuada e de Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Programa Senac de Gratuidade (PSG) a serem ofertados nos CEPs Senac Taguatinga, Jessé Freire, Plano Piloto, Gama, Ceilândia, Ações Móveis e TTH (endereço e contato no Anexo I).

## **1. DO PROGRAMA**

1.1. O Programa Senac Gratuidade – PSG é resultado do protocolo de compromisso firmado em 22 de julho de 2008 entre o Ministério da Educação (MEC), o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), o Ministério da Fazenda (MF), a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), e ratificado pelo Decreto Federal n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008.

1.2. O PSG destina-se a pessoas de baixa renda - cuja renda familiar mensal per capita não ultrapasse 2 salários mínimos federais, na condição de alunos matriculados ou egressos da educação básica e trabalhadores, empregados ou desempregados.

## **2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

2.1. O processo seletivo de concessão de vagas do PSG é regido por este Edital.

2.2. Os critérios adotados para inscrição foram definidos atendendo a legislação da educação profissional e tecnológica, o Decreto n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008, as Diretrizes do Programa Senac de Gratuidade - Departamento Nacional, versão 9, e os requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF para ingresso no curso escolhido.

2.3. Será permitida 2 matrículas concomitantes em curso PSG, desde que os turnos dos cursos sejam diferentes.

2.4. As turmas ofertadas neste edital observam as características da modalidade presencial. No entanto, enquanto prevalecer a compreensão institucional sobre a necessidade de adoção de medidas necessárias à disseminação do contágio da Covid-19, as atividades educacionais serão desenvolvidas com apoio de recursos tecnológicos, denominado, atendimento remoto, e/ou com atividades flexíveis entre presencial e o remoto conforme protocolos internos.

2.5. Para acessar os cursos por acesso remoto, será necessário que o(a) candidato(a) atenda aos seguintes pré-requisitos técnicos:

- a) Ter conhecimentos em navegação na internet;
- b) Ter acesso a computador com internet banda larga.
- c) Ter um e-mail válido.

2.6. As configurações **gerais** mínimas dos recursos tecnológicos para acesso aos cursos são:

a) Configuração do computador:

- Processador com dois núcleos (Intel Core 2 Duo 1.8 GHz), 2G de RAM, monitor com resolução mínima de 1366x768, disco rígido de qualquer tamanho, com no mínimo 20G de espaço livre.

- Navegadores de internet Google Chrome ou Mozilla Firefox em sua última versão;
- Pacote office instalado, Microsoft Word, Excel e Power Point versão 2013 ou superior;
- Leitor de PDF Adobe Reader versão 10 ou superior;
- Sistema operacional Windows 7, 8 ou 10;
- Conexão à internet banda larga.

b) Periféricos:

- Fone de ouvido para assistir às videoaulas e para participar das webconferências;
- *Webcam*;
- Microfone para participar das webconferências.

2.7. Configurações **específicas** mínimas dos recursos tecnológicos, de acordo com o curso:

- a) **Para os cursos AutoCAD** - desenho de ambientes em 2D e **Sketchup** - desenho de ambientes e objetos em 3D:
- Processador com dois núcleos (Intel Core 2 Duo 2.5 GHz), 3G de RAM, monitor com resolução mínima de 1366x768, disco rígido de qualquer tamanho, com no mínimo 40G de espaço livre.
  - Placa de vídeo compartilhada de 1 G de RAM;
  - Licença *student (free)* -AutoCAD AutoDesk (*download*);
  - Licença *free trial* – Sketchup (*download*).
- b) Para o curso de **PHP com MySQL**:
- Softwares instalados:
    - a. Licença *free trial* - *xampp* ou *wamp* (*download*);
    - b. Licença *student* - *notepad++* (*download*);
    - c. Licença *student (free)* - *mysql workbench* (*download*).
- c) Para cursos de Gestão – **Assistente Administrativo, Assistente de Pessoal e Técnico em Contabilidade** o aluno terá acesso ao software (*free*) específico de folha de pagamento.
- d) Para o curso de **Estamparia: design de superfície** – o aluno deverá ter acesso ao navegador Google Chrome e às ferramentas do Google disponíveis gratuitamente.

### 3. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO

3.1. Para se inscrever, o candidato deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo federais;
- b) ter idade igual ou superior à idade mínima exigida para acesso ao curso (conforme definido no Anexo II deste Edital);
- c) ter a escolaridade igual ou superior à exigida para o curso escolhido (conforme Anexo II deste Edital);
- d) não ter status **evadido** ou **desistente** em curso PSG, com prazo igual ou inferior a 1 (um) ano, da data de evasão ou desistência.

### 4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

4.1. No ato da inscrição, o candidato deverá encaminhar a documentação exigida para os cursos:

- a) RG e CPF (cópia);
- b) comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado, diploma, dentre outros) conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (cópia);
- c) comprovante de residência (cópia);
- d) auto-declaração de renda, conforme informações disponibilizadas pelo candidato no formulário de inscrição on-line.

4.2. Outros documentos serão exigidos para os cursos técnicos, para fins de emissão do diploma.

4.3. A veracidade das informações prestadas será de total responsabilidade do(a) candidato(a).

## 5. DO PERÍODO INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas no período de **14/08 a 08/09/2020** até o preenchimento das vagas ofertadas e do cadastro reserva.

## 6. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

6.1. A inscrição será realizada *on-line*, no site do SENAC-DF: <https://www.df.senac.br/inscricao-psg/>

6.2. Serão analisadas até 03 inscrições por candidato em cursos diferentes, tendo como critério a ordem crescente de inscrição e o terceiro curso como limite.

## 7. DAS VAGAS

7.1. A oferta de vagas, pela Unidade Educacional do SENAC - DF por curso/turno dar-se-á de acordo com as informações do Anexo I deste Edital.

## 8. DA CLASSIFICAÇÃO

8.1. A classificação dos inscritos obedecerá aos seguintes critérios:

- a) atendimento aos requisitos de acesso;
- b) ordem de inscrição do(a) candidato(a);
- c) quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido.

## 9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

9.1. O resultado da classificação será divulgado no dia **17/09/2020**, no site do SENAC-DF: <http://www.df.senac.br/psg/#/consulta-de-vagas>

## 10. DA MATRÍCULA

10.1. O candidato classificado deverá confirmar a sua matrícula, encaminhando até o dia **24 de setembro de 2020** à Unidade Educacional do Senac – DF, responsável pela operacionalização do curso, por meio do endereço eletrônico disponível no item 10.4 deste edital, os seguintes documentos assinados:

- Termo de Adesão ao Contrato de Prestação de Serviços Educacionais;
- Termo de Compromisso do Programa Senac de Gratuidade -PSG.

10.2. É obrigatória a participação do(a) aluno(a) no primeiro dia de aula para garantir a matrícula no curso PSG.

10.3. Em caso de impedimento de comparecer ao primeiro dia de aula, o(a) aluno(a) deverá justificar a ausência por meio de processo formal, considerando os motivos amparados pelo Regimento Escolar do Senac-DF. O requerimento poderá ser realizado até a data de início do curso, para o e-mail da unidade educacional ofertante do curso, cujo assunto deverá ser identificado como “JUSTIFICATIVA DE AUSÊNCIA NO 1º DIA DE AULA”:

CEP Senac Ceilândia	_AtendentesCeilandia@df.senac.br
CEP Senac Jessé Freire	_AtendentesJesse@df.senac.br
CEP Senac TTH	_AtendentesTTH@df.senac.br
CEP Senac Gama	_AtendentesGama@df.senac.br
CEP Senac Plano Piloto	_Atendentes903@df.senac.br
CEP Senac Ações Móveis	_AtendentesAcaoMovel@df.senac.br

## 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A inscrição e matrícula do candidato implica a aceitação das normas que regem o processo seletivo do PSG definidas neste Edital.

11.2. Não serão aceitas inscrições fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

11.3. Não haverá recurso para revisão no processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos.

11.4. O Senac-DF reserva-se o direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos matriculados para realização do curso ou por motivo de caso fortuito e/ou força maior, não obstando a devida apuração de responsabilidade.

11.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 11º Edital.

Brasília, 13 de agosto de 2020.

Antonio Tadeu Peron  
**Diretor Regional**  
**Senac – DF**

## ANEXO I

### Oferta de curso e vagas PSG

Unidade Educacional	Curso	C.H.	Nº de Vagas	Cadastro reserva	Período do curso	Turno
<b><u>CEP SENAC JESSÉ FREIRE</u></b>  SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul  Informações: (61) 3226-5235	Técnico em Contabilidade	800	25	20	05/10/2020 a 20/08/2021	Vespertino
	Técnico em Contabilidade	800	25	20	05/10/2020 a 01/03/2022	Noturno
	Técnico em Informática	1200	25	20	05/10/2020 a 09/07/2022	Noturno
<b><u>CEP SENAC CEILÂNDIA</u></b>  QNN 01, Conj. D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro  Informações: (61) 3373-8877	Administração em Serviços Hospitalares	60h	15	15	19/10/2020 a 09/11/2020	Matutino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	15	15	30/09/2020 a 16/10/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal	160h	15	25	05/10/2020 a 02/12/2020	Matutino
	Consultoria de Estilo Personal Stylist	60h	10	15	19/10/2020 a 09/11/2020	Vespertino
	Desenho de Moda Digital	95h	10	30	05/10/2020 a 19/11/2020	Noturno
	Faturamento em Serviços de Saúde	96h	10	30	16/11/2020 a 18/12/2020	Matutino
	Faturamento em Serviços de Saúde	96h	15	20	26/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160h	15	30	05/10/2020 a 01/12/2020	Vespertino
	Estamparia: design de superfície	80h	10	30	16/11/2020 a 11/12/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196h	30	20	05/10/2020 a 15/12/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196h	15	15	16/11/2020 a 05/03/2021	Noturno
	Operador de Computador	196h	15	30	23/11/2020 a 08/03/2021	Noturno

<p><b><u>CEP SENAC CEILÂNDIA</u></b> QNN 01, Conj. D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro</p> <p>Informações: (61) 3373-8877</p>	PHP com MYSQL	160h	15	10	19/10/2020 a 15/12/2020	Vespertino
	Técnicas Avançadas Word, Excel Power Point	60h	15	10	30/09/2020 a 21/10/2020	Matutino
	Técnicas Avançadas Word, Excel Power Point	60h	15	30	26/10/2020 a 17/11/2020	Matutino
<p><b><u>CEP SENAC PLANO PILOTO</u></b> SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3217 -8833 (61) 3217 -8821</p>	Recepção em Serviços de Saúde	60h	40	20	05/08/2020 a 26/08/2020	Noturno
	Noções de Interpretação de Exames Clínicos Laboratoriais	40h	40	20	05/08/2020 a 23/08/2020	Noturno
	Atualização no Tratamento de Feridas e Curativos	36h	40	20	05/08/2020 a 21/08/2020	Noturno
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	40	20	05/08/2020 a 19/09/2020	Noturno
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	40	20	05/08/2020 a 27/08/2020	Noturno
	Liderança coach	24h	40	20	05/08/2020 a 13/08/2020	Vespertino
<p><b><u>CEP SENAC GAMA</u></b> Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama.</p> <p>Informações: 3484-4128 3484-7704</p>	Assistente Administrativo	160h	20	20	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	20	20	13/10/2020 a 09/12/2020	Matutino
	Assistente de Logística	160h	20	20	09/11/2020 a 05/02/2021	Noturno
	Assistente de Secretaria Escolar	180h	20	20	03/11/2020 a 09/02/2021	Noturno
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	20	20	05/10/2020 a 09/11/2020	Matutino
	Administração em Serviços Hospitalares	60h	20	20	16/11/2020 a 07/12/2020	Matutino

<p><b><u>CEP SENAC TAGUATINGA</u></b></p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte.</p> <p>Informações: (61) 3355 5500 (61) 3354-6540</p>	Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares	40h	30	20	05/10/2020 a 19/10/20/2020	Vespertino
	Administração de contas a pagar, contas a receber e tesouraria	24h	30	30	05/10/2020 a 19/10/20/2020 (segundas, terças e quintas-feiras)	Vespertino
	Preparo de Alimentos Congelados	36h	30	20	05/10/2020 a 18/10/2020	Vespertino
	Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D	40h	30	20	13/10/2020 a 26/10/2020	Vespertino
	AutoCAD - Desenho de Ambientes em 2D	60h	30	20	05/10/2020 a 02/11/2020	Noturno
<p><b><u>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA</u></b></p> <p>SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	A arte de Comunicar e Vender Mais	30	20	20	<i>On-line:</i> 11/11/2020 a 20/11/2020	Matutino
	Açougueiro <b>O curso será realizado em parceria com açougues de Sobradinho, Planaltina e Restaurantes Escola do Senac.</b>	160	17	10	05/10/2020 a 03/12/2020	Vespertino
	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	20	20	20	<i>On-line:</i> 01/10 a 09/10/2020	Noturno
	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	20	20	20	<i>On-line:</i> 06/10 a 13/10/2020	Matutino
	Bares e Restaurantes - Gestão Operacional	36	15	10	<i>On-line:</i> 01/10 a 14/10/2020	Vespertino
	Camareiro (a) em Meios de Hospedagem	160h	15	15	<i>On-line:</i> 05/10 a 02/12/2020	Vespertino
	Camareiro (a) em Meios de Hospedagem	160h	20	20	07/12 a 19/02/2021 <i>On-line:</i> 14/12 a 18/12/2020 Presencial: a partir de 04/01/2021	Matutino
	Desenvolvimento de Equipes	18	20	20	<i>On-line:</i> 03/11 a 09/11/2020	Matutino

<p><b>CEP SENAC TTH</b>  <b>UNIDADE DE</b>  <b>GASTRONOMIA</b>  SCS Quadra 5, Bloco C  Asa Sul</p> <p>Informações:  (61) 3224-5210</p>	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40h	20	20	<i>On-line:</i> 26/10 a 27/11/2020	Matutino
	Elaboração de CARTA DE BEBIDAS: Planejamento e Precificação	40h	20	20	<i>On-line:</i> 05/10 a 19/10/2020	Matutino
	Estratégias de negociação com fornecedores	15	25	25	<i>On-line:</i> 05/10 a 09/10/2020	Noturno
	Excelência no Atendimento e Vendas	40	20	20	<i>On-line:</i> 05/10 a 19/10/2020	Vespertino
	Garçom	240	11	10	23/11/2020 a 24/02/2021	Matutino
	Planejamento e estratégias de empreendedorismo para o comércio	80	25	25	<i>On-line:</i> 13/10 a 29/11/2020	Noturno
	<p>Garçom INTEGRAL</p> <p><b>É obrigatório que o aluno apresente no primeiro dia de aula ASO (Atestado de Saúde Ocupacional para confirmação da matrícula.</b></p> <p><b>O curso será realizado no Ministério da Justiça.</b></p> <p><b>Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Anexo II. Subsolo. Parte restaurante Senac.</b></p> <p><b>Os candidatos classificados serão convocados pela Unidade Operativa para realização de exames.</b></p>	240	10	10	20/10 a 02/12/2020	Integral (8h às 16h)
	Liderança	20	20	20	<i>On-line:</i> 19/10 a 23/10/2020	Vespertino
	Liderança Coach	24	25	25	<i>On-line:</i> 23/11 a 03/12/2020	Noturno
	Organizador de Eventos	180	15	15	<i>On-line:</i> 01/10 a 07/12/2020	Matutino
	Organizador de Eventos	180	20	20	01/12 a 12/03/2021 <i>On-line:</i> 01/12 a 18/12/2020 Presencial: a partir de 04/01/2021	Noturno
Qualidade no Atendimento	20	20	20	<i>On-line:</i> 23/11 a 27/11/2020	Matutino	



<p><b>CEP SENAC TTH</b> <b>UNIDADE DE</b> <b>GASTRONOMIA</b> SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	20	20	03/11 a 12/01/2021 <i>On-line:</i> 03/11 a 18/12/2020 Presencial: a partir de 04/01/2021	Vespertino
	Recepcionista de Eventos	160	20	20	03/11 a 12/01/2021 <i>On-line:</i> 03/11 a 18/12/2020 Presencial: a partir de 04/01/2021	Vespertino
	Serviços em A&B	40	20	20	<i>On-line:</i> 16/11 a 27/11/2020	Vespertino
	Sustentabilidade Aplicada à Cozinha	40	20	10	<i>On-line:</i> 01/10 a 15/10/2020	Matutino
<p><b>CEP SENAC</b> <b>AÇÕES MÓVEIS</b> <b>Local do Curso</b> <b>SANTA MARIA</b></p> <p>Administração Regional de Santa Maria</p> <p>Informações: (61) 986257036</p>	Salgadeiro	160	15	15	15/10/2020 a 11/12/2020	Matutino
	Auxiliar de Cozinha	240	15	15	15/10/2020 a 21/01/2021	Vespertino
	Maquiador	160	15	15	27/10/2020 a 26/01/2020	Matutino
	Maquiador	160	15	15	27/10/2020 a 26/01/2020	Noturno
	Design de Sobrancelha	40	15	15	03/11/2020 a 16/11/2020	Matutino
	Design de Sobrancelha	40	15	15	18/11/2020 a 02/12/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160	15	15	15/10/2020 a 11/12/2020	Matutino
<p><b>CEP SENAC</b> <b>AÇÕES MÓVEIS</b> <b>Local do Curso</b> <b>PARANOÁ</b></p> <p>Administração do Paranoá.</p> <p>Informações: (61) 3214-3009 (61) 986256610</p>	Pizzaiolo	160	15	15	14/10/2020 a 10/12/2020	Matutino
	Padeiro	260	15	15	02/11/2020 a 18/02/2021	Vespertino
	Maquiador	160	15	15	03/11/2020 a 12/01/2021	Matutino
	Maquiador	160	15	15	03/11/2020 a 12/01/2021	Vespertino

<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b><u>SÃO SEBASTIÃO</u></b> Administração Regional de São Sebastião. Informações: (61) 986256610</p>	Técnicas de Pizzaiolo	40	15	15	23/11/2020 a 07/12/2020	Vespertino
	Salgadeiro	160	15	15	14/10/2020 a 10/12/2020	Matutino
	Operador de Computador	196	15	15	01/10/2020 a 12/12/2020	Matutino
	Operador de Computador	196	15	15	01/10/2020 a 12/12/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	15	15	15/10/2020 a 11/12/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal	160	15	15	15/10/2020 a 11/12/2020	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160	15	15	01/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	15	15	19/10/2020 a 15/12/2020	Vespertino
<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do curso</u></b> <b><u>RECANTO DAS EMAS</u></b> Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: (61) 98625.6613</p>	Depilador	160	15	15	15/10/2020 a 11/12/2020	Matutino
	Design de Sobrancelhas	40	15	15	16/11/2020 a 27/11/2020	Vespertino
	Design de Sobrancelhas	40	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Barbeiro	172	15	15	19/11/2020 a 28/01/2021	Matutino
	Maquiador	160	15	15	03/11/2020 a 12/01/2021	Matutino
	Maquiador	160	15	15	03/11/2020 a 12/01/2021	Vespertino
	Aperfeiçoamento de Ajustes e Reforma do vestuário	40	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Noturno
	Salgadeiro	160	15	15	01/10/2020 a 27/11/2020	Matutino

<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b>Local do curso</b> <b>RECANTO DAS EMAS</b> Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: (61) 98625.6613</p>	Marketing em Serviços de A&B	52h	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Gastronomia para pessoas com restrições alimentares	40	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Vendedor	160	15	15	01/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Excelência no atendimento	80	15	15	01/11/2020 a 14/12/2020	Vespertino
<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b>Local do curso</b> <b>PLANALTINA</b> Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 9 86256610</p>	Assistente Administrativo	160	15	15	09/11/2020 a 18/01/2021	Matutino
	Vendedor	160	15	15	09/11/2020 a 18/01/2021	Vespertino
	Depilador	160	15	15	01/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Design de Sobrancelhas	40	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Depilador	160	15	15	15/10/2020 a 11/12/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196	15	15	15/10/2020 a 07/01/2021	Matutino
	Operador de Computador	196	15	15	19/10/2020 a 08/01/2021	Vespertino
	Modelista	160	15	15	02/10/2020 a 18/12/2020	Matutino
	Modelista	160	15	15	02/10/2020 a 18/12/2020	Vespertino
	Maquiador	160	15	15	01/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Design de Sobrancelhas	40	15	15	12/11/2020 a 27/11/2020	Vespertino
	Design de Sobrancelhas	40h	15	15	02/12/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Design de Sobrancelhas	40h	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Técnicas de Preparo de Pães Caseiros e Artesanais	40h	15	15	19/10/2020 a 28/10/2020	Vespertino
	Técnicas de Preparo de Biscoitos Finos e Artesanais	40h	15	15	03/11/2020 a 16/11/2020	Vespertino

<b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b>  <b><u>Local do curso</u></b> <b>BRAZLÂNDIA</b> Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia. Informações: 986257037	Técnicas básicas para cozinheiro	80	15	15	19/11/2020 a 15/12/2020	Vespertino
	Padeiro	260	15	15	09/11/2020 a 25/02/2021	Vespertino
	Assistente de Secretaria Escolar	180	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Vespertino
<b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b>SAMAMBAIA</b> <b>CASA AZUL</b> Informações: 986257037	Design de Sobrancelha	40	15	15	16/11/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Design de Sobrancelha	40	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Barbeiro	172	15	15	18/12/2020 a 01/12/2020	Vespertino
	Auxiliar de Cozinha	240	15	15	01/10/2020 a 18/01/2020	Matutino
	Padeiro	260	15	15	01/10/2020 a 18/01/2020	Vespertino
<b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b>CEILÂNDIA</b> <b>Igreja Comunidade Santo Antônio</b> Sol Nascente QNR 03/04 Informações: 986257037	Manicure e Pedicure	160	15	15	13/10/2020 a 13/11/2020	Matutino
	Design de Sobrancelhas	40	15	15	16/11/2020 a 27/11/2020	Matutino
<b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b>CEILÂNDIA</b> <b>Igreja Evangélica Semear</b> Expansão Ceilândia Norte QNO 17 CONJ. C LOTE 28 Informações: 986257037	Design de Sobrancelhas	40	15	15	01/12/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	15	15	16/11/2020 a 25/01/2021	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160	15	15	16/11/2020 a 25/01/2021	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	15	15	16/11/2020 a 25/01/2021	Vespertino

<b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b>Local do Curso</b> <b>SAMAMBAIA</b> <b>Administração</b> <b>Regional</b> QR 2/3 Informações: 986257037	Assistente de Recursos Humanos	160	15	15	16/10/2020 a 15/12/2020	Matutino
	Planejamento e Estratégias de Empreendedorismo para o Comércio	80	15	15	19/10/2020 a 03/11/2020	Vespertino
	E-commerce Vendendo no Comércio Eletrônico	42	15	15	09/11/2020 a 19/11/2020	Vespertino
	Design de Sobancelha	40	15	15	03/11/2020 a 16/11/2020	Vespertino
	Design de Sobancelha	40	15	15	18/11/2020 a 02/12/2020	Vespertino
<b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b>SIA TRECHO 3</b> Lotes 625/695 Informações 33138788	Assistente de Recursos Humanos	160	15	15	05/11/2020 a 18/01/2021	Vespertino
	Vendedor	160	15	15	05/11/2020 a 18/01/2021	Matutino

## ANEXO II

### Perfil Profissional/Objetivo do Curso e Requisitos de Acesso

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
<p style="text-align: center;"><b>Assistente Administrativo</b></p> <p style="text-align: center;"><b>160h</b></p>	<p>Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e jurídico de uma organização, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Assistente de Recursos Humanos</b></p> <p style="text-align: center;"><b>160h</b></p>	<p>Aprenda os processos relativos aos subsistemas de provisão, desenvolvimento, aplicação e manutenção, cujas atividades estão sob a responsabilidade do setor de Recursos Humanos de empresas dos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Assistente de Secretaria Escolar</b></p> <p style="text-align: center;"><b>180h</b></p>	<p>Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionadas aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos, de acordo com a legislação educacional vigente e as diretrizes institucionais, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Assistente de Pessoal</b></p> <p style="text-align: center;"><b>160h</b></p>	<p>Aprenda os processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do Departamento Pessoal ou da área de Recursos Humanos de empresas nos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Assistente de Logística</b></p> <p style="text-align: center;"><b>160h</b></p>	<p>Aprenda a atuar na área de gestão de estoque, recebimento, armazenagem e expedição. Realizar inventários emite nota fiscal eletrônica, elabora planilhas eletrônicas e atende clientes.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Análise de Faturamento de Serviços de Saúde</b></p> <p style="text-align: center;"><b>48h</b></p>	<p>Aprenda procedimentos de análise relativos à prestação de serviços de saúde.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio incompleto. É desejável formação ou experiência na área de faturamento de serviços de saúde.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Açougueiro</b></p> <p style="text-align: center;"><b>160h</b></p>	<p>Aprenda a receber, separar, desossar, limpar, cortar, porcionar, embalar e armazenar carnes de diferentes espécies. Realizar tratamentos especiais como a salga, secagem, prensa e adição de conservantes de acordo com os procedimentos técnicos e de qualidade.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos, anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Auxiliar de Cozinha</b></p> <p style="text-align: center;"><b>240h</b></p>	<p>Aprenda a auxiliar o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II incompleto.</p>

<p><b>Aperfeiçoamento em Ajustes e Reformas de Vestuário</b></p> <p><b>40h</b></p>	<p>Aprenda as técnicas de aviamentos, ajustes, consertos e reformas em peças de vestuário.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II incompleto. Conhecimento e prática em costura básica.</p>
<p><b>Atualização do Tratamento de Feridas e Curativos</b></p> <p><b>36h</b></p>	<p>Aprenda as novas técnicas e protocolos aplicados ao tratamento de feridas e curativos.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Ter cursado ou estar cursando Ensino Superior ou Técnico na área de Enfermagem.</p>
<p><b>A arte de se comunicar e Vender mais</b></p> <p><b>30h</b></p>	<p>Aprenda a se comunicar de forma adequada para competir no mercado de trabalho, na área de vendas.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Administração em Serviços Hospitalares</b></p> <p><b>60h</b></p>	<p>Aprenda a realizar processos administrativos de serviços hospitalares, como atividades de apoio à gestão e aos processos financeiros, atendendo clientes internos e externos.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo. Ter habilidade básica em informática e, preferencialmente atuar na área de processos administrativos ou saúde.</p>
<p><b>AutoCAD - desenho de ambientes em 2D</b></p> <p><b>60h</b></p>	<p>Desenvolva projetos em desenho Técnico de ambientes e Objetos 2D, com o Software AutoCAD, utilizando as ferramentas de desenho, criação, edição e impressão. Curso destinado a profissionais que trabalham com desenho técnico ou que desejam iniciar nesta área.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo. Ter conhecimentos básicos de informática, conhecimento em inglês básico (software em inglês) e conhecimento em desenho técnico.</p>
<p><b>Administração de Contas a Pagar a Receber e Tesouraria</b></p> <p><b>24h</b></p>	<p>Aprenda as boas práticas de gestão financeira, aplicada a legislação específica e o domínio de técnicas na gestão eficiente de recursos financeiros à consecução da continuidade e o desenvolvimento das operações comerciais.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo.</p>
<p><b>Barbeiro</b></p> <p><b>172h</b></p>	<p>Aprenda a realizar embelezamento da barba e dos cabelos masculinos, a executar procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas do visagismo.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Boas Práticas na Manipulação de Alimentos</b></p> <p><b>20h</b></p>	<p>Aprenda a capacitar indivíduos a atuar e intervir em seu campo de trabalho, manipulando os alimentos através da aplicação prática das normas de segurança na manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I incompleto.</p>

<p><b>Bares e restaurantes: gestão operacional</b></p> <p>36h</p>	<p>O curso de aperfeiçoamento Bares e restaurantes: gestão operacional tem como objetivo executar atividades de gestão operacional em empreendimentos gastronômicos. É destinado aos alunos e profissionais da gastronomia.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p><b>Camareiro (a) em Meios de Hospedagem</b></p> <p>160h</p>	<p>Aprenda com excelência as técnicas de trabalho da Camareira (o) nos diversos tipos de meios de hospedagem.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Consultoria de Estilo - Personal Stylist</b></p> <p>60h</p>	<p>Aprenda a auxiliar na adequação / construção de nova imagem, orientando a compra da melhor vestimenta, respeitando as características pessoais e o estilo de vida do cliente, como também a organizar o closet, facilitando o cotidiano na hora de vestir , elaborando look book com orientações de cor, formas e estilos adequados aos seus clientes.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento básico de informática</p>
<p><b>Desenho de Moda Digital</b></p> <p>95h</p>	<p>Aprenda a desenhar digitalmente croquis e modelos para fichas técnicas de peças do vestuário masculino, feminino e infantil fazendo uso dos softwares adequados à representação das peças do vestuário.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows</p>
<p><b>Design de Sobrancelhas</b></p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a aplicar de forma adequada as medidas ideais para a sobrancelha de acordo com o formato de rosto, desenvolvendo também técnicas de modelagem e remodelagem, com e sem aplicação de hena.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Depilador</b></p> <p>160h</p>	<p>Aprenda os processos do trabalho de depilação aplicando os conhecimentos teórico-práticos de remoção dos pelos, em diversas partes do corpo, com destreza e segurança, atendendo o cliente com excelência.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Desenvolvimento de Equipes</b></p> <p>18h</p>	<p>Aprenda a desenvolver equipes, acompanhando a pluralidade e diversidade de equipes de trabalho, de forma colaborativa, na busca da efetividade e no desenvolvimento das empresas.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação</b></p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a elaborar cardápios pra diversas tipologias de restaurante</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Elaboração de Carta de Bebidas: Planejamento e Precificação</b></p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a elaborar carta de bebidas para diversas tipologias de restaurante</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>



<b>Estratégias de Negociação Com Fornecedores</b> 15h	Desenvolva a técnica de negociação com fornecedores para obter melhores resultados para sua empresa.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Excelência no Atendimento e Vendas</b> 40h	Aprenda a atender bem o cliente e melhorar suas vendas.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Estamparia: design de superfície</b> 80h	Aprenda a utilizar ferramentas digitais, por meio dos programas gratuitos do Google para atender os requisitos de atuação profissional do segmento de estamparia têxtil em geral.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Desejável possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows, é necessário utilizar o navegador Google Chrome.
<b>E-Commerce: Vendendo no Comércio Eletrônico</b> 42 h	Aprenda a comercializar na internet.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Faturamento de Serviços de Saúde</b> 96h	Aprenda a faturar procedimentos relativos à prestação de serviços de saúde.	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo. Ter habilidade básica em informática.
<b>Gastronomia para Pessoas Com Restrições Alimentares</b> 40h	Aprenda a desenvolver preparos para grupos com restrições alimentares como celíacos, diabéticos e hipertensos.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Garçom</b> 240h	Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Liderança</b> 20h	Aprenda a gerenciar equipes mantendo a motivação e o comprometimento, conforme as necessidades e metas da organização.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo.
<b>Liderança coach</b> 24h	Aprenda a desenvolver técnicas e ferramentas que estimulem a equipe na direção certa, criando um ambiente de trabalho voltado a produtividade e crescimento.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo.

<b>Manicure e Pedicure</b>  160h	<p>Aprenda a cuidar das unhas das mãos e dos pés dos clientes, utilizando técnicas de tratamento e embelezamento, dando-lhes forma e cor, de acordo com as tendências da moda e as preferências do cliente.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Maquiador</b>  160h	<p>Aprenda a realizar os procedimentos para diversos tipos de maquiagens, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Marketing em serviços de A&amp;B</b>  52h	<p>Aprenda a aplicar estratégias de marketing em serviços de A&amp;B</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo
<b>Modelista</b>  160h	<p>Aprenda a projetar e modelar peças do vestuário masculino e feminino em tecido plano, de acordo com estrutura, caimento e sentido do fio dos tecidos, utilizando conceitos de ergonomia e vestibilidade da peça, visando a qualidade e o conforto do produto final.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais</b>  40h	<p>Aprenda as noções de interpretação de exames laboratoriais de rotina, para atuação em serviços de saúde, sob supervisão.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Ser profissional e/ou estudante dos cursos de Análises Clínicas, Farmácia, Hemoterapia ou Enfermagem.
<b>Operador de Computador</b>  196h	<p>Aprenda a instalar, configurar e operar sistemas operacionais, aplicativos de escritório e periféricos, bem como organizar a entrada e saída de dados em sistemas de informação.</p>	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Organizador de Eventos</b>  180h	<p>Aprenda a planejar, organizar e realizar cerimoniais e eventos de pequeno, médio e grande porte, utilizando normas de etiqueta social e profissional e à mesa, tendo em vista os diferentes tipos de cerimoniais corporativos, oficiais e sociais.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>PHP com MYSQL</b>  40h	<p>Proporcionar aos participantes os conhecimentos necessários para iniciar seu estudo em linguagem de programação PHP integrado ao bando de dados Mysql. O PHP e o MySQL cresceram lado a lado, apesar de tecnologias totalmente independentes.</p>	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Médio incompleto.
<b>Padeiro</b>  260h	<p>Aprenda a supervisionar o setor de alimentos e bebidas.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.

<b>Planejamento e estratégias de empreendedorismo para o comércio</b>  80h	Aprenda técnicas de empreendedorismo, boas práticas de gestão e estratégias de comercialização e marketing aplicadas ao comércio.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Pizzaiolo</b>  160h	Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Preparo de Alimentos Congelados</b>  36h	Aprenda a preparar alimentos congelados bem como armazenar, congelar e descongelar.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Qualidade no Atendimento</b>  20h	Este curso tem como objetivo propiciar ao participante a oportunidade de conhecer os critérios básicos de atendimento ao cliente, e, principalmente o que significa prestar um atendimento de excelência.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Recepção em Serviços de Saúde</b>  60h	Aprenda estratégias para recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde, com padrão de excelência.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo. Desejável conhecimento de informática.
<b>Serviços em A&amp;B</b>  20h	Aprenda a realizar serviços de A&B.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Sketchup - desenho de ambientes e objetos em 3D</b>  40h	Desenvolva maquetes de ambientes e objetos em 3D, utilizando as ferramentas de desenho, criação, aplicação de texturas, luz e sombra, do software Sketchup PRO.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo. Conhecimentos básicos de informática.
<b>Recepcionista de Eventos</b>  160h	O profissional Recepcionista de Eventos é responsável pela recepção, atendimento, condução e suporte operacional e organizacional aos participantes, convidados, autoridades e demais envolvidos em eventos.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Recepcionista em Meios de Hospedagem</b>  160h	Aprenda a recepcionar e atender clientes em diversos meios de hospedagem.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando, no mínimo, o 1º ano do Ensino Médio.
<b>Salgadeiro</b>  160h	Aprenda a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.
<b>Sustentabilidade aplicada a cozinha</b>  40h	Aprenda a promover a conscientização para práticas sustentáveis na cozinha desde o processo de compra, manipulação e preparo do produto.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.

<b>Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint</b> 60h	Aprenda a utilizar as ferramentas básicas de edição de texto do Microsoft Word, criar e editar planilhas, fórmulas e gráficos no Microsoft Excel, bem como, utilizar os recursos de imagens, sons, textos e vídeos em apresentações do Microsoft Power Point.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto. Ter conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.
<b>Técnicas Básicas para Cozinheiro</b> 80h	Aprenda as técnicas básicas utilizadas para alguns preparos clássicos da cozinha.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Técnico em Informática</b> 1.200h	O Técnico em Informática é responsável pelo planejamento e pela execução dos processos de manutenção de computadores e pela operação de redes locais de computadores.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio
<b>Técnico em Contabilidade</b> 800h	O Técnico em Contabilidade, sob supervisão, é o profissional responsável por apoiar, auxiliar, executar e monitorar os processos da área contábil-financeira dos diferentes tipos de organização, relacionados ao orçamento, tesouraria, contas a pagar, contas a receber, captação e aplicação de recursos financeiros, com a finalidade de viabilizar a sustentabilidade dessas instituições.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio
<b>Vendedor</b> 160h	Aprenda a exercer atividades como vendedor interno ou externo em lojas e demais estabelecimentos de comercialização de produtos e serviços de terceiros ou próprios. Atua em horário flexível e também aos finais de semana, podendo desenvolver suas atividades por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo. Possui capacidade de relacionar-se em equipe e interagir com colaboradores de outros setores.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo

\*TERMO DE ADESÃO Nº \_\_\_\_\_  
PARTE INTEGRANTE DO CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS EDUCACIONAIS

**1. DO CONTRATANTE**

Contratante: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Número: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_ Complemento: \_\_\_\_\_  
Cidade \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_  
Telefones: ( ) \_\_\_\_\_ CELULAR: ( ) \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

**2. DA CONTRATADA**

Razão Social: SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Unidade Educacional: \_\_\_\_\_

**3. DO OBJETO DO CONTRATO**

Curso: \_\_\_\_\_

Horário: \_\_\_\_\_ Freq. Semanal: \_\_\_\_\_

Data Início: / /2020 Data Término: / /20\_\_ Carga Horária: \_\_\_\_\_

**4. CONDIÇÕES GERAIS**

4.1 O CONTRATADO reserva-se o direito de adiar o início do curso e/ou cancelá-lo, sem prejuízo financeiro para o CONTRATANTE, que terá ressarcido o valor integral da(as) parcela(s) paga(s);

4.2 O CONTRATANTE poderá solicitar a restituição do valor pago relativo a matrícula ou correspondente à primeira parcela paga, que poderá ser devolvido integral ou parcialmente, desde que requerido por escrito, observando o disposto no CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS.

4.3 Em caso de atraso do pagamento das parcelas o CONTRATADO aplicará multa de 2% sobre os valores descritos no OBJETO do presente TERMO DE ADESÃO, acrescidos de juros de 1% ao mês sobre o valor corrigido monetariamente *pro rata dia*.

4.4 Tem ciência, neste ato, o(a) CONTRATANTE, de que, em caso de inadimplência das parcelas ou qualquer obrigação de pagamento decorrente do CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS por mais de 30 (trinta) dias, fica o CONTRATADO autorizado a comunicar o fato ao Serviço de Proteção ao Crédito - SPC e/ou Protesto em Cartório de Registro de Títulos e Documentos.

4.5 O CONTRATANTE se obriga a atualizar seus dados cadastrais, sempre que houver alguma alteração e caso não venha fazê-lo arcará com todos os prejuízos que essa omissão acarretar.

4.6 O CONTRATANTE confirma, neste ato, que LEU E ENTENDEU CLARAMENTE, concorda e aceita todas as condições do CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS, cujo instrumento contratual foi amplamente divulgado.

**4.7 Não se aplicam as condições gerais financeiras aos alunos matriculados pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG).**

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**PARTES:**

\_\_\_\_\_  
\*\*Assinatura do Contratante

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura do preposto do Contrato

\*O número do Termo de Adesão será preenchido pelo Senac DF.

\*\* Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável

**PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE – PSG  
TERMO DE COMPROMISSO**

Eu \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_,  
matriculado (a) no curso: \_\_\_\_\_ na unidade Centro de  
Educação Profissional SENAC \_\_\_\_\_ do SERVIÇO DE  
APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC assumo os seguintes compromissos:

1. Participar integralmente das atividades do curso e cumprir todos os requisitos regulamentares da instituição.
2. Ter frequência mínima de 75% nas atividades do curso.
3. Cumprir as normas regimentais da Instituição.
4. Comunicar à unidade de ensino quando de meu impedimento ou desistência do curso, apresentando justificativa formal à Instituição nas seguintes situações:
  - I. Doença: com apresentação de atestado médico;
  - II. Mudança para outro município;
  - III. Situação de trabalho incompatível.

Os casos omissos serão analisados pela Instituição.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2020.

---

\*Assinatura do aluno

---

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

\*Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável.