

TARDE

13h00 - OFICINAS

CONHECENDO A ÁREA DE EVENTOS

Prof^a.: Ma. Lorena Cunha de Sena

Local: LABORATÓRIO DE INGLÊS

DESENVOLVIMENTO TÉCNICAS PARA O TCC

Prof.: Me. ANTONIO ROBERTO FERREIRA ARAGÃO

Local: Multifuncional

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Prof^a.: Ma. Ana Karine da Silveira Pinheiro

Local: COZINHA QUENTE

TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL: COMO FALAR EM PÚBLICO

Profª.: Esp. Waldilene Silva

Local: Laboratório de Lazer

TÉCNICAS DE ELABORAÇÃO DE COQUETÉIS

Profª.: Ma. Eveline Porto Sales Aguiar

Local: Cozinha Fria

14H30-

EFETUANDO RESERVAS HOTELEIRAS

Prof.: Me. AMAURY GURGEL NETO

Local: LIT (Laboratório de Informática do Turismo)

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Profª.: Ma. Ana Karine da Silveira Pinheiro

Local: COZINHA QUENTE

TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL: COMO FALAR EM PÚBLICO

Profª.: Esp. Waldilene Silva

Local: Laboratório de Inglês

RELAÇÕES INTERPESSOAIS NO MERCADO DE TRABALHO

Prof.: Me. Luis Régis Azevedo Esmeraldo

Local: Multifuncional

MISE EN PLACE EM RESTAURANTE

Profª.: Ma. SUSANA DANTAS COELHO

Local: COZINHA FRIA

16H00-

DOBRADURA DE GUARDANAPOS

Profª.: Esp. Maria Ivonete de Souza Silva

Local: Laboratório de Inglês

MISE EN PLACE EM RESTAURANTE

Profª.: Ma. SUSANA DANTAS COELHO

Local: COZINHA FRIA

PANORAMA E PROCESSOS DE GOVERNANÇA HOTELEIRA

Profª.: Esp. Danyelle de Lima Teixeira

Local: Laboratório de Lazer

TÉCNICAS DE CERIMONIAL E PROTOCOLO APLICADO A HOTELARIA

Prof.: Dr. José Sólon Sales

Local: Multifuncional