



## 1ª OFERTA DE VAGAS - 2026

### PRÁTICAS OPERACIONAIS – EMPRESAS PEDAGÓGICAS SENAC DF

#### DAS VAGAS:

Ofertas das turmas que iniciam a partir de Fevereiro de 2026. Mais informações sobre as inscrições, acesse o site do Senac-DF: <https://www.df.senac.br/programa-de-bolsas/>

## Práticas Operacionais Restaurantes Senac

#### CRONOGRAMA: 1ª CURSO DE 2026 - De 23/02/2026 A 29/04/2026

Período de Inscrições	02 de janeiro de 2026 a 28 de janeiro de 2026
Análise de Documentação e Entrevistas	29 de janeiro de 2026
Resultado	30 de janeiro de 2026
Exames	02 de fevereiro até 06 de fevereiro de 2026
Início das Aulas	23 de fevereiro de 2026

CEP Responsável: Antônio Matias - Gastronomia

Endereço: SEUPS 703/903, lote A - CEP: 70.390-039

Telefone: 3771-9869

E-mail: atendentessth@df.senac.br

Nome do Curso	C.H	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno	Dia da Semana	Horário das aulas
Práticas Operacionais em Nutrição e Dietética	240	12	23/02/2026	29/04/2026	Matutino	Seg á Sex	08 as 13h
Práticas Operacionais em Cozinha – Restaurante Escola	240	12	23/02/2026	29/04/2026	Matutino	Seg á Sex	08 as 13h



**1ª OFERTAS DE VAGAS - 2026**

**PRÁTICAS OPERACIONAIS – EMPRESAS PEDAGÓGICAS**

**SENAC DF**

## **DESCRIÇÃO DOS CURSOS OFERTADOS**



## 1ª OFERTAS DE VAGAS - 2026

### PRÁTICAS OPERACIONAIS – EMPRESAS PEDAGÓGICAS SENAC DF

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
1	<b>Práticas Operacionais em Nutrição e Dietética</b> <b>240h</b>	Este curso tem como objetivo proporcionar aos participantes vivência prática supervisionada em ambiente real de trabalho, por meio da execução de rotinas operacionais de nutrição e dietética, contribuindo para o desenvolvimento técnico, da postura profissional e da preparação para atuação no mercado de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li><li><b>Requisito/Conhecimento Específico:</b> Ser aluno matriculado no seguinte curso do Senac-DF: Técnico em Nutrição e Dietética, tendo cursado com aprovação, em frequência e conceito, as Unidades Curriculares ou ser egresso do referido curso, com até 3 (três) meses de conclusão no ato de matrícula.</li></ul>
2	<b>Práticas Operacionais em Cozinha</b> <b>240h</b>	Este curso tem como objetivo proporcionar aos participantes vivência prática supervisionada em ambiente real de trabalho, por meio da execução de rotinas operacionais de cozinha, contribuindo para o desenvolvimento técnico, da postura profissional e da preparação para atuação no mercado de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li><li><b>Requisito/Conhecimento Específico:</b> Ser aluno matriculado em um dos seguintes cursos do Senac-DF: Cozinheiro, Auxiliar de Cozinha e Técnico em Gastronomia, tendo cursado com aprovação, em frequência e conceito, as Unidades Curriculares ou ser egresso dos referidos cursos, com até 3 (três) meses de conclusão no ato de matrícula.</li></ul>

Vitor de Abreu Corrêa

Diretor Regional

Senac – DF

Brasília, 02 de janeiro de 2026.