

# EFP- ESCOLA DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DA PRAÇA

Nosso Lema:  
Desenvolver profissionais e gerar oportunidades é a  
nossa praça!



Cursos oferecidos pelo Fundo  
Social do Estado de São Paulo  
Sendo os mesmos certificados  
pelo Centro Paula Souza

# Aulas diárias de Segunda a sexta-feira

Manhã - de 8h às 12h

Tarde - de 13h às 17h

capacidade máxima mensal

140 alunos

- ÁREA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA

## ASSISTENTE DE LOGÍSTICA = 60h

O Assistente de Logística participa de perto dos planejamentos da criação de espaços e da distribuição de mercadorias, prestando informações necessárias à tomada de decisão sobre operações logísticas. Ele também separa, envia e recebe materiais, sempre conferindo o prazos e emitindo notas fiscais

## AUXILIAR ADMINISTRATIVO = 60h

Elaboração, emissão, manuseio, organização e arquivamento de documentos diversos; Consultas, Controles, Alimentação de bancos de dados, Recebimentos, Pagamentos; Cobranças, Relacionamentos com clientes internos e externos. Comece hoje mesmo a construir um futuro melhor para você.

# Logística e Administração





- **ÁREA DE INFORMÁTICA**

# INFORMÁTICA BÁSICA E HTML

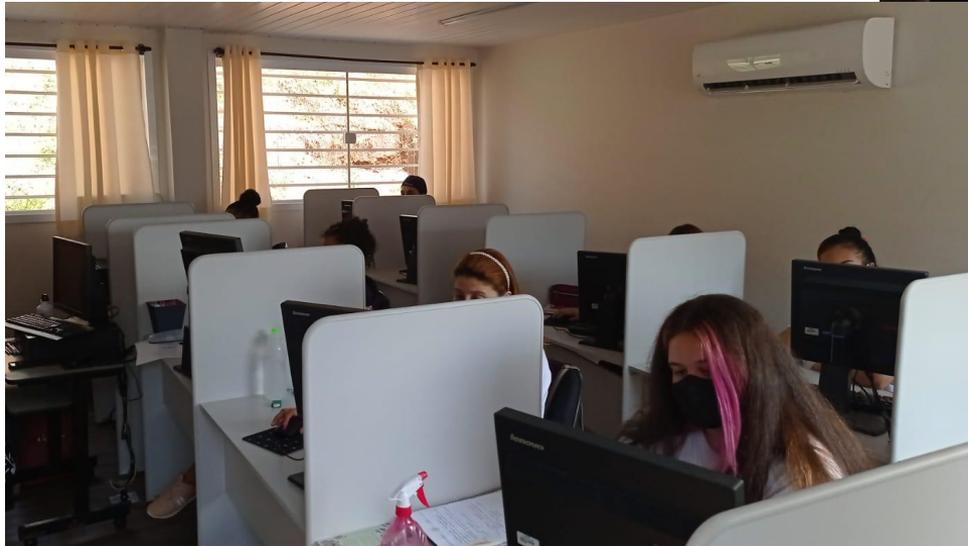
- **INFORMÁTICA = 60h**

Entre os conhecimentos básicos, podemos destacar o conhecimento das peças fundamentais dos computadores (hardware), funcionamento de cabos, fios e conexões diversos, navegação em páginas da internet, utilização de softwares de edição de texto, tabelas, gráficos, cálculos, edição de vídeo e imagem,

- **INFORMÁTICA AVANÇADA = 60h**

foi desenvolvido para o aluno aproveitar ao máximo as ferramentas da informática, visando aumentar a produtividade no ambiente de trabalho e também na escola. No curso o aluno vai aprender os principais recursos de ferramentas como Word, Excel, PowerPoint, Photoshop e Windows.”

# INFORMÁTICA



# CORTE E COSTURA BÁSICO E AVANÇADO

- **CORTE E COSTURA BÁSICO= 60h**

O curso de costura para iniciantes, é ensinada a confecção de acessórios e bolsas têxteis. Além disso, é possível aprender a modelar diversos estilos de mochilas, bolsas, sacolas e acessórios por meio de molde pronto. Em geral, as sessões são muito práticas e possuem pouca teoria.

- **CORTE E COSTURA AVANÇADO = 60h**

Cronograma do curso desenvolvido em aulas práticas com aplicação de técnicas de costura voltadas para um bom caimento e perfeito acabamento. Desenvolvimento do plano de corte; consertos e ajustes .



ÁREA DE BELEZA E CUIDADOS

- **MAQUIAGEM** = 60h

Com o curso, você vai aprender as técnicas que os profissionais de maquiagem utilizam na hora de fazer a make, como: saber combinar as cores, esfumar, fazer contorno, passar o delineador, aplicar os produtos na ordem certa.

# Maquiagem



## CABELEIREIRO = 60h

O aluno aprende procedimentos de embelezamento do cabelo: higiene capilar, corte, escova, coloração e descoloração, ondulação, alisamento, tratamento e manutenção da estrutura do cabelo entre outros procedimentos.



- **BARBEARIA**= 60h

Os alunos aprendem sobre a preparação e higienização da pele e da barba, além da realização dos procedimentos de cuidados de barba, de acordo com as técnicas, características dos fios da face e do cabelo do cliente. Também aprendem a técnica de cortar os cabelos com a finalização



- **MANICURE/PEDICURE = 60h**

Nesse curso você irá aprender tudo sobre corte e limpeza das unhas, lixação, retirada de cutículas, hidratação, polimento e base de maneira profissional.



- **CUIDADOR DE IDOSOS** = 60h

Cuidar da higiene, conforto e alimentação do idoso. Zelar pela sua integridade física bem como prestar primeiros socorros e promover atividades de entretenimento.



# ÁREA DA GASTRONOMIA

- **PANIFICAÇÃO BÁSICA E AVANÇADA = 60h CADA**

Com essa formação você vai aprender as melhores técnicas para a preparação de um produto totalmente artesanal. A panificação vai muito além da produção apenas de pães. O curso também ensina a fazer biscoitos, bolos, recheios, salgados, contemplando as melhores técnicas de preparo.



- **CONFEITARIA BÁSICA E AVANÇADA = 60h CADA**

Neste Curso se ensina a aplicar métodos e técnicas culinárias, preparar massas de confeitaria, cremes, recheios e coberturas e, ainda, montar e decorar doces. No avançado você aprenderá a montar bolos maravilhosos bem como enfeitá-los

# Confeitaria



- **PIZZAIOLO** = 60h

Irá aprender sobre todo o processo de fabricação de pizzas. O pizzaiolo é responsável pelo preparo da massa e os recheios em uma pizza, deve garantir também, a qualidade e o sabor do alimento, bem como o aspecto atraente



- SALGADEIRO= 60h

Você aprenderá a preparar, precificar e distribuir salgados, além de controlar e organizar estoques e ambiente de trabalho, aplicando boas práticas para serviços de alimentação

