

TABELA ESPECIAL PARA CONVÊNIOS E PARCERIAS

1º SEMESTRE DE 2012

EDIÇÃO: Setembro/2011

A) **CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU)**

DAS MENSALIDADES (18 Parcelas)

1. Período Manhã

CURSOS PÓS-GRADUAÇÃO	MENSALIDADE NORMAL 1º SEMESTRE DE 2012	PREÇO PROMOCIONAL POR PONTUALIDADE DE PAGAMENTO
		PROFESSORES ALUNOS, EX-ALUNOS, CONVÊNIOS E PARCEIROS 40%
MBA EM GASTRONÔMIA	R\$ 609,00	R\$ 365,00
MBA EM HOSPITALIDADE	R\$ 609,00	R\$ 365,00

2. Período Tarde/Sábados

CURSOS PÓS-GRADUAÇÃO	MENSALIDADE NORMAL 1º SEMESTRE DE 2012	PREÇO PROMOCIONAL POR PONTUALIDADE DE PAGAMENTO
		PROFESSORES ALUNOS, EX-ALUNOS, CONVÊNIOS E PARCEIROS 46%
MBA EM GASTRONÔMIA	R\$ 609,00	R\$ 329,00
MBA EM HOSPITALIDADE	R\$ 609,00	R\$ 329,00

3. Período Noite

CURSOS PÓS-GRADUAÇÃO	MENSALIDADE NORMAL 1º SEMESTRE DE 2012	PREÇO PROMOCIONAL POR PONTUALIDADE DE PAGAMENTO
		PROFESSORES ALUNOS, EX-ALUNOS, CONVÊNIOS E PARCEIROS 40%
MBA EM GASTRONÔMIA	R\$ 609,00	R\$ 365,00
MBA EM HOSPITALIDADE	R\$ 609,00	R\$ 365,00

B) CURSOS SUPERIORES

1. Período Manhã

CURSOS SUPERIORES	MENSALIDADE NORMAL 1º SEMESTRE DE 2012	PREÇO PROMOCIONAL POR PONTUALIDADE DE PAGAMENTO
		EX-ALUNOS, CONVÊNIOS E PARCEIROS 40%
GASTRONOMIA	R\$ 1.388,00	R\$ 833,00
NUTRIÇÃO	R\$ 926,00	R\$ 556,00
DEMAIS CURSOS Hotelaria, Hotelaria Hospitalar, Gestão de Turismo, Eventos, Gestão Ambiental, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Hospitalar, Gestão Comercial, Marketing, Gestão Financeira, Logística.	R\$ 675,00	R\$ 405,00

2. Período Tarde

CURSOS SUPERIORES	MENSALIDADE NORMAL 1º SEMESTRE DE 2012	PREÇO PROMOCIONAL POR PONTUALIDADE DE PAGAMENTO
		EX-ALUNOS, CONVÊNIOS E PARCEIROS 46%
GASTRONOMIA	R\$ 1.388,00	R\$ 750,00
NUTRIÇÃO	R\$ 926,00	R\$ 500,00
DEMAIS CURSOS Hotelaria, Hotelaria Hospitalar, Gestão de Turismo, Eventos, Gestão Ambiental, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Hospitalar, Gestão Comercial, Marketing, Gestão Financeira, Logística.	R\$ 675,00	R\$ 364,00

3. Período Noite

CURSOS SUPERIORES	MENSALIDADE NORMAL 1º SEMESTRE DE 2012	PREÇO PROMOCIONAL POR PONTUALIDADE DE PAGAMENTO
		EX-ALUNOS, CONVÊNIOS E PARCEIROS 40%
GASTRONOMIA	R\$ 1.388,00	R\$ 833,00
NUTRIÇÃO	R\$ 926,00	R\$ 556,00
DEMAIS CURSOS Hotelaria, Hotelaria Hospitalar, Gestão de Turismo, Eventos, Gestão Ambiental, Gestão de Recursos Humanos, Gestão Hospitalar, Gestão Comercial, Marketing, Gestão Financeira, Logística.	R\$ 675,00	R\$ 405,00

Observações:

1. CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO (LATO SENSU)

- Matrículas abertas para o 1º semestre/2012, com início das aulas previsto, havendo quorum, para Março / 2012.
- Sem taxa de matrícula, sendo que a 1ª mensalidade (Janeiro/2012) deverá ser paga no ato da matrícula, as demais, para concessão de desconto, até o 5º dia útil, a partir de Fevereiro/2012.
- Sem Processo Seletivo.
- Pré-Requisito – Curso Superior Completo.
- Maiores Informações – Central de Atendimento HOTECH (Tel. 11 – 3246-2888).

2. CURSOS SUPERIORES

- Matrículas abertas, vagas limitadas, para o 1º semestre/2012, com início das aulas (turmas manhã, tarde e noite) para 05/03/2012, havendo quórum.
- Sem taxa de matrícula, sendo que a 1ª mensalidade (Janeiro/2012) deverá ser paga no ato da matrícula, as demais, para concessão de desconto, até o 5º dia útil, a partir de Fevereiro/2012.
- Agendar Processo Seletivo, taxa de R\$ 35,00.
- Pré-Requisito: Ensino Médio Completo.
- Maiores Informações: Central de Atendimento HOTECH (11-3246-2888).

A. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Sobre a Tabela de Preço Promocional, desconto de mais 10% em decorrência do Convênio / Parceria.

Observações:

- São mais de 50 Programas, com cargas horárias, duração e preços de inscrição personalizados.
- Os cursos, havendo quorum, acontecem nos períodos da manhã, tarde, noite e aos sábados e também poderão ser desenvolvidos nas modalidades "IN COMPANY" ou fechados.
- Maiores informações sobre programações, datas, horários e preços de Inscrição na Central de Atendimento HOTECH (11-3246-2888).

B. VÍDEOCURSOS

Para cada vídeocurso, preço especial, em decorrência do Convênio / Parceria de R\$112,00.

Nossos Videocursos:

Gastronomia

Pizzaiolo
Chapeiro e Lancheiro
Churrasqueiro
Cozinha – Módulo Básico
Cozinha Profissional
Cozinha Profissional Avançada
Cozinha Brasileira
Cozinha Japonesa
Cozinha Internacional – Módulo I
Cozinha Internacional – Módulo II

Gerenciais

Como Administrar Hotéis
Como Montar e Administrar uma Padaria
Como Montar e Operar uma Sorveteria
Planejamento e Organização de Eventos
Como Montar uma Cozinha Comercial
Como Montar e Operar uma Cafeteria
Reservas e Recepção Hoteleira
Marketing em Hotelaria
Como Montar e Administrar uma Pizzaria

Panificação e Confeitaria

Panificação Módulo Básico
Panificação Profissional
Panificação Profissional Avançada
Confeitaria Módulo Básico
Confeitaria Profissional
Confeitaria Profissional Avançada

Hotelaria

Camareira
Hotelaria Hospitalar
Governanta

Sala & Bar

Barista
Garçom
Bartender

