



Fecomércio
Sesc

ATENDIMENTO CORPORATIVO



APRESENTAÇÃO

Alinhado à missão, visão e valores das organizações em sua linguagem, o Atendimento Corporativo, através dos programas ofertados, fomenta o desenvolvimento das competências essenciais do negócio, bem como os comportamentos que darão sustentação à estratégia organizacional. Seja via projetos presenciais ou utilizando recursos tecnológicos para viabilizar soluções a distância através da sua expertise no desenvolvimento e na execução.

PRINCIPAIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

- BELEZA E ESTÉTICA
- COMÉRCIO E GESTÃO
- COMUNICAÇÃO
- CONSERVAÇÃO E ZELADORIA
- IDIOMAS
- TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
- MODA
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- SEGURANÇA
- GASTRONOMIA
- SERVIÇOS DE RESTAURANTE
- TURISMO
- HOSPEDAGEM
- EVENTOS

O QUE O ATENDIMENTO CORPORATIVO FAZ POR VOCÊ?



Cursos da programação aberta

O sucesso de uma empresa depende, também, de ter uma equipe capacitada e motivada. Por isso você precisa conhecer os cursos da programação aberta do Senac.



Cursos in-company

Você quer desenvolver sua empresa e capacitar seus funcionários? No Senac sua empresa terá todo o apoio necessário para o desenvolvimento dos seus negócios por meio de diversos cursos que podem ser ministrados em qualquer local, dia e horário.



Consultorias

Com o objetivo de potencializar os resultados de seu negócio, o Senac tem as melhores soluções para sua empresa



Banco de Oportunidades

Esse serviço é gratuito para as empresas e para os ex-alunos do Senac. Recrutamos e encaminhamos profissionais qualificados pelo Senac para seus processos seletivos.



Prática Profissional Supervisionada

O Senac conta com a parceria de empresas para oportunizar a vivência prática dos alunos em curso. Saiba como se tornar uma empresa parceira e conheça todos os benefícios desse convênio.



Programa Jovem Aprendiz

Com o programa de aprendizagem, o Senac cria oportunidades para o estudante que está iniciando sua carreira no mercado de trabalho e, para a empresa, a qualificação do seu jovem aprendiz com o melhor custo benefício.



Rede Senac EAD

São diversos cursos a distância para quem quer adquirir novos conhecimentos e estar pronto para encarar os desafios do mercado de trabalho.



SENAC Móvel

O Senac Móvel é uma verdadeira escola sobre rodas que percorre os interiores do estado da Bahia. São carretas dotadas de modernos equipamentos que reproduzem um ambiente pedagógico com toda infraestrutura necessária para facilitar o processo ensino-aprendizagem.



Eventos

O Senac conta com dois espaços para eventos que aliam sofisticação e conforto, em Salvador e Porto Seguro. São planejados para sediar diversos tipos de eventos, corporativos ou sociais.



Restaurantes

Já pensou em fazer uma reunião de negócios, confraternização ou evento corporativo em um de nossos restaurantes? O Senac dispõe de dois restaurantes em Salvador, na Casa do Comércio e no Centro Histórico/Pelourinho.



PORTFÓLIO DE CURSOS SENAC

Comércio, Comunicação e Gestão

Cursos nas áreas Administrativa, Financeira, Recursos Humanos, Departamento Pessoal, Legislação Trabalhista e Previdenciária, E-social, Compras, Estoque, Caixa, Supermercado, Logística, Vendas. Cursos de Negociação, Motivação, Liderança, Relações Interpessoais, Atendimento ao Cliente, Oratória.

Tecnologia da Informação

Cursos de Informática Básica, Excel Básico e Avançado, Excel VBA, Dashboard, Autocad, Webdesigner, Coreldraw e Photoshop, Programação Android, Redes, Manutenção de Computador, Edição de Vídeos, Apresentações em Power Point e Prezi.

Beleza e Estética

Cursos de Biossegurança, Gestão de Empresas de Beleza, Qualidade no Atendimento em Salão de Beleza, Corte de Cabelo, Escova, Penteados, Colorimetria, Processos com Química, Manicure, Unhas Artísticas, Unhas em Gel, Maquiagem, Design de Sobrancelhas, Depilação, Podologia, Massagem Modeladora, Limpeza de Pele, Microagulhamento Dermaroller, Drenagem Linfática – corporal e facial, Estética Facial.

Moda

Cursos de Corte e Costura, Customização de Roupas, Moulage, Alfaiataria, Modelagem Audaces, Modelagem (Básica, Avançada, Plana, Moda Praia, Uniformes, Infantil), Produção de Moda, Consultoria em Moda, Marketing de Moda, Tendências de Moda, Vitrinismo, Visual Merchandising.

Gastronomia

Culinárias Nacional e Internacional, Culinária Saudável (Light e Diet, Sem Glúten, Sem Lactose, Fitness), Culinárias Festivas (Junina, Natalina, Páscoa), Técnicas de Cortes de Carnes e Legumes, Decoração de Frutas e Legumes, Doces, Bolos, Tortas, Salgados, Pizzas, Pães.

Serviços de Restaurante de Alimentos Seguros

Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, Ficha Técnica, Excelência no Atendimento em Bares e Restaurantes, Drinques e Coquetéis, Formação de Garçom, Copeiro, Maître, Bartender, Barista, Sommelier de Vinhos, Sommelier de Cerveja, Sommelier de Cachaça, Harmonização de Bebidas e Comidas.

Turismo, Hospedagem e Eventos

Cursos de Turismo (Receptivo, Cultural, Aventura, Religioso, Terceira Idade), Camareira em meios de Hospedagem, Recepção de Hotel, Recepção de Eventos, Gestão Hoteleira, Cerimonial e Protocolo, Organização de Eventos, Lazer e Recreação.

Segurança

Cursos de Formação de Brigada contra Incêndio, Noções de Primeiros Socorros e Brigada de Incêndio, CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, Normas Regulamentadoras (NR 9, NR 10, NR 11, NR 12, NR 17, NR 18, NR 20, NR 23, NR 29, NR 31, NR 32), Segurança e Saúde no Trabalho, Primeiros Socorros.

Saúde e Meio Ambiente

Cursos de Humanização no Atendimento, Atendimento em Farmácia, Recepção em Serviços de Saúde, Camareira Hospitalar, Copeiro Hospitalar, Higienista, Cuidador de Idoso, Aperfeiçoamentos em Enfermagem, Primeiros Socorros, Massagista, Massoterapia, Boas Práticas em Resíduos Sólidos.

Conservação e Zeladoria

Cursos de Porteiro e Vigia, Serviços de Zeladoria, Segurança em Condomínios, Serviços de Limpeza e Higienização, Zelador, Síndico, Gestão de Condomínios, Primeiros Socorros em Condomínios, Tratamento e Manutenção e Piscinas, Jardinagem, Supervisão de Serviços Gerais, Frentista.



CONSULTORIAS SENAC

PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS E MEIO AMBIENTE

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Check list para levantamento de não conformidades e elaboração do plano de ação. Construção do Manual de Boas Práticas, de acordo com os processos do estabelecimento e da legislação específica. Implantação dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP), treinamento e certificação da equipe. Entrega da declaração de Boas Práticas.

Atualização em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Check list para levantamento de não conformidades e elaboração do plano de ação. Análise e adequação do Manual de Boas Práticas. Aperfeiçoamento, certificação da equipe de manipuladores em Boas Práticas para atender à legislação específica e entrega da declaração de Boas Práticas.

Boas Práticas em Resíduos Sólidos – BPRS

Diagnóstico e elaboração do plano de ação para implantação de BPRS. Capacitação, certificação da equipe para atender à legislação específica e implantação das Boas Práticas. Construção do manual de Boas Práticas em Resíduos Sólidos e entrega da declaração de BPRS.

GASTRONOMIA, SERVIÇOS DE RESTAURANTE E COMÉRCIO*

Melhoria de Processos e Redução de Desperdício na Cozinha

Reestruturação dos processos desenvolvidos na cozinha, com foco na produtividade e eficiência, visando obter o melhor aproveitamento do tempo, dos recursos e também reduzir custos e perdas, aliado à satisfação dos clientes.

Mapeamento e Melhoria de Processos (restaurantes, empresas de comércio e serviços)

Promoção da melhoria de processos e redução de custos, com foco na produtividade e eficiência dos serviços, buscando resultados a curto prazo e melhor posicionamento no mercado.

**Procure o Sebrae mais perto de você e solicite este serviço. O investimento para empresas que estão dentro dos pré-requisitos do Sebraetec é de apenas 30% do valor total da consultoria, o Sebrae paga 70% do investimento nessas duas soluções.*

MODA

Design Estratégico de Moda

Pesquisa de necessidades e tendências do mercado contemporâneo. Análise do público-alvo para posterior caracterização de estilo e análise dos concorrentes. Auxílio à pesquisa e definição de cartela de cores, tecido e materiais. Decodificação das tendências e identificação dos códigos

estilísticos. Orientação para criação e padronização estética segundo a segmentação de marca e/ou coleção. Composição de looks para produção fotográfica e orientação para exposição da marca nas redes sociais.

Consultoria em Redesign do Produto de Moda

Aperfeiçoamento de peças, com ajustes, retirada ou acréscimo de detalhes. Criação de novos modelos com base em peça já existente. Atualização das peças para as novas tendências, incluindo a readequação da modelagem e reutilização da matéria-prima para aproveitamento em outras peças.

Consultoria em Merchandising Plan Moda

Definição do perfil da loja e qual o público-alvo que deseja atingir. Organização e coordenação dos produtos para garantir a coerência entre as linhas oferecidas. Identificação do mix de moda para ofertar uma gama de produtos que atendam às demandas dos clientes, levando em conta as diversas opções de peças e de estilos. Entendimento do merchandising plan da coleção, oferecendo opções de combinações aos compradores. Isto pode ser um diferencial que amplia a possibilidade de vendas.

Visual Merchandising

Conceitos, tipos, percepção visual e estética de vitrines e espaços promocionais. Planejamento: criatividade, desenvolvimento da ideia, pesquisa de imagens e materiais. Sugestão de elementos decorativos: reconhecimento de materiais e suas utilizações. Dicas para exposição, calendário promocional e material promocional. Identificação de cartela de cores e influência das mesmas no espaço promocional. Orientação quanto a execução de vitrines: montagem, organização do produto, decoração e aplicação do material promocional.

Consultoria em Otimização do Processo de Modelagem

Levantamento de necessidades e identificação de 10 moldes para a consultoria. Sinalização e realização das correções necessárias para desenvolvimento de 03 peças piloto dos moldes corrigidos. Marcações necessárias nos moldes, tais como: pique, fio, quantidade de partes que compõem a modelagem das peças e nomenclatura. Orientação quanto a forma correta de guardar as modelagens base e indicação de material específico para repasse das bases definitivas.

Modelagem Audaces

Seleção de 20 moldes para serem digitalizados no sistema Audaces. Identificação das correções nas modelagens. Graduação, encaixe no mapa de risco e impressão. Elaboração das fichas técnicas.

Melhoria no Processo Produtivo em Empresas de Confecção

Aplicação de conhecimentos específicos sobre os nichos potenciais da confecção. Organização dos sistemas de produção na prática diária. Aplicação de estratégias de planejamento e controle de produção. Identificação das dificuldades da indústria de confecção. Construção de cronograma de desenvolvimento do produto para melhor organização dos processos.

BANCO DE OPORTUNIDADES E PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA



BANCO DE OPORTUNIDADES

O Banco de Oportunidades é um serviço do Senac Bahia que proporciona a interação entre o ex-aluno e o mercado de trabalho, além de oferecer aos empresários o contato com profissionais qualificados para participação em processos seletivos.

O cadastro é gratuito e pode ser efetuado via e-mail, site do Senac ou pessoalmente.

Após o cadastro da empresa e da vaga, a equipe do Banco de Oportunidades recruta, pré-seleciona e encaminha os melhores candidatos para entrevista de emprego.

A contrapartida da empresa é o retorno do processo seletivo, acrescido de sugestões e informações para avaliação e validação da formação Senac.



PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

Já pensou em ser um parceiro do Senac na formação dos profissionais?

Os cursos de qualificação profissional do Senac preveem prática profissional supervisionada, ou seja, a vivência prática da profissão que o aluno está em formação. Essa prática pode ocorrer no espaço físico de sua empresa, tornando o seu estabelecimento um ambiente de aprendizagem para o aluno Senac.

A vivência prática do aluno na empresa pode durar de 20h a 40h, a depender do curso em formação. Os cursos disponíveis para prática profissional supervisionada em empresas parceiras são: Assistente Administrativo, Assistente de Recursos Humanos, Assistente Financeiro, Assistente de Pessoal, Assistente de Secretaria Escolar, Operador de Caixa, Recepcionista, Almoxarife, Estoquista, Porteiro e Vigia, Frentista, Atendente de Farmácia, Copeiro Hospitalar, Cuidador de Idoso, Higienista em Serviços de Saúde, Recepcionista em Serviços de Saúde, Organizador de Eventos, Camareira em Meios de Hospedagem e outros cursos de aperfeiçoamento em enfermagem.

Para aderir a essa parceria, entre em contato com a equipe do Atendimento Corporativo, solicite uma visita e conheça as vantagens desse convênio.



PROGRAMA JOVEM APRENDIZ

Com o programa de aprendizagem, o Senac cria oportunidades para o estudante que está iniciando sua carreira no mercado de trabalho e para as empresas, que podem qualificar e desenvolver o seu jovem aprendiz.

Áreas de formação (presencial)

- Serviços Bancários
- Serviços de Assistente de Educação Infantil
- Serviços Administrativos em Instituições de Saúde
- Serviços Administrativos (disponível também na modalidade EAD)
- Serviços de Vendas
- Serviços de Coleta de Resíduos, de Limpeza e Conservação de Áreas Públicas

Diferenciais da formação Senac

- Melhor custo benefício
- Melhores condições de pagamento
- Apoio para recrutamento e seleção dos jovens através do Banco de Oportunidades Senac
- Modelo Pedagógico Senac
- 3 turnos disponíveis para formação dos jovens (matutino, vespertino e noturno)

Solicite sua proposta.





REDE SENAC EAD

Mais de 200 opções de cursos em diversas áreas para você aprender com a qualidade Senac e estudar no seu ritmo.

CURSOS DE GRADUAÇÃO

Bacharelado

Administração / Ciências Contábeis

Licenciatura

Pedagogia

Tecnólogos

Comércio Exterior / Gestão Comercial / Gestão Financeira / Gestão Pública / Gestão de Recursos Humanos / Gestão da Tecnologia da Informação / Logística / Marketing / Processos Gerenciais

PÓS-GRADUAÇÃO

Educação

Design Instrucional / Docência do Ensino Superior / Gestão Escolar / Educação Infantil

Gestão

Gestão de Pessoas / Gestão Cultural / Gestão de varejo

Meio Ambiente

Educação Ambiental para Sustentabilidade / Sistema de gestão Integrados da Qualidade

Produção de Alimentos

Gestão de Segurança de Alimentos

Saúde

Nutrição Clínica: do home care ao hospital / Gestão de Saúde

Tecnologia da Informação

Gerenciamento de Projetos / Cloud Computing / Segurança da Informação

Turismo

Inovação e Empreendedorismo em Negócios Turísticos Sustentáveis

CURSOS TÉCNICOS

Técnico Administração / Técnico Recursos Humanos / Técnico Qualidade / Técnico Transações Imobiliárias / Técnico Meio Ambiente / Técnico Segurança do Trabalho / Técnico Design de Interiores / Técnico Programação em Jogos Digitais / Técnico Logística

Escolha o curso de seu interesse no Polo mais próximo de você.

CURSOS LIVRES

Gastronomia

Aproveitamento Integral dos Alimentos / Brigadeiro Gourmet / Congelamento de Alimentos / Cozinha Fácil e Rápida / Culinária Light e Diet / Garde Manager: preparo de receitas frias / Gastronomia Funcional / Preparo de Docinhos Básicos / Preparo de Verrines e Cupcakes / Preparo de Pizzas / Preparo e Decoração de Bolos

Gestão

Contabilidade para não Contadores / Custo e Formação do Preço de Vendas / Custos Logísticos / Desenvolvimento de Equipes / Como Construir um Plano de Marketing para o seu Negócio / Finanças Pessoais – Planejamento e Controle / Logística de Armazenamento e Distribuição / Técnicas de Liderança

Hospitalidade

Boas Práticas e Controles Operacionais Essenciais para Serviços de Alimentação (NBR 15635) / Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição / Camareira: Técnicas de Limpeza e Arrumação / Noções de Etiqueta à Mesa e Boas Maneiras / Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem

Saúde

Assistência na Atenção integral ao Usuário com Diabetes Mellitus / Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na Enfermagem / Noções de Primeiros Socorros / Vendedor de Produtos e Serviços Ópticos

Cursos ofertados por meio da tecnologia WebTV, com divertidas videoaulas que facilitam e estimulam o aprendizado.

Escolha o curso de seu interesse. Inscreva-se já.

Acesse: www.ead.senac.br



SENAC MÓVEL

O Senac Móvel é uma verdadeira escola sobre rodas que percorre os interiores do estado da Bahia, oferecendo cursos nas áreas de Informática e Gastronomia.

As carretas são dotadas de modernos equipamentos, que reproduzem um ambiente pedagógico específico e climatizado, com toda infraestrutura necessária para facilitar o processo ensino-aprendizagem.

Vantagens:

- Visibilidade para o município;
- Contratação do Senac isenta de licitação;
- Possibilidade de contratação com recurso do Governo federal, a exemplo do IGD;
- Formação de aproximadamente 700 pessoas em Gastronomia ou 450 pessoas em Informática, no período de 6 meses.

Diferenciais Senac:

- Melhor custo benefício
- Melhores condições de pagamento
- Modelo Pedagógico Senac
- Certificação reconhecida pelo MEC





RESTAURANTES

Já pensou em fazer uma reunião de negócios, confraternização ou evento corporativo em um de nossos restaurantes?

Restaurante Escola Casa do Comércio

A La Carte

O restaurante disponibiliza para você um menu recheado de iguarias deliciosas que aguçam o seu paladar na escolha entre tantas opções. Ambiente requintado com capacidade para até **120 pessoas**.

Buffet Executivo

Com essa opção é possível se deliciar e saborear os vários tipos de saladas, pratos quentes e sobremesas num ambiente aconchegante com capacidade para até 200 pessoas.

Restaurante Escola Pelourinho

Buffet Típico

Considerado um dos melhores buffets de comida típica do país. Aqui é possível saborear os melhores pratos da culinária baiana em um casarão colonial, localizado em um dos pontos turísticos mais visitados de Salvador, o largo do Pelourinho, no Centro Histórico de Salvador. São 40 pratos e 12 sobremesas diferentes, servidos para até 180 pessoas.

Buffet a Quilo

Localizado no largo do Pelourinho – Centro Histórico de Salvador, o buffet a quilo tem um aconchegante ambiente e oferece uma variedade de saladas e pratos quentes para o público que frequenta ou trabalha no local. Serve até 60 pessoas.



EVENTOS

ESPAÇO MÁRIO CRAVO

Onde o seu evento acontece

Localizado no Edifício Casa do Comércio, em Salvador, prédio ícone da arquitetura, o espaço oferece toda estrutura e conforto para a realização do seu evento.

Com área total de 290m², foyer de 103m² e capacidade para até 300 pessoas, o espaço dispõe de estrutura e serviço para todos os tipos de eventos sociais e corporativos em formatos diversos.

O salão conta com:

- Wi-Fi
- Climatização
- Lounge e tapetes
- Púlpito
- Palco
- Pranchões
- Toalhas
- Mesas
- Cadeiras
- Utensílios para alimentos e bebidas
- Profissionais qualificados

Todo o suporte necessário para o seu evento.

Agende uma visita e se surpreenda.





CENTRO DE EVENTOS PORTO SEGURO

Instalado numa área de 870m², possui infraestrutura moderna e sustentável, ambientes acessíveis e excelente equipe de atendimento. Assim é o Centro de Eventos Senac Porto Seguro, planejado para sediar os diversos tipos de eventos: reuniões, encontros, workshops, palestras, treinamentos, seminários, simpósios, formaturas, etc.

- Estacionamento externo para convidados;
- Estacionamento interno para acesso de fornecedores e staff dos eventos;
- Capacitada equipe de gestão, manutenção e operação do espaço;
- Sistema de ar condicionado controlado por computador;
- Diversificado sistema de iluminação;
- Modernos equipamentos de áudio e vídeo;
- Segurança 24h;
- Internet Wi-Fi.

O espaço conta com auditório, foyer, galeria coberta, sala de apoio para conferencistas e palestrantes, além da estrutura da Unidade de Ensino do Senac, que amplia as possibilidades para realização dos eventos, tanto em formato quanto em recursos disponíveis.

- Foyer para 200 pessoas, com pé-direito de 3,20m, onde podem ser realizadas feiras e exposições.
- Copa e sanitários amplos e com acessibilidade.
- Galeria coberta com 33m²
- Auditório climatizado com capacidade para 256 lugares.
- Marcante presença de rampas e poltronas para pessoas com sobrepeso.
- Palco com 40m².
- Equipamentos de áudio e vídeo.
- Backstage com: sala de apoio dotada de estrutura de tecnologia da informação e comunicação para atender aos organizadores, conferencistas e assessoria de imprensa.
- Copa de apoio.

Localização: o Centro de Eventos Senac está localizado na orla norte de Porto Seguro, com fácil e rápido acesso ao centro da cidade, aeroporto, rodoviária, praias e aos principais hotéis da região. Além disso está a poucos quilômetros dos distritos de Arraial d'Ajuda, Trancoso e da cidade de Santa Cruz Cabrália.

Sua empresa pode contratar serviço completo, com hospedagem e coffee break incluídos no pacote do evento.

COMO FUNCIONA O ATENDIMENTO CORPORATIVO SENAC



DIAGNÓSTICO

Identificação, análise das necessidades e expectativas do cliente para construção de proposta de trabalho customizada.

SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Elaboração de soluções educacionais de acordo com o diagnóstico realizado em parceria com a empresa.



IMPLANTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Implantação da solução proposta, considerando ajustes e melhoria contínua.

AVALIAÇÃO

Elaboração e entrega de relatório com pontos relevantes à implantação da solução educacional, e aplicação da avaliação de satisfação do cliente.



ALAGOINHAS

relacionamento.mercadoalh@ba.senac.br
75 3403-7300

LAURO DE FREITAS

relacionamento.mercadolf@ba.senac.br
71 3283-3062

CAMAÇARI

relacionamento.mercadoca@ba.senac.br
71 3454-0552

FEIRA DE SANTANA

relacionamento.mercadofs@ba.senac.br
75 3603-3119

VITÓRIA DA CONQUISTA

relacionamento.mercadovc@ba.senac.br
77 3429-2332 / 3429-2333 / 3429-2326

www.ba.senac.br

    [senacbahia](https://www.facebook.com/senacbahia)

PORTO SEGURO

relacionamento.mercadops@ba.senac.br
73 3162-7332

SANTO ANTÔNIO DE JESUS

relacionamento.mercadosaj@ba.senac.br
75 3162-2759

SALVADOR

relacionamento.mercado@ba.senac.br
banco.oportunidades@ba.senac.br
71 3186-4009