Vestibulinho da Etec: 115 opções

Seguem abertas as inscrições para o processo seletivo do primeiro semestre de 2014 das Escolas Técnicas Estaduais (Etecs). A inscrição deve ser feita exclusivamente pela internet, até as 15 horas do dia 24 de outubro. O *site* do Vestibulinho (*ver serviço*) reúne todas as informações sobre os cursos oferecidos e unidades disponíveis. Os documentos exigidos do candidato são CPF e documento de identidade (RG, RNE, CNH ou documento expedido por Ordem ou Conselho Profissional).

Candidatos devem pagar taxa de R$ 25 e se inscrever pela internet; há 88.743 mil vagas, e prova será aplicada no dia 1º de dezembro

A taxa é de R$ 25 e, após o pagamento, em até dez dias, o candidato receberá *e-mail* de confirmação da inscrição. A prova será aplicada no dia 1º de dezembro. Ao todo, estão sendo oferecidas 88.743 mil vagas: 61 mil para os cursos técnicos, 16.113 para o técnico integrado ao médio e 11.630 para o ensino médio.

Do total de vagas para os cursos técnicos, 58.287 são destinadas às 211 Etecs, 96 classes descentralizadas (unidades que funcionam com um ou mais cursos, sob a administração de uma Etec), 106 escolas estaduais e 22 Centros Educacionais Unificados (CEUs). Outras 2.713 são oferecidas na modalidade semipresencial por meio do Telecurso TEC. Candidato com deficiência que necessite de condições especiais para fazer a prova deve fazer uma indicação na ficha de inscrição eletrônica. Será necessária a apresentação de laudo médico.

Mais cursos e modalidades – Entre as 115 opções de cursos técnicos oferecidas, uma das novidades é o de Biblioteca, que será ministrado na Etec Parque da Juventude, na capital. Além disso, formações técnicas com foco em empreendedorismo serão ministradas na Escola de Negócios do Sebrae, localizada no centro de capital.

Também passam a ser oferecidos cursos técnicos integrados ao médio de Contabilidade (capital) e Secretariado (Itu e capital); e cursos técnicos integrados ao médio de Contabilidade (Piedade) e Edificações (capital), na modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA).

O Vestibulinho oferece 16.113 vagas para o ensino técnico integrado ao médio. Esse número cresceu 43% em relação ao ano passado, quando foram disponibilizadas 11.228 vagas. Do total atual, 2.366 vagas são destinadas às escolas estaduais, por meio do Programa Vence, parceria com a Secretaria Estadual da Educação. Nesta modalidade, no primeiro semestre de 2014 passa a ser oferecido também o curso técnico integrado ao médio de Administração, na modalidade EJA, em Capão Bonito, Cosmópolis, São Caetano do Sul e capital.

Para concorrer no ensino médio e no ensino técnico integrado ao médio, o candidato deve ter concluído o ensino fundamental nas modalidades regular, na Educação de Jovens e Adultos (EJA) ou ter feito o Exame Nacional para Certificação de Competências de Jovens e Adultos (Encceja).

Quem pretende fazer ensino técnico precisa ter concluído o ensino médio ou, pelo menos, estar matriculado no segundo ano. O candidato que finalizou ou está cursando o ensino de EJA ou o Encceja deve ter o certificado de conclusão do ensino médio, declaração de que está matriculado a partir do segundo semestre da EJA, ou ter dois documentos de aprovação em áreas de estudos da EJA ou ainda um boletim de aprovação do Encceja em duas áreas de estudos avaliadas.

Bônus social – O Sistema de Pontuação Acrescida dá bônus de 3% na nota para estudante afro-descendente e de 10% para candidatos oriundos da rede pública de ensino. Caso o aluno se enquadre nas duas situações, terá bônus de 13%. No entanto, para requerer o benefício em ambas as situações é preciso fazer a autodeclaração no ato da inscrição.

Além disso, o candidato também deverá informar se cursou integralmente da quinta à oitava série ou do sexto ao nono ano do ensino fundamental em instituição pública municipal, estadual ou federal. A comprovação será feita na matrícula, por meio do histórico escolar ou ainda declaração escolar discriminando série por série.

É imprescindível o candidato certificar-se de que realmente tem direito à pontuação acrescida, pois a matrícula não poderá ser realizada e a vaga será perdida caso as informações não atendam às condições estabelecidas em sua totalidade.

O atual processo seletivo também oferece vagas remanescentes de segundo módulo para nove cursos técnicos: Administração, Contabilidade, Edificações, Eletrotécnica, Informática, Logística, Mecânica, Nutrição e Dietética e Segurança do Trabalho.

Os interessados devem ter concluído o ensino médio e ter experiência profissional na área do curso, mediante avaliação e certificação de competências referentes ao primeiro módulo.

Da Agência Imprensa Oficial e Assessoria de Imprensa do Centro Paula Souza

GASTÃO GUEDES

Do total de vagas para os cursos técnicos, mais de 58 mil destinam-se às Etecs

SERVIÇO

Vestibulinho Etec –
www.vestibulinhoetec.com.br

Bares e restaurantes exigem profissionais

A Escola Técnica Estadual (Etec) Santa Ifigênia, na capital, oferece formação na área de higiene e cuidados com alimentos para profissionais de bares tradicionais do centro de São Paulo. O objetivo do curso é melhorar a qualidade do atendimento em bares e restaurantes da região da Estação da Luz, onde a Etec foi instalada no segundo semestre de 2012. Atualmente, 310 alunos estão matriculados no curso técnico de cozinha, oferecido pela escola.

Até dezembro, garçons, atendentes, cozinheiros, ajudantes de cozinha e copeiros terão 50 horas de aulas práticas e teóricas sobre asseio pessoal, microbiologia e higienização de hortifrútis e de equipamentos. A primeira turma, com 20 funcionários do Bar Brahma, está recebendo aulas. E as próximas, têm inscritos profissionais de filiais do Brahma e do Bar Léo. Eventuais interessados em participar da formação devem se inscrever no *site* do Via Rápida Emprego, programa da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT).

DIVULGAÇÃO/CENTRO PAULA SOUZA

Curso Técnico de Cozinha, na Etec Santa Ifigênia: 310 alunos matriculados

Etec Santa Ifigênia – O Centro Paula Souza firmou convênio com o Italian Culinary Institute for Foreigners (Icif), escola de enogastronomia italiana, para a instalação de um Centro de Hospitalidade na Etec Santa Ifigênia. A instituição europeia levou quatro professores à Itália para formação.

O foco da Etec Santa Ifigênia é preparar profissionais com vistas ao crescimento do mercado esperado por conta dos dois grandes eventos esportivos que o Brasil sediará nos próximos anos: a Copa do Mundo 2014 e as Olimpíadas 2016. Alguns dos equipamentos do futuro Centro de Hospitalidade foram doados por quatro empresas italianas: Angelo Po Grandi Cucine S.P.A; Bake off Italiana S.R.L; Moretti Forni S.P.A.; e Valmar Global D.O.O.. São fornos combinados e elétricos, máquinas para sorvete, refrigerador, fogões, freezer e modeladora de pizza, distribuídos nos cinco laboratórios: três de cozinha, um de cozinha de demonstração e um de panificação, doçaria e chocolataria.

Entre os ambientes do bloco da unidade estão 19 salas de aula, outros seis laboratórios (bar e cafetaria, bar e restaurante, enologia, recebimento e limpeza e dois de informática), biblioteca e quadra poliesportiva.

Rogério Mascia Silveira
Da Agência Imprensa Oficial

SERVIÇO

Via Rápida Emprego –
www.viarapida.sp.gov.br