

## **COMO É O PROCESSO SELETIVO?**

---

O processo seletivo consiste de três etapas, porém não há necessidade de realização de provas de conhecimentos gerais ou específicos.

**1ª etapa:** Inscrição pela internet (até 08/08/2014), no endereço:

[www.ifg.edu.br/selecao](http://www.ifg.edu.br/selecao) em caso de dificuldades o candidato poderá se dirigir à unidade do IFG para solicitar orientações.

**2ª etapa:** Palestra (17/08/2014 às 09h) informativa sobre o curso (o não comparecimento implica na eliminação do candidato).

**3ª etapa:** Entrevista para preenchimento de questionário socioeconômico, realizada no mesmo dia da palestra (17/08/2014).

**Resultado final: 20/08/2014**

## **PERÍODO DE INSCRIÇÃO:**

---

21 de Julho a 08 de Agosto de 2014

## **DOCUMENTOS EXIGIDOS:**

---

- Documento de Identificação com foto;
- Comprovante de conclusão do Ensino Fundamental (poderá ser entregue até 30 dias após a matrícula mediante assinatura de termo de compromisso).
- Assinar declaração na qual afirme não ter concluído o Ensino Médio (antigo 2º grau).

## **ENDEREÇO DO CÂMPUS:**

---

Rua 75, n.º 46. Setor Central. Goiânia  
– GO. CEP: 74.055-110, ao lado do Mutirama

Informações: 62-3227-2881



**CÂMPUS GOIÂNIA**

# **CURSO TÉCNICO EM COZINHA**

**INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO NA MODALIDADE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**

**TÉCNICO EM COZINHA** 



**SEM TAXA DE INSCRIÇÃO**

**SEM COBRANÇA DE MENSALIDADES**

**BOLSA-AUXÍLIO PERMANÊNCIA PARA TODOS OS MATRICULADOS!**

## O QUE FAZ UM TÉCNICO EM COZINHA?

---

- Auxilia na gestão técnica e administrativa de estabelecimentos na área de serviço de alimentação;
- Elaboração e adequação de cardápios de acordo com os diversos tipos de serviços de alimentação, harmonização de alimentos e bebidas e necessidades dos estabelecimentos;
- Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos;
- Pratica as diversas técnicas de manipulação de alimentos: higienização, conservação e aplicações de uso;
- Atua no fluxo de atividades da cozinha, aquisição, recebimento e preparo dos ingredientes;
- Operar e higienizar os equipamentos e maquinários de cozinha;
- Atua na organização, montagem dos espaços físicos e serviços em banquetes;

## ONDE O TÉCNICO EM COZINHA PODE ATUAR?

---

- Estabelecimentos comerciais ou não, onde são servidos alimentos e bebidas:
- restaurantes;
- bares;
- pizzaria;
- lanchonetes,
- padarias;
- churrascarias;
- escolas;
- meios de hospedagem;
- hospitais;
- residências.



## QUAIS OS REQUISITOS PARA FAZER O CURSO TÉCNICO EM COZINHA?

---

- Possuir o Ensino Fundamental completo (antiga 8ª série, atual 9º ano) ou concluí-lo até a data da matrícula;
- Ter idade mínima de 18 anos até a data da matrícula;
- Não ter concluído o Ensino Médio.

