

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
RESOLUÇÃO CEE Nº 3.838/2014**

**Renova a aprovação para a oferta do Curso Técnico em Eventos, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, no CEET Vasco Coutinho, e dá outras providências.**

**O PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO**, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos do Parecer CEE nº. 4.246/2014 (Processo CEE n.º 149/2014), aprovado na Sessão Plenária do dia 23-07-2014,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Renovar a aprovação para a oferta do Curso Técnico em Eventos, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, com 90 (noventa) vagas iniciais semestrais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 30 (trinta) estudantes cada uma, nos turnos diurno e noturno, pelo período de 03 (três) anos, a partir de 21-07-2014, no Centro Estadual de Educação Técnica Vasco Coutinho, situado na Rua Luciano das Neves, s/n.º, Centro, município de Vila Velha, ES, mantido pelo Governo Estadual.

**Art. 2º** Aprovar as alterações na Organização Curricular do Curso Técnico em Eventos, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme quadro anexo a esta Resolução.

Vitória, 06 de agosto de 2014.

**ARTELÍRIO BOLSANELLO**  
Presidente do CEE

Homologo  
Em 06 de agosto de 2014.

**KLINGER MARCOS BARBOSA ALVES**  
Secretário de Estado da Educação

## ANEXO À RESOLUÇÃO CEE Nº 3.838/2014

### Turno Diurno

<b>MÓDULO I</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº de Aulas</b>	<b>C.H.</b>
Atendimento e Qualidade em Eventos	02	40
Comunicação Empresarial Aplicada em Eventos	02	40
Ética, Relações Interpessoais e Responsabilidade Social	02	40
Etiqueta Cerimonial e Protocolo	04	80
Fundamentos da Hospitalidade e de Eventos	02	40
Informática Aplicada em Eventos	02	40
Introdução a Fotografia para Eventos	02	40
Língua Inglesa Aplicada em Eventos	02	40
Planejamento e Elaboração de Projetos em Eventos	02	40
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>MÓDULO II</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº. de Aulas</b>	<b>C.H.</b>
Empreendedorismo e Plano de Negócios Aplicados em Eventos	02	40
Introdução ao Meio Ambiente para Eventos	02	40
Logística e Legislação Aplicadas em Eventos	02	40
<i>Marketing</i> em Eventos	02	40
Organização e Execução de Eventos	02	40
Prática em Orçamento e Captação de Recursos para Eventos	02	40
Primeiros Socorros e Segurança em Eventos	02	40
Recreação e Lazer para Eventos	02	40
Serviços de Alimentação e Bebidas Aplicados em Eventos	02	40
Técnicas e Práticas de Criação, Decoração e Montagem de Salão Aplicados em Eventos	02	40
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>TOTAL</b>		<b>800</b>

### Turno Noturno

<b>MÓDULO I</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº de Aulas</b>	<b>C.H.</b>
Comunicação Empresarial Aplicada em Eventos	02	40
Ética, Relações Interpessoais e Responsabilidade Social	03	60
Etiqueta Cerimonial e Protocolo	04	80
Fundamentos da Hospitalidade e de Eventos	02	40
Informática Aplicada em Eventos	02	40
Língua Inglesa Aplicada em Eventos	02	40
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>MÓDULO II</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº de Aulas</b>	<b>C.H.</b>
Atendimento e Qualidade em Eventos	02	40
Empreendedorismo e Plano de Negócios Aplicados em Eventos	02	40
Prática em Orçamento e Captação de Recursos para Eventos	02	40
Introdução a Fotografia para Eventos	02	40
Introdução ao meio Ambiente para Eventos	02	40
Logística e Legislação Aplicadas em Eventos	02	40
Marketing em Eventos	02	40
Planejamento e Elaboração de Projetos em Eventos	01	20
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>MÓDULO III</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Nº de Aulas</b>	<b>C.H.</b>
Serviços de Alimentos e Bebidas Aplicados em Eventos	03	60
Organização e Execução de Eventos	03	60
Primeiros Socorros e Segurança em Eventos	03	60
Recreação e Lazer para Eventos	03	60
Técnicas e Práticas de Criação, Decoração e Montagem de Salão Aplicados em Eventos.	03	60
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>TOTAL</b>		<b>900</b>