

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº 8.928/2025**

Renova a autorização da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, no Centro Técnico Profissionalizante Novo Milênio.

O PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos do Parecer CEE-ES nº. 9.422/2025 (Processo E-Docs nº. 2024-FH4RD/CEE-ES nº. 060/2025), aprovado na Sessão Plenária do dia 26-08-2025, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

RESOLVE:

Art. 1º Renovar a autorização da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, nas formas concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 20% (vinte por cento) da carga horária não presencial, com 160 (cento e sessenta) vagas semestrais, distribuídas em 04 (quatro) turmas de até 40 (quarenta) estudantes cada uma, nos turnos matutino, vespertino e noturno, conforme demanda, no Centro Técnico Profissionalizante Novo Milênio, situado na Avenida Santa Leopoldina, nº. 840, Bairro Coqueiral de Itaparica, município de Vila Velha, ES, mantido por Novo Milênio Educação Ltda., CNPJ nº. 36.545.571/0001-59, pelo período de 03 (três) anos, a partir da publicação desta resolução, retroagindo seus efeitos a 14 de maio de 2024.

Parágrafo único. A Organização Curricular do curso citado no *caput* está anexa a esta Resolução.

Vitória, ES, 30 de setembro de 2025.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE-ES

Homologo
Em 30 de setembro de 2025.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 8.928/2025

MÓDULO I				
COMPONENTES CURRICULARES	A/S	Carga Horária Presencial	Carga Horária EAD	Carga Horária Total
Empreendedorismo	3	64h	16h	80h
Estoque, Almoxarifado e Custos	3	64h	16h	80h
Técnicas Básicas de Cozinha, Higiene e Manipulação	3	64h	16h	80h
Projeto de Vida	3	64h	16h	80h
Atividades Complementares	3	64h	16h	80h
Carga Horária Total do Módulo I		400h		
MÓDULO II				
COMPONENTES CURRICULARES	A/S	Carga Horária Presencial	Carga Horária EAD	Carga Horária Total
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha II – Carnes Bovina e Suína	3	64h	16h	80h
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha III – Aves e Peixes	3	64h	16h	80h
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha IV – Bases, Molhos e Massas	3	64h	16h	80h
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha V – Bases da Confeitaria	3	64h	16h	80h
Atividades Complementares	3	64h	16h	80h
Carga Horária Total do Módulo II		400h		
Estágio Supervisionado Não Obrigatório		-		
Carga Horária Total do Curso		800h		