



Catálogo Acadêmico

Hotel College

Formação e Atualização de GG VI

Março | Abril | Maio 2023

## Foco do Curso VI

**Criar**  
**Simplificar**  
Planejar  
Focar  
Colher

Pioneiro

---

# O primeiro curso para Formação e Atualização de Gerente Geral Hoteleiro

# A

# Hotel College

A Hotel College é uma Escola em EAD especializada na Formação e Atualização de Gerentes Gerais Hoteleiros

Após o lançamento do livro " A HOTELARIA NA VISÃO DE UM GERENTE GERAL" comecei a receber (e ainda recebo) muitas mensagens pedindo ajuda para as mais diversas áreas.



Investidores me pedem ajuda para contratar profissionais preparados para o cargo de Gerente Geral.

Profissionais me pedem ajuda para saber qual o caminho seguir para se tornar um Gerente Geral.

Gerentes Gerais recém promovidos me questionam qual a melhor forma de aprimorar e obter conhecimento de áreas que não dominam.

Recrutadores me pedem ajuda para recrutar candidatos para vagas de Gerência.

Com o cenário econômico voltando a crescer, haverá a necessidade de mais Gerentes Gerais para os futuros empreendimentos hoteleiros e para muitos que buscam este profissional.

Diante deste cenário e necessidade do mercado, a Hotel College elaborou um curso de formação e atualização de Gerente Geral Hoteleiro, abordando todas as áreas de um Hotel e apto a ser utilizado em todos os tipos de empreendimentos seja grande, médio ou de pequeno porte, misto, lazer, executivo, econômico, midscale, luxo dentre outros.

Descontraído ✓

Linguagem Simples ✓

Sem Mimimi ✓

Assuntos Atuais ✓

Hoteleiros Atuantes ✓

Referências ✓

# Os Números da Hotel College



+ de 400 temas abordados



+ de 500 alunos



+ de 80 Hotéis | Redes



+ de 90 cidades | 6 países



Vários Profissionais



Muitos Temas Polêmicos...



Muitos "Causos", Histórias e Estórias

## Metodologia

---

Pensando na comodidade, nas regras imputadas nesta pandemia, nos custos, na maior abrangência dos profissionais e atingimento das mais diversas áreas geográficas, a Hotel College optou pelo EAD (Ensino a Distância)



**Aulas ao vivo com chat**



**Múltiplos Professores**

**Aulas em EAD, ao vivo e gravadas.**

Acesse a plataforma para assistir as aulas quando e onde quiser até dia 31 de Julho de 2023.



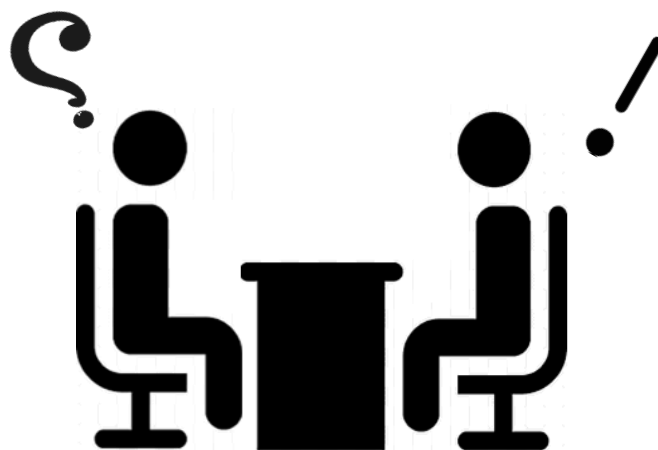
Ficou com dúvida, pode assistir outras vezes.  
Ainda ficou com dúvida, escreva que vamos responder.

### **ATENÇÃO**

O aproveitamento de um Curso em EAD depende de duas partes:

**Parte 1:** Os conteúdos e os Professores

**Parte 2: A atenção às aulas.** O sistema em EAD traz muito conforto e economia, mas pode trazer distrações. Sugerimos um local isolado e tranquilo durante as aulas, e claro, uma boa conexão de internet. Realizar tarefas do dia a dia durante as aulas fará com que o aproveitamento não seja o adequado.



Além de todo o aprendizado você poderá usar a estrutura da Hotel College para trocar uma ideia sobre assuntos operacionais de seu hotel ou de sua carreira.\*

\*Somente assuntos operacionais ou sobre carreira.  
Assuntos jurídicos e trabalhistas não serão abordados.



# Agenda

Aulas Ao Vivo - Início as 19h



## Calendário Hotel College VI

Março							Abril							Maio							
Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab	
			1	2	3	4				4	5	6	7	8		1					
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13	
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20	
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27	
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31				

Aula	Data	Dia	Temas
------	------	-----	-------

### Março

Aula 1	20/mar	Seg	Introdução - O que se Espera de um(a) Gerente Geral
Aula 2	23/mar	Qua	Roteiro para o início da carreira de GG / Como surge um Hotel
Aula 3	27/mar	Seg	RH – DP - Procedimentos - Missão - Visão - Valores
Aula 4	30/mar	Seg	Planejamento Estratégico

### Abril

Aula 5	04/abr	Qui	Orçamento Anual - Uniform System
Aula 6	11/abr	Seg	Recepção   Esporte & Lazer
Aula 7	18/abr	Ter	Controladoria
Aula 8	25/abr	Ter	AEB
Aula 9	27/abr	Ter	Multipropriedade

### Maio

Aula 10	04/mai	Ter	Governança   SPA
Aula 11	08/mai	Qui	TI
Aula 12	11/mai	Qui	Manutenção
Aula 13	15/mai	Seg	Hotel B2C - Jogo do Yield - Vendas Hoteleira na Rede
Aula 14	22/mai	Qui	Segurança do Trabalho / Segurança Patrimonial
Aula 15	25/mai	Seg	Marketing
Aula 16	29/mai	Seg	Comercial
Aula 17	31/mai	Qui	Preenchimento do Orçamento Anual

### Aulas Gravadas

RM – Implantação e Operação
Sindicato e Seguros
Jurídico
Segurança Alimentar
Lavanderia
Eventos
Custos

A ordem das aulas pode mudar de acordo com a agenda dos convidados ou por algum imprevisto



### **Introdução / O que se espera de um(a) Gerente Geral**

Como Surge um Hotel  
Desenvolvimento & Novos Negócios  
Pool x Hotel x Condomínio  
O Hoteleiro Ideal  
De qual setor do Hotel vem o (a) melhor Gerente Geral Hoteleiro?  
O que o mercado espera dos Profissionais Hoteleiros?  
Plano de carreira – Você tem? – Vamos fazer?  
Cuidado com os “Novos Amigos”  
Como você fala de sua formação e de seus trabalhos?  
Localização do empreendimento hoteleiro e suas características  
Hotel além de Hotel  
Sem Supervisão, nada funciona  
*Uniform System of Account*  
Administração do tempo do hoteleiro  
Você é Gerente... mas não é o dono  
O que é o Corporativo?  
Excel – automatize, mas não complique- Você usará muito.  
Especialista em tudo? Será que vale a pena?  
Você conhece seu hotel? Tudo? Contratos, números, índices?  
O que faz um Consultor / Asset  
O que os Donos / Acionistas / Redes esperam do (a) Gerente Geral?  
Como está sua imagem nas redes sociais?

### **Roteiro para o início da Carreira de GG / Como Surge um Hotel**

Criar um Hotel para Estudo – Escolher Tema Gastronômico  
Entendendo Plantas e Projetos - Projetos e “As Built”  
Planilha de custo de uma obra  
Documentos e Burocracia  
Contratos  
Abertura de um Hotel  
Do Greenfield à Inauguração  
Forma de venda  
Concepção do Produto  
Brownfield  
Task Force de Abertura e Teste de Carga  
Headcount  
Cassino  
Apresentação do Novo GG para os Investidores e Chefias  
Diferença entre Hotel próprio e Administrado

### **Desenvolvimento de Carreira / RH / DP / Procedimentos / Missão Visão Valores**

A Necessidade do auto desenvolvimento  
Mentoring  
Plano de Carreira  
Headhunter  
Procedimentos / Descrição de Cargos  
Qual a diferença entre DP e RH?  
Organograma – como fazer e a importância  
Da admissão à saída da empresa



Um departamento Estratégico  
Bom RH – Ótimos Resultados  
Captação, Retenção, Valorização e Desenvolvimento da mão de obra.  
Cargos e Salários  
Benefícios  
Recrutamento e seleção (R&S)  
Formas de Recrutamento  
Testes e exames  
Carta Convite  
Contrato de Trabalho  
Integração de recém-contratados  
Avaliação de Desempenho  
Treinamento e Desenvolvimento (T&D)  
Aprender, desaprender e reaprender  
Gerações X, Y, Z, BABY BOOMER...  
Relação com Sindicato  
Integração de ações de marketing interno  
Medicina e Acompanhamentos Médicos  
A importância de uma saída (demissão) bem-feita.  
O Cliente em Primeiro Lugar, o funcionário...  
Feedback - poderosa ferramenta de gestão

## **Planejamento Estratégico**

Como o Serviço influencia os números?  
O Gerente é responsável pelos detalhes?  
OBZ ou Ano Anterior +5%  
Relatórios – ferramentas para a execução do Orçamento  
Gestão a Vista  
Atualização – Eventos – Feiras – Congressos – Eventos  
Saiba o que você está delegando  
Planejamento Estratégico

## **Orçamento Anual / Uniform System**

Apresentação  
SWOT  
Grade Tarifária  
Segmentação de Diárias  
Previsão de Ocupação e Receitas  
Folha de Pagamento – Apoio DP  
Hospedagem  
A&B  
Despesas Administrativas  
Marketing e Vendas  
Manutenção e Despesas Públicas  
TI  
Segurança  
DRE – Demonstrativo do Resultado do Exercício  
Custo do Apartamento  
CAPEX  
Marque todas as mudanças e esquecimentos para o próximo Orçamento



## Recepção | Esporte & Lazer

### Recepção

Começa bem, vai bem...  
Business Center  
Telefonia  
Reservas  
Estacionamento  
In e Out de grandes grupos  
Preparação dos Apartamentos para ocasiões especiais  
Transfer  
Executive Floor  
VIP  
Auditoria noturna  
BACK-UP  
Recepção x Controladoria

### Esporte & Lazer

Programação  
Programações para as Agências e Sites  
Áreas  
Atividades  
Faixas Etárias  
Terceira Idade  
Golfe  
Academia – Health Club e SPA – Qual a Diferença?  
Lojinha  
Náutica  
Pesca  
Show – Música  
Grandes Feriados  
Natal – Réveillon - Carnaval  
Decorações  
Quadras  
Cuidado com as Crianças  
Música Ambiente



## Distribuição – HotelB2C



# HotelB2C

EXPERT EM ESTRATÉGIAS & VENDAS ONLINE

## AEB

A&B - Terceirizar ou Próprio?  
Quem veio primeiro o Cardápio ou a Cozinha?  
Projetos da área de A&B  
Departamentos de A&B  
Vigilância Sanitária  
Nutricionistas  
A importância de conhecer a Gastronomia e Enogastronomia  
Cardápios x Menu  
Ficha Técnica  
*Portion Control*  
Mise en Place  
Prime Cost  
Planejamento x Produção (per capta)  
Compras  
A importância do recebimento dos produtos  
Almoxarifado  
Depósitos  
Pedidos de Almoxarifado  
Equipe Extra  
PDV  
Refeitório  
Restaurante  
Café da Manhã  
Como calcular o café da manhã  
Frigobar ou Minibar  
Room Service  
Amenities Vips  
Bar  
Eventos e Catering  
Receitas Extras  
Delivery x Hotel  
Hotel realizando Delivery

"Prato Especial do dia"  
Sobras - Restos - Reaproveitamento - Restô Dontê – Sobras de Buffet  
Gastronomia "Inventiva", "Molecular", Desconstruída, Repaginada, Revisitada, Gourmetizada...  
MAP – CM – FAP – ALL INCLUSIVE  
A Curva de consumo do All Inclusive  
Gastronomia Local, Regional, Nacional ou Internacional  
Cozinha x Salão  
Buffet Temático: Ainda Encanta?  
Festivais Gastronômicos  
O que terceirizar na produção da cozinha?  
Eventos - Da negociação ao Check-out  
Atrasos em Eventos  
A História do Misto Quente Ítalo-Alagoano  
Empreendimento X Diário cobrado X Tipo de Serviço X Padrão de A&B  
Hotel x Resort  
A&B em Multipropriedade  
Cultura, Religião, Intolerância Alimentar e Dieta Especial  
Vending Machine  
CPDA  
COOK & CHILL  
Sous Vide  
Vario Cook  
Grab & Go  
Auto Serviço em hotéis Econômicos  
Inmetro | Calibragem termostatos, termômetros e balanças  
Relatório de Custo diário  
Relatório de Itens Vendidos (Manter, tirar ou rever a estratégia)



## Governança | SPA

Olho, Olho, Olho, Olho, Olho, Olho  
Contratos com fornecedores  
Conhecimento escala de produtividade  
Tipos de produtos de limpeza de acordo com o hotel  
Tipos de produto de lavanderia  
Tipos de Amenities em cada tipo de UH  
Acompanhar Cronograma de treinamento da equipe  
Procedimentos de segurança em andares  
Postura e comportamento de pessoal  
Procedimentos de comportamento em caso de incêndio ( camareiras)  
Procedimento de controle de chaves mestra  
Verificação de log book da governança  
Participação da reunião de abertura de turno  
Controle de enxoval para lavanderia externa ( envio e recebimento)  
Uso de EPI adequados  
Inspeção de apartamentos de hóspedes VIP  
Acompanhar controle de custos do setor  
Padrão de apresentação pessoal de funcionários  
Uniformes e Controle de uniformes  
Achados e Perdidos – Procedimentos  
Padrão de itens de reposição ( frigobar e Amenities)  
Controle e local de armazenamento de chaves  
Senhas de acesso ao sistema  
Procedimento de comunicação com os funcionários  
Padrão de limpeza e organização de um apartamento ocupado  
Padrão de limpeza e organização de um apartamento vago  
Check list de itens de manutenção que devem ser reportados pela camareira  
Padrão de limpeza e organização de áreas comuns e Áreas de Serviços  
Controle de manutenção preventiva de equipamentos de trabalho  
Padrão de virada de colchões  
Limpeza anual ou semestral de andares  
Cronograma de limpeza de itens de difícil manutenção como cortinas, carpetes, estofados etc.  
Padrão de organização da copa dos andares (Copinha)  
Controle de inventário de enxoval  
Compras anuais ( previsão no orçamento)  
Contrato de limpeza de vidros e fachadas  
Contrato de dedetização e periodicidade  
Procedimento de encerramento de turno  
Hierarquia de responsabilidade ( governanta, assistente, supervisora etc.)

## TI

TI – Projeto – Software – Cloud – Firewall – Banco de Dados – LGPD  
TI - Gestão de Internet

## Manutenção

### Preventiva x Corretiva

#### Água:

Captação  
Caixa D'água  
Cloração



Análise Química e bacteriológica de vários pontos com laudo técnico

Distribuição

Bombas

Reserva Bombeiros

Bombas de Incêndio

Bombas de Recalque

Bombas Sobressalentes

Bombas de água quente

Comprovante (declaração, laudo, certificado etc.) e Nota Fiscal de Limpeza dos Reservatórios, semestralmente. Empresa contratada deverá apresentar o Certificado de NR33 [Segurança e Saúde no trabalho em espaço confinado] dos técnicos executantes

Laudo de análise da qualidade da água da piscina (parâmetros físico-químicos e bacteriológicos), mensal

Laudo e ART do Sistema de água quente. Deve possuir livro de ocorrências

Certificado de limpeza do poço de esgoto e laudo de descarte (indicando local onde resíduo foi descartado)

Vistoria Diária da Piscina

Cloro ou Ozônio?

Aquecedor a Gás? Passagem? Solar? Boiler? Qual melhor solução?

Outorga do poço artesiano

Cuidados para as épocas de chuva e seca

Redutor de água do chuveiro funciona? Quanto você gasta por banho?

Água de Reuso funciona?

Irrigação de Jardim e campos

## **Elétrica**

Entradas Elétricas - Chave Primária - SEL - Para Raios

Quadros Elétricos

Gerador

DPS (Dispositivo de Proteção contra Surtos) nos quadros elétricos de distribuição geral (QGBT) e quadros principais de alimentação (secundários).

Laudo e ART da manutenção preventiva da Cabine Primária e Transformador

Laudo e ART do SPDA

Inspeção da Rede Elétrica

Inspeção de Termografia

Laudo de Abrangência do grupo moto-gerador com Memorial descritivo de cargas atendidas

Placa 'PROIBIDO A ENTRADA DE PESSOAS NÃO AUTORIZADAS' na porta da Cabine Primária.

Os EPC's para uso de profissional habilitado devem estar FORA da área da cabine (próximo à porta de entrada).

Contrato de Manutenção preventiva do grupo moto-gerador com Relatório Anual de Manutenção e ART do Contrato.

Incêndio

SISTEMA DE COMBATE À INCÊNDIO NBR 13714/2000

SISTEMA DE COMBATE A INCÊNDIO NBR 10897 – 1990

SISTEMA DE DETECÇÃO E ALARME DE INCÊNDIO - NBR 12779 - 2007

Contrato, Laudo e ART emitida por empresa especializada para manutenção preventiva e revisão do SDAI

Laudo e ART de funcionamento do sistema de pressurização da escadaria ligada ao sistema de alarme de incêndio

Luz de obstáculo na cobertura [Portaria nº 1.141/GM5, de 8 de dezembro de 1987 do Ministério da Aeronáutica

Teste hidrostático das mangueiras de combate a incêndio

AVCB

Plano de ação visando atender os itens apontados como 'não conformes' e/ou que necessitam de adequação que foram apontados na renovação do AVCB

SISTEMA DE PRESSURIZAÇÃO DE ESCADARIA DE EMERGÊNCIA: Motores; Filtros; Quadros Elétricos.

Recarga dos extintores - Laudo individual (declaração) contendo em anexo ficha técnica (descrevendo número de série do extintor, número do Selo do INMETRO e serviço realizado 'tipo check-list') e Nota Fiscal.

### **Ar-Condicionado**

Schiller - Split - Janela - Inverter - Cassete - Rosca - Compressor - VRF...

Análise de Qualidade do Ar, semestralmente em ambientes ou conjunto de ambientes climatizados.

Análise do óleo do chiller anualmente e troca do óleo a cada 5 anos

Relatório Anual de Manutenção, Contrato e ART sobre o PMOC.

### **Elevador**

Chave de abertura da porta do elevador, deve estar na Recepção com fácil acesso para Corpo de Bombeiros e/ou Empresa Mantenedora em casos de sinistro

RIA Relatório de Inspeção Anual dos elevadores e ART

Manutenção com a Fábrica ou com terceiro?

Por que tudo é tão caro no elevador?

Cartão para subir nos apartamentos?

### **Gás**

Laudo de estanqueidade e ART do Sistema de gás.

Registro geral de gás fora da área de cocção da cozinha (área de escape)

Sensor de gás e válvula solenoide na sala do sistema de aquecimento de água, sala dos tanques de GLP e cozinha.

Tipos de armazenamento e abastecimento de gás

### **Outros**

Pintura

Alvenaria

Marcenaria

Manutenção de Pedras

Ordens de Serviços

TV

Hotéis em Praias - Maresia

Temporizador na sauna seca ou úmida

Kenfix

Barra antipânico para Salas de Eventos NBR 9077

Certificado de limpeza da caixa de gordura e laudo de descarte (indicando local onde resíduo foi descartado)

Equipamentos de Cozinha

Programação para Não atrapalhar os hóspedes

Por que as ferramentas se perdem tanto?

Por que geralmente as salas de manutenção são um pouco desarrumadas?

Parem de arrumar e comecem a conscientizar

Porque tanto teto sujo de mão...

Vá, arrume e limpe...

Dedetização

Organização de Subsolo e garagens

### **Controladoria**

Breve resumo: **Controller**

Fluxos de Clientes, Fornecedores e Investidores

Controller tem que ser contador? E para assinar o tal do Livro?

Controladoria - o que é?

Financeiro - O que é?



Tesouraria - O que é?  
Tem mesmo que saber de cor os números?  
Controller e os Contratos Rede x Empreendimento  
Lucro Realizado ou Presumido?  
Caixa ou Competência?  
A Presença do Síndico ou do Dono  
AGE e AGO  
Controle das Atas de Reuniões  
Patrimônio - Ativo Fixo  
Parametrização do Sistema  
Homologação de fornecedor  
Controle de Estoques  
Controle dos PDVS  
Fluxo Previsto  
Fluxo Realizado  
Análise de Crédito de Cliente  
Análise de indicadores financeiros  
Liberação de Crédito X Vendas X Gerencia Geral  
Análise de Receitas  
Controle de Custos  
Estoques: Controle físico e valorizado dos estoques de A&B e outros materiais  
Orçado x Realizado  
CAP  
CAR  
Cobrança / Análise CAR  
Análise dos Impostos Retidos  
Caixa  
Livros  
Licenças  
Nota Fiscal Eletrônica  
SPED  
Análise de Resultados

Conciliação Contábil  
Conciliação Financeira  
Conferência das Contas Patrimoniais em função ao financeiro (CAP CAR)  
Controle da Planilha DIRF  
Elaboração de Prestação de Contas (investidores e rede)  
Lalur  
Prestação de Contas Pool e Condomínio  
Da para acompanhar dia a dia do financeiro do hotel? Da para ver se está no azul ou vermelho?  
Que história é essa que paga ICMS mas tem crédito?  
Contabilidade externa?  
Dicas para fazer um bom Orçamento Anual  
Apuração do ISS Retido - ISS Prestado  
ICMS  
GIAS das ICMS  
EFD ICMS  
INSS Retido  
IR Retido na Fonte sobre Serviços prestados e tomados  
APis COFINS e CSLL retido de serviços tomados  
PIS e COFINS sobre Faturamento  
Pedido de Compensação de restituição de Créditos Fiscais via PERDCOM ou Processo Administrativo  
IRPJ e CSLL  
EFD Reinf





EFD Contribuições - PIS e COFINS  
DCTF  
Controle de CMD Federal Municipal Estadual  
DIRF  
Conciliação de todos os tributos  
Escrituração  
ECF  
Fundo de Reserva  
Distribuição de Resultados  
Gastos Ocultos na Hotelaria

Auditor, Amigo ou Inimigo?  
Vendas Internas  
Gestão de Riscos  
Parcerias / Comodatados  
Gerencia de Plantão

## **Marketing**

Marketing Hoteleiro  
Assessoria de Imprensa  
Redes Sociais... as suas e as do Hotel – a Marca – MKT Digital  
O site do seu hotel está otimizado?  
Qual a importância de um site estruturado?  
Qual a diferença de um site estático e um site completo?

## **Comercial**

Lançando um Novo Hotel  
Tabela de Preços - Tarifas Balcão - Tarifas Especiais - BAR - Categorização de UH  
Lançando um Hotel na Rede Mundial de Vendas  
GDS, Fluxo de Reservas - Do Celular ao Check-out  
RM – Estrutura de Tarifa / Precificação (YM)  
Promoções – Deslocamento de grupos / segmentação  
Reservas, Valor de Venda X Percepção do Cliente  
Gestão das redes sociais e da Internet  
Meta searching - motor de reserva  
Gestão de canais  
Acompanhamento de metas - Forecast  
Relatórios diários  
Paridade tarifaria  
Abertura de Canal  
Distribuição, B2C, B2B, Visitas para novos negócios / manutenção / relacionamento  
Relatório de Visitas, Site Inspections  
Sales Blitz, Cross Selling  
Gestão de Redes de Distribuição  
Quando soltar os pacotes?  
Vendas no mercado de Lazer  
RM Distribuição

## **Aula 24 | Preenchimento do Orçamento Anual**



# Certificado

Ao final do curso o aluno poderá imprimir o certificado que será enviado em PDF por e-mail.



# Investimento

Aulas ao vivo + Aulas Gravadas + Fast Consult + Emissão de Certificado de Conclusão: **R\$ 1.690,00**

Este valor poderá ser pago da seguinte forma:

## **Pix**

À vista com 5% de desconto – R\$ 1.600,00

Ao fazer o pagamento será enviado um código para a inscrição.

Chave: [osvaldo@hotelcollege.com.br](mailto:osvaldo@hotelcollege.com.br) - Bradesco - HC SERVIÇO DE CONSULTORIA LTDA.

## **Cartão**

Em até 10 x de 169,00

Diretamente na plataforma poderá ser escolhido a forma de pagamento por cartão e as parcelas.

## **Boleto**

Em até 5 x de R\$ 338,00

Para parcelamento no boleto, um e-mail deverá ser enviado à Hotel College solicitando o código e o parcelamento. O primeiro Boleto deve ser pago antes do início das aulas.

## Forma de Acesso

A Inscrição deverá ser realizada no site [www.hotelcollege.eadplataforma.com](http://www.hotelcollege.eadplataforma.com) e o curso a ser escolhido é o **FORMAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE GERENTE GERAL VI**

**Fique atento, pois há um curso em andamento que é o V.**

Após a inscrição e efetivação do pagamento, a plataforma irá liberar o acesso, porém não haverá conteúdo até a primeira aula.

Será criado um grupo no WhatsApp somente para comunicar eventuais mudanças.



Cada aula necessita de um tempo para ser ministrada, por isso o tempo será bem variado, mas não passará das 22h30. Poderemos ter aula ao vivo de 1h30 a 3h30.

Na tela da plataforma aparecerá: os professores, o material de apresentação (Power Point ou Excel) e um chat para que os alunos possam tirar as dúvidas online.

**As aulas ficarão gravadas e o curso disponível até dia 31 de julho de 2023. A aulas não podem ser baixadas, somente as planilhas em Excel e Power Point.**

Caso o aluno não consiga assistir as aulas ao vivo e tenha alguma dúvida sobre o assunto do dia, as dúvidas poderão ser enviadas por email que vamos responder. No início das aulas sempre começamos com a sessão "Dúvidas da Semana".

Desejamos um ótimo curso e um grande crescimento profissional.

Obrigado

