PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL
Chef de Cozinha - Intensivo - 800h
Traços programáticos

Técnicas Culinárias

160 h

1º Módulo – Introdução à Gastronomia e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	40 horas

Introdução Geral - 4 horas

- Integração inicial da turma.
- Histórico, objetivos e as atividades a serem desenvolvidas durante o curso.
- Apresentação do pessoal administrativo, da equipe de apoio, do corpo docente e das dependências da Escola.
- Normas para a utilização das dependências e dos recursos da Escola.
- Entrega dos materiais: senhas, chaves, formulários, regulamento, material didático e informações complementares.
- Orientação quanto ao transporte, às refeições, ao uso de uniforme, às posturas recomendadas nas dependências da Escola e durante as atividades complementares e visitas técnicas.
- Requisitos de frequência, sistema e critérios de avaliação utilizados no curso.

Química dos Alimentos e Alimentação Saudável e Sustentabilidade - 12 horas

- Classificação dos alimentos.
- A importância dos alimentos e nutrientes para a promoção da saúde.
- As consequências da transição nutricional.
- Os principais nutrientes presentes nos alimentos e suas ações.
- O novo conceito de alimentação saudável explicado através da nova pirâmide alimentar.
- Orientações quanto à composição equilibrada e balanceada de cardápios.
- Utensílios utilizados e as formas de preparo do alimento.
- O impacto sobre a saúde causado por diferentes formas de cocção e preparo dos alimentos.

História da Gastronomia – Da Pré-história aos Nossos Dias - 8horas

- Orientações do ponto de vista da história da cultura alimentar, quanto ao conhecimento, origem e transformação das receitas e técnicas utilizadas nas aulas práticas e no dia a dia.
- Proporcionar ferramentas para o conhecimento crítico teórico das tendências gastronômicas contemporâneas.

Boas Práticas para Serviços de Alimentação - 16 horas

- Higiene, sanitização nos procedimentos práticos do trabalho.
- Identificação dos alimentos sob o ponto de vista da sanidade e da inocuidade, ressaltando a importância dos microrganismos e parasitas como agentes de alterações dos alimentos e de transmissão de doenças.
- Aplicação dos métodos de controle de qualidade para manutenção do estado higiênico dos alimentos, de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.
- Identificação das fontes e veículos das doenças transmitidas por alimentos, diferenciando as infecções das intoxicações alimentares.
- Medidas adequadas de preservação e proteção no preparo, armazenamento e exposição ao consumo de matérias-primas alimentares e alimentos semiprontos e prontos.

2º Módulo – Habilidades Práticas de Cozinha	40 horas

Introdução às Técnicas de Cozinha e Manipulação de Alimentos - 12 horas

- Terminologia clássica: a nomenclatura correta para equipamento, utensílios, ingredientes, instruções e termos técnicos dos procedimentos.
- Vocabulário de cozinha com seu significado e pronúncia.
- Ações que podem vir a ocorrer durante o processo de produção na cozinha.
- Leitura orientada e interpretação de receitas.
- Técnicas de cozinha
- Hierarquia na cozinha profissional.

- Conceitos de bancada individual de trabalho e de *mise-en-place* (método racional do trabalho em cozinha).
- Procedimentos básicos de higiene e de segurança na cozinha profissional.
- Nomenclatura e capacitação no uso dos principais utensílios e equipamentos empregados na cozinha profissional.

Técnicas de Cortes - 12 horas
- Conhecer, nomear e realizar os principais cortes básicos de vegetais.
- Adquirir ou aperfeiçoar a empunhadura correta da faca.
- Adquirir rapidez e destreza no manuseio dos instrumentos cortantes, dentro das diretrizes de segurança e higiene.
- Combinar o corte à morfologia do vegetal, à técnica de preparo a ser empregada e ao resultado final desejado.
- Demonstrar as técnicas adquiridas na apresentação de pratos.

Técnicas e Métodos de Cocção - 16 horas
- Conhecer, comparar e saber definir os diferentes métodos de cocção.
- Compreender os critérios que embasam a escolha do melhor método para um preparo.
- Familiarizar-se com o manejo dos equipamentos-chave de cada técnica de cocção.
- Aplicar os conceitos à prática das técnicas de cocção.
- Justificar a escolha dos métodos de cocção na composição de cardápios de alta gastronomia.

3º Módulo – Noções de Gastronomia	**40 horas**

Utensílios na Cozinha - Treinamento com Técnicos do Setor - 8 horas

Tipos de aço
- Tratamento térmico dos aços (têmpera).
- Tipos de fio.
- Métodos de afiação.
- Manutenção e limpeza do aço inox.
- Produtos.

Ligas de Alumínio
- Estampagem x forjamento.
- Alumínio cru x alumínio com revestimento.
- Manutenção e limpeza.
- Visita à empresa Tramontina: apresentação dos produtos (Carlos Barbosa e Farroupilha).

Utilização Correta do Forno Combinado da Máquina a Vácuo e do Ultra Congelador - 8 horas
- Conhecer, nomear e manusear as principais funções do forno, da máquina a vácuo e do ultra congelador.
- Aplicabilidade dos equipamentos nas execuções de receitas.
- Familiarizar-se com as principais normas de segurança e higiene no manuseio dos aparelhos.

Técnicas de Aproveitamento e Armazenamento, Conservação e Congelamento de Alimentos - 8 horas
- Principais técnicas para reaproveitamento de alimentos.
- Conceitos para harmonização perfeita na sobra de alimentos.
- Importância dos procedimentos de higiene e de segurança para de forma correta aproveitar alimentos.
- Principais ingredientes para ter o conhecimento de reaproveitá-lo.
- Compreender e respeitar as particularidades de cada ingrediente.

Fundos & Molhos Base - 16 horas
- Fundos, caldos e *consommé.*
- Aplicar técnicas de corte e cocção no preparo dos molhos base e seus derivados.
- Integrar conhecimentos na escolha adequada de um molho para determinado ingrediente principal.

Garde Manger **80 h**

4º Módulo: Princípios Básicos de Culinária	**40 horas**

Gorduras de Origem Vegetal - 8 horas
- As azeitonas e os diferentes tipos de azeite produzidos com suas características; o azeite de oliva extra-virgem, ingrediente básico da Cozinha Italiana.
- A técnica da degustação do azeite para reconhecer suas qualidades e defeitos.
- Uma visão panorâmica sobre a produção italiana de azeites evidenciando as mais importantes peculiaridades dos diferentes azeites provenientes das zonas de produção mais representativas.
- A utilização do azeite extra-virgem na cozinha através da execução de receitas, desde as mais simples até as mais elaboradas, que exaltem as qualidades do próprio azeite.

Gorduras de Origem Animal - 8 horas

- Definição das gorduras de origem animal.
- Manteiga; rudimentos do processo de fabricação da manteiga; clarificação; molhos clássicos; manteigas compostas e aromatizadas.
- Banha, *pancetta,* toucinho e *guanciale.*
- Margarina e gordura hidrogenada.
- Execução de algumas receitas que ressaltam tais ingredientes.

Sais, Ervas Aromáticas, Especiarias e Flores Comestíveis - 16 horas

- Panorama das principais ervas aromáticas, especiarias, flores comestíveis, plantas alimentares não convencionais e suas características mais importantes, perfume, gosto, aroma, etc.
- Comparar as ervas com o tipo de preparo a ser feito.
- Elaborar de forma harmônica a composição do prato com as ervas aromáticas.
- Utilização com execução de algumas receitas.
- Aplicar os conceitos à prática na confecção dos pratos.

Laticínios e Derivados - 8 horas

- Os principais tipos de queijos.
- Sua classificação com base no tipo de leite utilizado e nos métodos de preparação.
- Os queijos frescos e os curados.
- Uma breve excursão à descoberta dos principais queijos.
- As diferentes utilizações dos queijos na cozinha e a maneira correta de servi-los.
- Preparo de algumas receitas com os queijos como protagonistas.

Garde Manger **80 h**

5º Módulo: Métodos de Conservação	**40 horas**

Charcutaria - 12 horas

- Fundamentos de cortes.
- A preparação da linguiça e do salame.
- Técnicas básicas da fermentação.

Visita Técnica - 4 horas

- Visita técnico/didática a um empreendimento com degustação.

Marinadas, Conservas, Defumação e Cura - 12 horas

- Os diferentes tipos de marinada utilizados na Itália.
- Os métodos clássicos de conservação de vegetais e de outros produtos; a conservação no azeite, o *carpione* e o *sott'aceto.*
- As marinadas dos alimentos no sal e no vinho.
- Execução de algumas preparações típicas usando estes diferentes métodos de preparação.

Geleias e Conservas – 12 horas

- A técnica de produção de geleias, *shimmies* e conservas.
- Informações sobre tecnologias de produção de geleias, doces em massa e conservas vegetais.

6º Módulo- *Garde-Manger*	**40 horas**

Entradas e Aperitivos Frios e Quentes - 40 horas

- As principais entradas quentes e frias, utilizadas como acompanhamento ou aperitivo.
- As entradas quentes e frias, que normalmente abrem o almoço ou o jantar italiano.
- Execução de algumas das principais receitas servidas como aperitivo e entradas nas diferentes regiões italianas.

Panificação e Confeitaria 160 h

7 º Módulo - Técnicas de Confeitaria	40 horas

Confeitaria Básica - 40 horas

- As bases da confeitaria com ênfase em sua aplicação prática.
- Os doces de colher.
- As tortas e os doces clássicos.
- Execução de algumas especialidades regionais.
- Trabalhar as diferentes apresentações dos pratos.
- Relacionar os preparos feitos em aula com a dinâmica de um restaurante real.

8 ºMódulo - Confeitaria Internacional	40 horas

Entremets **–** 24 horas

- Técnicas aprimoradas na produção de *entremets*.
- Técnicas em recheios e montagem de *entremets*.
- Cobertura de glaçagens de chocolate e colorida.

Tortas Clássicas – 16 horas

- Produção de tortas clássicas da confeitaria mundial (Sacher, Bourdalou, Torta de Santiago)
- Métodos clássicos de decoração de tortas clássicas.

9º Módulo – Panificação Clássica	40 horas

Teoria sobre a panificação - 8 horas

- Apresentação dos utensílios e equipamentos utilizados na área de panificação.
- Descrição e desenvolvimento de ficha técnica.
- Fundamentação teórica em panificação.
- Boas práticas no serviço de panificação
- A farinha de trigo e os principais ingredientes utilizados em panificação.

Conhecendo e desenvolvendo o Glutén - 8 horas

- Visita técnica ao Moinho Nordeste: processo da moagem do trigo até chegar à farinha e sua utilização na panificação.
- Processo manual de desenvolvimento da massa.
- Desenvolvimento de um pão comum elaborando os principios e técnicas utilizadas.
- Formação do glúten.

Desenvolvimento prático da panificação - 20 horas

- Utilização de equipamentos para o desenvolvimento da massa
- Pães para lanches.
- Pães clássicos de padaria.
- Pães com condimentos.
- Pães doces.

Avaliação - 4 horas

- Avaliação teórica e prática sobre os princípios da panificação clássica.

10º Módulo – Panificação Artesanal	40 horas

Teoria sobre pré-fermentação - 4 horas

- Apresentação dos principais tipos de pré fermentos. E suas principais utilizações.
- Soaker
- Autolize

Desenvolvimento prático da panificação - 24 horas

- Processo manual de desenvolvimento da massa.
- Utilização de equipamentos para o desenvolvimento da massa.
- Utilização dos pré-fermentos para cada tipo de massa.
- Principais formatos e dobras artesanais.

***Viennoisserie* -** 8 horas

- Folhados
- Semi folhados
- Pães doces com esponja.

Avaliação - 4 horas

- Avaliação teórica e prática sobre os principios da panificação artesanal.

Culinária Italiana 160 h

11º Módulo - Culinária Italiana 1	40 horas

Sopas e M*inestre* - 8 horas

- Diferenciar corretamente as sopas entre *minestre*, *minestrone* e *zuppe*, adquirindo um sólido conceito de cada categoria.
- Conhecer as origens e particularidades regionais desses preparos.
- Executar com perícia os principais preparos clássicos.

Arroz Italiano e *Risotto* - 12 horas

- Os diferentes tipos de arroz cultivados na Itália.
- A utilização dos diferentes tipos de arroz na Cozinha Italiana.
- Os diversos métodos de cozimento e em particular as técnicas para preparar um verdadeiro *risotto.*
- Outros tipos de preparo e modo de servir o arroz.
- Execução de diferentes tipos de risotos e de outras receitas tendo o arroz como ingrediente principal.

***Gnocchi* e Polenta** - 12 horas

- Tipos de farinhas que podem ser utilizadas no preparo dos *gnocchi.*
- Os principais tipos de *gnocchi* e sua proveniência regional.
- Técnicas de preparo e execução dos pratos mais representativos à base de *gnocchi*.
- Tipos de farinha que podem ser utilizadas no preparo da polenta e execução de algumas receitas.

Guarnições e Acompanhamentos - 8 horas

- Tipos de acompanhamentos das principais proteínas.
- Utilização do carboidrato.
- Técnicas de preparo e execução dos pratos à base de batatas.

12º Módulo - Culinária Italiana II	40 horas

Massas Secas, Massas Frescas e seus Condimentos - 40 horas

- Classificação das massas alimentares conforme a legislação italiana.
- Tipos de farinhas e outros ingredientes utilizados; a importância da escolha destes ingredientes.
- As massas de tipo industrial e as de tipo artesanal.
- Os principais formatos de massas secas.
- Métodos de conservação.
- Os diferentes tipos de mistura baseados no tipo de massa que se pretende preparar.
- As massas frescas e as massas recheadas: os principais tipos preparados nas diversas zonas da Itália.
- O cozimento, elemento fundamental para o bom resultado de um prato de massa.
- Os condimentos, dos mais simples, feitos com ingredientes crus, aos mais elaborados.
- A utilização dos diversos tipos de condimentos com base nos diferentes formatos e tipos de massa utilizados.
- Execução de algumas das mais representativas receitas à base de massa.

13º Módulo - Culinária Italiana III	40 horas

Peixes e Frutos do Mar - 40 horas

- A tradição italiana na preparação de pratos à base de peixe.
- Os principais tipos de peixe de água salgada que se encontram nos mares italianos.
- Os principais tipos de peixe de água doce que se pescam nos rios e lagos italianos.
- Os crustáceos e os moluscos.
- Como se verificar se o peixe está fresco e sua conservação.
- A elaboração e o cozimento dos diversos produtos do mar.
- A utilização dos diferentes produtos do mar através da execução de algumas receitas que exaltam suas características mais importantes.

14º Módulo - Culinária Italiana IV	40 horas

Carnes - 40 horas

- Os diversos tipos de carnes utilizados na Cozinha Italiana.
- Classificação das carnes de acordo com sua proveniência.
- As carnes bovinas, os cortes mais importantes e as partes menos conhecidas e sua utilização.
- As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha.
- As carnes ovinas e caprinas.
- Os animais de granja: as aves e os coelhos desde sempre presentes na mesa italiana.
- A caça e suas duas grandes famílias: de pelo e de pluma.
- Os métodos de preparação e conservação dos diferentes tipos de carnes.
- Preparação das receitas utilizando os diversos tipos de carnes.
- Execução de alguns acompanhamentos e pratos de legumes mais utilizados na Cozinha Regional Italiana.

Vinho I 80 h

15º Módulo - Análise Sensorial, Bebidas Alcóolicas e não Alcóolicas	40 horas

Bebidas Alcóolicas e não Alcóolicas - 20 horas

- Produção de cerveja, principais estilos, serviço e armazenamento
- Visita técnica
- Elaboração de destilados (Brandy, Whisky e Cachaça), serviço e armazenamento.
- Elaboração de Bebidas alcoólicas por mistura (licores)
- Elaboração de Bebidas não alcoólicas (sucos)
- Café Expresso Italiano

Análise Sensorial – 20 horas

- Conceitos análise sensorial.
- Fatores importantes para o degustador.
- Atributos sensoriais: aparência, aroma, sabor e textura.
- Aparência: cor, corantes naturais, forma, design e empratados.
- Aroma: fatores que influenciam a olfação e potencializam o aroma.
- Sabor – Conceito: gostos básicos e fisiologia do gosto.
- Consistência e textura: conceitos e percepções.
- Ciência na gastronomia: gorduras e óleos; açucares; proteínas.
- Sabor e cor : processo de formação; potencializarão e preservação; análise sensorial – Metodologias.
- Aplicação dos testes sensoriais durante a programação.

16ºMódulo – Enogastronomia I	40 horas

Enogastronomia - 40 horas

- Vitivinicultura.
- Enografia – Brasileira.
- Enologia.
- Técnica de degustação de vinhos.
- Introdução a harmonização.
- O vinho no restaurante.
- Visita técnica às casas Vinícolas dos Altos Montes.
- Serviço de vinho: Abertura correta da garrafa de vinho e espumante, temperatura de serviço, ordem de serviço, decantação.

- Armazenamento e conservação do vinho.
- Teoria de serviço de sala.

Técnicas em Gestão de Restaurante 160 h

17º Módulo - Gestão e Atividades Práticas de Serviço de Restaurante I	40 horas

Atividades Práticas de Serviço de Sala e Cozinha - 20 horas
- Práticas de serviço de cozinha e sala.
- Técnica de serviço.
- Tipo de serviço.
- *Mise en place.*
- Requisitos básicos para profissionais de sala.

Tecnologia da Restauração - 20 horas
- Classificação dos diferentes tipos de restaurantes existentes na Itália.
- *Layout* e equipamentos de cozinha.
- Controle e armazenamento de alimentos.
- Qualidade.
- Comportamento organizacional.

18º Módulo - Gestão e Atividades Práticas de Serviço de Restaurante II	40 horas

Atividades Práticas de Serviço de - 20 horas
- Práticas de serviço de sala e cozinha.

Planejamento e Organização de Eventos - 20 horas
- Ficha técnica.
- Elaboração de cardápio.
- Planejamentos e organização de eventos.

19º Módulo – Gestão e Atividades Práticas de Serviço de Restaurante III	40 horas

Atividades Práticas de Serviço de Sala e Cozinha - 20 horas
- Práticas de serviço de sala e cozinha.

Noções de Custos para Restaurantes - 20 horas
- Os conceitos básicos de custos e seu comportamento em negócios de gastronomia.
- Avaliar os resultados relacionados às decisões de custos e preços .
- Noções básicas para a formação de preço de venda.
- Estudar cálculo de custos e a formação de preço de venda *per capita.*
- Avaliar os resultados de um empreendimento.
- Empreendedorismo.

20º Módulo – Chef de Cozinha	40 horas

Análise dos Conteúdos, Revisão e Planejamento das Atividades de Final do Curso - 12 horas
- Análise dos conteúdos desenvolvidos durante o curso.
- Revisão das disciplinas e do material didático.
- Planejamento das atividades de final do curso.
- Apresentação do projeto.

Banca de Avaliação Final - 8 horas
- Desenvolvimento prático de uma preparação.
- Apresentação perante uma uma banca examinadora.
- Avaliação das caraterísticas principais ensinadas durante o curso.

Exame Final de Curso - 16 horas
- Preparo do exame final de curso com execução de um menu completo com base nas receitas aprendidas e sua harmonização com os vinhos.
- Apresentação aos convidados no restaurante *Dolce Italia.*