



## Chef de Cuisine Nacional e Internacional

### programa do curso

#### **Boas Práticas de Segurança e Higiene Alimentar**

Conceitos da Qualidade. Legislação em alimentos. Auditoria e Inspeção. Manual de Boas Práticas. Práticas de Fabricação (BPF/GMP). Doenças e surtos alimentares. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS). Higiene e meio ambiente. Sistema APPCC/HACCP (filosofia, conceitos básicos, procedimentos para implantação, avaliação de custos e benefícios).

#### **Cardápios e Precificação**

Confecção de cardápios; Conceito valor x preço; Avaliação do custo X benefício na escolha de diferentes alimentos e composições de cardápio; Precificação de cardápios, produtos e serviços.

#### **Cozinha Clássica Europeia e Mediterrânea**

Pratos e preparações das culinárias francesa, italiana, alemã, portuguesa e espanhola; culinária mediterrânea do norte da África. Ingredientes típicos, uso nas receitas e técnicas de cocção.

#### **Cozinha Criativa e Food Design**

Cozinha Criativa e Food Design. Culinária, Arte e Criatividade. Originalidade x Cópia. Escolha dos Ingredientes e Utensílios. Construção e Desconstrução de Pratos. Montagem multissensorial.

#### **Cozinha Contemporânea, Cozinha Molecular e Garde Manger Avançado**

Cozinhas modernas e suas criações. Novos equipamentos. Gastronomia de vanguarda. *Nouvelle Cuisine*. Ervas, temperos e sabores. Carboidratos, lipídios, proteínas e água. Funções e reações químicas. Gastronomia fria. Higienização e técnicas de cortes de verduras e legumes; Elaboração e montagem de saladas; molhos frios e emulsões; mousses salgadas e terrines canapés, *hors d'ouvres* e sanduíches; entradas frias; técnicas de cortes em proteínas; métodos de cocção; preparo de caldos e molhos base e derivados; Finalização de empratados. O profissional *Garde Manger*.

#### **Cozinha das Américas**

Pratos e preparações da gastronomia sul-americana e norte-americana (mexicana e americana). Ingredientes típicos, uso nas receitas e técnicas de cocção.

#### **Cozinha Oriental e Asiática**

Pratos e preparações da culinária árabe; culinária japonesa; culinária indiana; culinária tailandesa. Ingredientes típicos, uso nas receitas e técnicas de cocção.

### **Cozinha Regional Brasileira**

Produção de pratos da Região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Norte e Nordeste. Ingredientes típicos, uso nas receitas e técnicas de cocção.

### **Enologia e Enogastronomia**

História dos vinhos e outras bebidas; a vinificação; ficha técnica e roda dos aromas (tipos e como usar); conceito do *terroir*; o velho e o novo mundo; serviço: adega, taças, utensílios, temperatura, *decanter*, etiqueta; Enogastronomia: harmonização com queijos, carnes brancas, vermelhas e de caça, molhos, especiarias; seleção, catálogos e provas, importadoras, parcerias x satisfação do cliente, critérios de preço, estocagem.

### **Eventos, Banquetes e Catering**

Conceitos de banquetes, eventos gastronômicos e catering; Briefing para eventos; Comunicação e marketing; As principais relações entre eventos e a gastronomia; Espaços geográfico e físico para realização de eventos; Estruturas e produção para eventos gastronômicos; Fases dos eventos e comissões de trabalho; Gestão financeira de eventos; Projetos – da concepção a aplicação; Contratos; Planilhas de apoio (*Check-list*, cronograma, regulamento, lista de produção e planilha de controle orçamentário); Noções etiqueta, cerimonial e protocolo; captação de recursos e viabilidade de projetos de eventos gastronômicos; Cases e visitas a espaços de eventos gastronômicos.

### **Gestão Estratégica em Gastronomia**

Pensamento estratégico sobre planejamento, gestão e organização de empreendimentos, produtos e serviços gastronômicos. Processos e procedimentos de compras e recepção de insumos. Gestão de fluxos e logística. Organização, registros e controle de cozinhas, salões e estoques. Escolha de parceiros e fornecedores. Eficiência em operação. Quadro de Recursos Humanos. Gestão financeira, controladoria e auditoria. Plano de viabilidade técnico e econômico. Gestão de pequenos restaurantes, redes e *Food Service*.

### **Tendências, Inovação e Novos Produtos Gastronômicos**

Gastronomia Diet, Light e Orgânicos; Sustentabilidade; Empregabilidade; Tendências de Mercado; Novas Tecnologias; Produtos e Serviços inovadores; Gastronomia Hospitalar e Funcional. Legislação aplicada à gastronomia.

### **Optativa**

O aluno escolhe uma disciplina entre quase 30 das áreas de gestão de negócios e gerenciamento de projetos para cursar em EAD (*online*).

## trabalho de conclusão de curso

Não aplicável.

## estágio

Não aplicável.

## metodologia

### **Aprenda com teoria + prática**

Para aprender a cozinhar, você precisa cozinhar. Por isso, quase a totalidade das aulas são práticas com acompanhamento pedagógico de professores com experiência na área (todos chefs de cozinha). Você e os professores irão interagir constantemente no processo ensino-aprendizagem em sala de aula e nos laboratórios do curso (cozinhas didáticas).

### **Avaliações práticas**

E para que você possa acompanhar seu desempenho durante o curso, 100% trabalhos práticos em grupo.

### **De olho no futuro**

Na Universidade Positivo nós estamos sempre de olho no futuro. Dessa maneira, procuramos sempre abordar aspectos tecnológicos e seus impactos nos negócios gastronômicos.