

Chef de Cuisine Nacional e Internacional

O aluno será capaz de estar à frente de uma equipe na cozinha de restaurantes ou quaisquer empreendimentos gastronômicos, com conhecimento teórico e prático necessários para gerenciar a equipe, treiná-la e motivá-la.

OBJETIVOS DO CURSO

- **Conhecimentos:** Estudar conhecimentos de Gastronomia Nacional e Internacional (Clássica e Contemporânea); produção de alimentos e bebidas nacionais e internacionais; técnicas e práticas de cozinha avançadas.
- **Habilidades:** Desenvolver habilidades de manuseio de alimentos e bebidas, criação de pratos, habilidades de segurança alimentar e de legislação específica.
- **Atitudes:** Demonstrar uma atitude pró-ativa neste setor que exige qualidade, trabalho em equipe, dinamismo e disciplina.

Descrição do curso

O curso de Especialização em Chef de Cuisine Nacional e Internacional visa proporcionar aos estudantes alta qualificação na área da Gastronomia, e aos profissionais que já atuam na área, aprimoramento e aperfeiçoamento.

Aborda conhecimentos de gastronomia nacional e internacional, clássica e contemporânea, produção de alimentos e bebidas nacionais e internacionais e técnicas e práticas de cozinha avançadas. Além disso, os pós-graduandos desenvolvem habilidades de manuseio de alimentos e bebidas e segurança alimentar.

Diferenciais

- Único curso em Curitiba de Pós-Graduação em Chef de Cuisine Nacional e Internacional totalmente presencial.
- Aulas ministradas por chefs premiados – 80% delas são práticas.
- Conta com quatro laboratórios de Gastronomia com equipamentos modernos e uma sala bar.

Mercado de trabalho

O Ministério do Turismo e a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes têm divulgado que o setor de Alimentação continuará a ser um dos mais promissores para os próximos anos. Mesmo em tempos de crise, o mercado de bares, restaurantes e gastronomia (festivals, eventos sociais e corporativos) é um dos poucos em constante crescimento. A profissionalização do setor e a valorização do profissional chef de cozinha se ampliam cada vez mais no mercado nacional e internacional.



Matriz curricular

- Cozinha das américas
- Cozinha clássica europeia e mediterrânea
- Cozinha oriental e asiática
- Cozinha regional brasileira
- Cozinha contemporânea, cozinha molecular e garde manger avançado
- Enologia e enogastronomia
- Práticas de degustação com harmonização
- Gestão estratégica em gastronomia (compras, logística, organização e controle de cozinhas e marketing)
- Higiene e segurança alimentar (boas práticas)
- Tendências, inovação e novos produtos gastronômicos (diet, light, orgânicos, sustentabilidade, novas tecnologias, cozinha criativa, food design e drinks)
- Tópicos avançados em gastronomia (cardápios, precificação, gestão de pequenos negócios, redes e food service, eventos, banquetes, catering, legislação, arquitetura, estudos de caso e visitas técnicas)
- Cozinha regional brasileira
- Cozinha clássica europeia e mediterrânea

Carga horária total: 360 Horas