



Chef Pâtissier (confeitaria)

programa do curso

Bases de Confeitaria

Estudo de métodos e técnicas básicas utilizadas em confeitaria; Aulas práticas para a confecção de doces variados; Breve histórico do açúcar e da confeitaria; Equipamentos e utensílios específicos; *Mise en place*, limpeza, exatidão, finalização e apresentação; Diferentes processos de fermentação; Confecção de massas; doces; técnicas de fermentação; açúcares; cremes. Sobremesas empratasadas; tortas e *entremets*; Bases da confeitaria francesa.

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).

Cake Design

Decoração, Design e Modelagem de Bolos. *Naked e Drip Cakes*. Bolo de Andares. Pasta Americana e outras pastas. Chantilly, Glacê Real, Glaçagem e *Entremet* com Glaçagem em Brilho. Técnicas de *Buttercream*. Montagem de bolos estruturados. Pastilhagem e apliques. Técnicas de Cobertura.

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.

Confeitaria *Diet e Light*, sem Glúten e Lactose

Importância e benefícios da Confeitaria Funcional. Necessidades alimentares especiais. Sobremesas e Doces *Diet, Light*, sem Glúten e Lactose. Ingredientes, técnicas e preparos.

Confeitaria Artística

Decoração, Design e Modelagem de Doces. Criatividade. Originalidade x Cópia. Caldas, merengues e massas merengadas; Mousses e cremes; Massas clássicas: aeradas, cremosas, quebradiças; *bavaroise*; caramelos; *soufflés*; verrines, merengue, gelatinas; patê *choux*. Técnicas básicas e clássicas para montagem, finalização e decoração de sobremesas.

Doçaria Brasileira

A formação da doçaria brasileira; bases e técnicas; ingredientes típicos; doces tradicionais brasileiros; Inserção no contexto da confeitaria contemporânea; Resgate da utilização de técnicas básicas da *pâtisserie* francesa para a construção de sobremesas brasileiras.

Doces Finos

Conceito e confeitaria autoral. Doces para eventos sociais e corporativos. Montagem e apresentação. Doces de vitrine. Confeitaria seca e finalização. Embalagens, conservação, armazenamento e validade.

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; Novos Equipamentos e Tecnologias; Produtos e Serviços inovadores; Gastronomia Hospitalar e Funcional; Arquitetura e Tipologia de Empreendimentos. Legislação aplicada à gastronomia.

Tópicos Avançados em Gastronomia

Técnicas e produção de tortas, biscoitos e bolachas. Técnica com bicos. Esquematização das bases da confeitaria e como aplicá-las em cada tipo de sobremesa para diluição de custos e aproveitamento de horas de trabalho.

Pâtisserie Profissional Clássica

Ampliação dos conhecimentos do alunado a respeito da Confeitaria Profissional, com técnicas e práticas clássicas nacionais e internacionais para aplicação profissional. Produção, montagem e serviço de sobremesas clássicas de restaurante e de laboratório.

Pâtisserie Profissional Contemporânea

Ampliação dos conhecimentos do alunado a respeito da Confeitaria Profissional, com técnicas e práticas clássicas nacionais e internacionais para aplicação profissional. Produção, montagem e serviço de sobremesas contemporâneas de restaurante e de laboratório.

Preparações com Chocolate e Suas Derivações

Cadeia produtiva do cacau ao chocolate; História, processos de produção agrícola de cacau e procedimentos pós-colheita; Técnicas clássicas para derretimento e temperagem; Preparo de *mediants*, trufas de sabores variados, ovos de Páscoa e escultura em chocolate; Preparo de Fudge; Aplicação de transfer para chocolate; banhos em produtos à base de chocolate e confecção de coquilhas.

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

O curso possui quase totalidade de aulas práticas com acompanhamento pedagógico de professores com experiência na área (todos chefs de cozinha). Os alunos e professores interagem constantemente no processo ensino-aprendizagem em sala de aula e nos laboratórios do curso (cozinhas didáticas).

Avaliações práticas

100% trabalhos práticos em grupo.