CURSO DE CHEF DE COZINHA PROFISSIONAL
4 Aulas por semana

Proposta:
Curso de Chef de Cozinha com aulas 100% práticas e presenciais em 3 e meio meses.
O curso composto por módulos totalizando 68 aulas com 4 aula na semana de segunda a quinta feira.
Duração de 3 horas por aula.

Proposta de Aula: As aulas acontecem em bancadas divididas por grupos de trabalho com no máximo **3 alunos trabalhando em conjunto** e tendo a disposição utensílios e ingredientes necessários para a realização de seus preparos, garantindo um melhor aprendizado em todas as aulas.

Carga Horária
204 horas

Período de Realização
Previsão de Início**:18/01**

Periodicidade: e opções de Turmas
Manhã: Sábado das 8h às 12h
Tarde: Sábado das 13h às 17h

Duração Prevista:
De janeiro de 2021 até março de 2022 com recesso no Mês de Julho 2021 e janeiro de 2022

Local: Unidade São Caetano

Investimento do aluno: Consultar valores, podendo ser parcelas em 4 vezes.

Incluso nos Valores: Material didático, Uniforme e Ingredientes

Condições Especiais:
10% de desconto para pagamento à vista no boleto, dinheiro ou cheque.
5% de desconto para pagamento à vista no cartão de crédito.

Certificação
"Certificado emitido em conformidade com a lei nº. 9394/96, o Decreto nº. 5.154/04 e a Deliberação CEE 14/97".

Aula	**Módulo Bases de cozinha:** Introdução ao universo da cozinha. **(4 aulas)**
01	**Bases de cozinha**: Brigada, Funções, Plano de ataque, mise em place, ficha padronizada, uso de facas e Cortes
02	**Bases de cozinha: C**omponentes aromáticos, Fundos, caldos, court bouillons fumet de peixe.
03	**Base de cozinha:** Molhos Quentes e aplicações
04	**Base de cozinha:** Molhos Frios e contemporâneos e aplicações
	Módulo Técnicas de cozinha 1: Métodos de cocção (5 aulas)
05	**Técnicas de cozinha**: Teoria de Métodos de cocção e princípios de calor. Calor seco, Calor misto, Branqueamento, refogar, saltear e assar.
06	**Técnicas de cozinha:** Teoria de Métodos de cocção e princípios de calor Calor seco+ gordura, Fritura por imersão, guisado, grelhado.
07	**Técnicas de cozinha:** Métodos de cocção e princípios de calor Calor Úmido, fritura rasa, cozimento em liquido e chapear
08	**Técnicas de cozinha:** Métodos de cocção de cereais
09	**Técnicas de cozinha:** Métodos de cocção de leguminosas
	Módulo de Garde Manger (5 aulas)
10	**Marinada, Conservação, Cura defumação parte 1**
11	**Charcutaria (produção de linguiças e pão de carne)**
12	**Galantine, Terrine, paté em croute e Mousse**

13	**Saladas, Molhos e compotas. Defumação parte 02**
14	**Queijos e Antepastos**
	Módulo de Festas e Lanches (5 aulas)
15	**Finger Food**
16	**Salgados Fritos**
17	**Salgados Assados**
18	**Quiches e Lanches**
19	**Café da manhã**
	Módulo Proteína Animal (15 aulas)
20	Proteína Animal Carne Bovina 01 Introdução, cortes, métodos de cocção.
21	**Proteína Animal:** Carne Bovina 02 (Braseado, guisado e chapear)
22	**Proteína Animal:** Carne 03 (Braseado/Guisado/Assado)
23	**Proteína Animal:** Carne 04 (Gratinar, fritura rasa, fritura por imersão e grelhar)
24	**Proteína Animal Aves 01**: Introdução, cortes, métodos de cocção.
25	**Proteína Animal Aves 02**: Braseado, guisado e chapear
26	**Proteína Animal Aves 03:** Gratinar, fritura rasa, fritura por imersão e grelhar
27	**Proteína Animal Suíno 01**: Introdução, cortes, métodos de cocção.
28	**Proteína Animal Suíno 02:** Braseado, guisado e chapear
29	**Proteína Animal Suíno 03:** Gratinar, fritura rasa, fritura por imersão e grelhar
30	**Proteína Animal Peixes 01:** Introdução, cortes, métodos de cocção.
31	**Proteína Animal Peixe 02** Gratinar, fritura rasa, fritura por imersão e grelhar
32	**Proteína Animal Peixe 03:** Braseado, guisado e chapear
33	**Proteína Animal Fruto do Mar 04:** Introdução e técnicas de cocção.
34	**Proteína Animal:** Aves de caça e animais exóticos Introdução, cortes, métodos de cocção.
	Módulo de Bases de confeitaria e Panificação (2 aulas)
01	**Panificação**
02	**Confeitaria**
	Módulo de Cozinha Americana (4 aulas)
03	**Argentina e Uruguai**
04	**Peru e Chile**
05	**México**
06	**EUA**
	Módulo de Europeia (10 aulas)
07	**França 01**
08	**França 02**
09	**França 03**
10	**Itália 01**
11	**Itália 02**
12	**Itália 03**
13	**Espanha**
14	**Portugal**
15	**Alemanha**
16	**Mediterrâneo (Grécia e Marrocos)**
	Módulo de Cozinha Oriental e Asiática (7 aulas)
17	**Japonesa 01**
18	**Japonesa 02**

19	Chinesa 01
20	Chinesa 02
21	Tailandesa / Indiana
22	Árabe 01
23	Árabe 02
	Módulo de Brasileira (6 aulas)
24	Brasil Sul
25	Brasil Sudeste
26	Brasil Norte
27	Brasil nordeste litoral
28	Brasil Nordeste sertanejo
29	Brasil centro oeste e Espirito Santo
	Módulo de Cozinha Contemporânea e Molecular (5 Aulas)
30	Pizzas
31	Hamburguês
32	Feijoada
33	Contemporânea
34 24/05	Contemporânea