

Bases Tecnológicas

1° Módulo

Disciplina: Etiqueta Social e Relações Interpessoais

1. Conceitos de cerimonial, protocolo e etiqueta
2. Histórico, conceito e regras de etiqueta e boas maneiras no convívio social, no ambiente de trabalho e em eventos profissionais
3. Técnicas de etiqueta:
 - a linguagem do corpo:
 - elegância, gestos e postura
4. Métodos e técnicas da arte de receber clientes e visitantes
5. Formas de tratamento e cumprimento
6. Comportamento em situações normais e inusitadas
7. Comportamento social em eventos
8. Tipos de trajes para eventos oficiais, corporativos e sociais
9. Conceitos e princípios de relações interpessoais
10. Etiqueta e liderança
11. Inteligência emocional no trabalho:
 - conceito, tipos e importância
12. O indivíduo na organização:
 - papéis e interação
13. Fatores que interferem no desempenho pessoal e profissional no ambiente de trabalho
14. Princípios de trabalho em equipes:
 - coordenação, cooperação, delegação, valorização e autonomia
15. Administração de conflitos
16. Motivação e liderança:
 - conceitos, tipos e características
17. A responsabilidade do profissional para com a imagem da empresa:
 - código visual na profissão;
 - diferença entre moda e estilo;

- apresentação pessoal e postura profissional
18. *Marketing* pessoal:
- conceito, fundamentos, aplicabilidade
19. Empregabilidade:
- conceitos, fundamentos, técnicas
20. *Network*

Disciplina: Higiene e Segurança Alimentar

1. Análise de fluxos em cozinhas com identificação de pontos críticos
2. Contaminação de alimentos:
 - contaminação cruzada
3. Identificação e controle de pontos críticos
4. Indicadores de estado de conservação dos alimentos
5. Manual de Boas Práticas
6. Método de controle higiênico sanitário
7. Normas regulamentadoras do setor de alimentação:
 - Portaria 1210/06, CVS 06/1999, RDC 216/2004
8. Principais doenças transmitidas por alimentos (DTAs)
9. Procedimentos de higiene dos alimentos, utensílios, equipamentos e local
10. Procedimentos de higiene pessoal
11. Rotinas e produtos sanitizantes e desinfetantes
12. Rotinas de exames laboratoriais para controle de saúde do pessoal de cozinha
13. Saneamento básico e do meio ambiente:
 - ar, água, lixo, locais de trabalho, seleção, descarte e reciclagem de lixo
14. Técnica de amostragem para análise laboratorial de alimentos
15. Técnicas de transporte de refeições
16. Técnicas especiais de segurança no trabalho, relacionadas com alimentos e com equipamentos destinados à higienização e à cocção de alimentos

Disciplina: História da Gastronomia e Hospitalidade

1. A história da alimentação:
 - Pré-história;

- Idade Antiga;
 - Idade Média;
 - Idade Moderna;
 - Idade Contemporânea
2. Antigos hábitos alimentares
 3. Formação do hábito alimentar
 4. Desenvolvimento da alimentação ao longo dos anos e a sua influência para o desenvolvimento cultural e social do homem
 5. Nascimento e expansão dos restaurantes
 6. Evolução tecnológica e gastronômica
 7. Globalização e alimentação:
 - a era *Fast Food*, *Finger Food*, *Confort Food* e *Slow Food*
 8. A gastronomia na atualidade
 9. Hábitos alimentares atuais
 10. Influência do turismo na gastronomia
 11. Usos e costumes na gastronomia
 12. Ritos e rituais da mesa
 13. Mise en place de restaurante e mesas
 14. Abordagem ao cliente e etiqueta à mesa
 15. Arranjo de pratos e talheres
 16. Convidando e aceitando convites
 17. Diferentes tipos de servir à mesa:
 - pratos quentes e frios
 18. Dobraduras de guardanapos
 19. Montagem e ornamentação de mesas
 20. Regras de etiqueta à mesa
 21. Tipo de serviço

Disciplina: Linguagem, Trabalho e Tecnologia

1. Estudos de textos técnicos/ comerciais aplicados à área de Cozinha, através de:
 - ✓ indicadores linguísticos:
 - vocabulário;

- morfologia;
 - sintaxe;
 - semântica;
 - grafia;
 - pontuação;
 - acentuação, etc
- ✓ indicadores extralinguísticos:
- efeito de sentido e contextos socioculturais;
 - modelos preestabelecidos de produção de texto
2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Cozinha:
- ofícios;
 - memorandos;
 - comunicados;
 - cartas;
 - avisos;
 - declarações;
 - recibos;
 - carta-currículo;
 - *curriculum vitae*;
 - relatório técnico;
 - contrato;
 - memorial descritivo;
 - memorial de critérios;
 - técnicas de redação
3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação
4. Princípios de terminologia aplicados à área de Cozinha:
- glossário com nomes e origens dos termos utilizados na área de Cozinha;
 - apresentação de trabalhos de pesquisas;
 - orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho de conclusão de curso

Disciplina: Nutrição e Matérias Primas na Alimentação

1. Fundamentos da Ciência da Nutrição
2. Macronutrientes:
3. funções e fontes alimentares: carboidratos, proteínas, lipídios
4. Micronutrientes: funções e fontes alimentares: vitaminas e minerais
5. Nutrição e saúde: necessidades e importância de garantir a boa alimentação
6. Guias alimentares: pirâmide dos alimentos
7. Hábitos e tabus alimentares
8. Crenças religiosas: restrições alimentares adotadas
9. Tabelas de composição de alimentos e técnica de cálculo de VCT (Valor Calórico Total) Classificação dos alimentos segundo suas funções: grupos de alimentos
10. Reconhecimento dos tipos e variedades de hortaliças e frutas
11. Técnicas de seleção de frutas e hortaliças
12. Tabelas de safras de alimentos

Disciplina: Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros nos Ambientes Gastronômicos

1. Saúde e Segurança no Trabalho (SST):
princípios gerais;
normas regulamentadoras
2. Fatores de risco: classificação
3. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA): regulação e atividades
4. Inspeção de segurança
5. Ergonomia no trabalho
6. Causas dos acidentes do trabalho
7. Equipamento de Proteção Individual (EPI): tipo, uso, legislação pertinente
8. Técnicas especiais de segurança no trabalho, relacionadas com alimentos e com equipamentos destinados à higienização e à cocção de alimentos
9. Códigos e símbolos específicos de SST
10. Técnicas de prevenção de acidentes: procedimentos seguros no Trabalho
11. Prevenção e combate ao fogo
12. Primeiros socorros

13. Identificação equipamentos de cozinha

Disciplina: Técnicas de Cozinha e Restaurante

1. Instrumentos e utensílios de cozinha (exceto panelas): tipos, finalidade, técnicas de utilização e manutenção preventiva

2. Organização operacional: divisão das praças

3. Hierarquia da cozinha, sistema de brigada

4. Técnicas de preparação de *mise en place*

5. Técnicas para identificação de cortes em:

- hortaliças;
- frutas;
- legumes

6. Bases de cozinha:

- aromatizantes;
- espessantes;
- fundos;
- caldos;
- molhos mães;
- molhos derivados e contemporâneos

7. Métodos de cocção:

- fritar;
- grelhar;
- saltear;
- guisar;
- escalfar;
- assar;
- estufar;
- gratinar;
- vaporizar;
- braseado

8. Normas de seleção, aquisição, métodos e características sensoriais de gorduras e ovos

9. Normas de seleção, aquisição, métodos e características sensoriais de carnes

Identificação de peças de carnes:

- bovina;
- suína;
- aves;
- pescados;
- exótica

10. Técnicas para cortes em carnes

11. Características e técnicas de preparo de risotos

12. Técnicas de preparo para massas:

- curtas;
- longas;
- recheadas

Disciplina: Técnica Dietética e Gastronômica

1. Normas de seleção e aquisição de panelas

2. Normas de seleção classificação, aquisição, métodos e características

sensoriais de:

- cereais;
- leguminosas;
- hortaliças e frutas;
- leite e derivados

3. Índices e proporções para o estabelecimento de per capita e aquisição de alimentos e insumos:

- fator de correção;
- fator de cocção;
- fator de reidratação;
- absorção de gordura

4. Cálculo de per capita, porção, rendimento dos alimentos

5. Tabela de safra dos alimentos
6. Método de conservação do alimento por calor
7. Método de conservação do alimento por frio
8. Método de conservação do alimento por controle de umidade
9. Método de conservação do alimento por adição de soluto
10. Método de conservação do alimento por defumação
11. Método de conservação do alimento por fermentação
12. Método de conservação do alimento por adição de aditivos
13. Método de conservação do alimento pelo uso de irradiação
14. Método de conservação do alimento pelo uso de gorduras
15. Indicadores do estado de conservação de alimentos
16. Preparações culinárias de todos os grupos e gêneros alimentícios: hortaliças;
 - cereais;
 - leguminosas;
 - leite e derivados;
 - frutas
17. Método de higienização e sanitização dos alimentos
18. Receituário padrão de acordo com o cardápio
19. Controlar os materiais da cozinha com vistas à economia, eliminação de desperdícios e preservação do meio ambiente
20. Controlar os procedimentos de descarte de alimentos e produtos

2º Módulo

Disciplina: Aplicativos Informatizados

1. Adquirir noções para utilização de sistemas operacionais nos restaurantes:
 - sistema de pedidos salão;
 - sistema de controle de estoque;
 - sistema de elaboração de cardápio;
 - sistema de reserva;
 - sistema de produção;
 - sistema de interação com cliente

2. Gerenciamento de arquivos
3. Noções e procedimentos dos programas da *Microsoft Office: Word, Excel, Power Point* e *Corel Drawl*
4. Operação de programas de computadores:
 - processadores de texto: formatação básica, organogramas, desenhos, figuras, mala direta, etiquetas
 - planilhas para *checklist*, lista de materiais e cotações, controle de clientes, nome, endereço, telefone, data de nascimento
5. Técnicas de apresentação em *Power Point*
6. Noções e fundamentos sobre montagem de *banners*, faixas, materiais para divulgação
- 7.

Disciplina: Cozinha Fria

1. Técnicas de elaboração de preparações frias, tais como, *hors d'oeuvres*, saladas, sopas frias, *terrines* e *mousselines*, *charcuterie*, sanduíches clássicos, canapés e similares
2. Técnicas e regras de manipulação dos alimentos
3. Emprego de fichas técnicas
4. Aplicação do cálculo de quantidade de alimentos, utilizando fator de correção e índice de conversão
5. Características sensoriais e físico-químicas das preparações efetuadas
6. Manuseio de equipamentos e utensílios da cozinha fria
7. Estudo das propriedades das substâncias alimentares
8. Decoração e esculturas em frutas e legumes
9. Decoração e esculturas em chocolate e em gelo
10. Ornamentação dos pratos Preparados
11. Montagem de tábuas de queijos e frios
12. Classificar e reconhecer os diferentes tipos de queijos
13. Identificação e harmonização de ervas *in natura* e condimentos
14. Montagem de pratos
15. Decoração de pratos

Disciplina: Cozinha Internacional Clássica

Tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes continentes:

- Europa;
 - Ásia;
 - América do Norte;
 - América Central;
 - América do Sul;
 - África;
 - Oceania
2. Elaborar preparações clássicas de diferentes países

Disciplina: Ética e Cidadania Organizacional

1. Conceito do código de Defesa do Consumidor
2. Fundamentos de legislação trabalhista e legislação para o autônomo
3. Normas e comportamento referente aos regulamentos organizacionais (cozinha e salão)
4. Imagem pessoal e institucional
5. Definições de trabalhos voluntários:
 - Lei Federal 9.608/98 e 10.748/10;
 - Lei Estadual nº 10.335/99;
 - Deliberação Ceeteps nº 01/2004
6. Definições e técnicas de trabalho em equipe, chefia e autonomia, atribuições e responsabilidades
7. Código de ética nas empresas de alimentação (ABRASEL)
8. Cidadania em hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho
9. Fundamentos da ética profissional aplicados ao curso de Técnico em cozinha:
 - princípio na construção de estruturas econômicas e organizações sociais
10. Declaração Universal dos Direitos Humanos, Convenções e Direitos Humanos no Brasil
11. Estatuto da criança e do Adolescente
12. Estatuto do Idoso
13. Diversidade cultural:

- cultura;
 - grupo étnico;
 - religião;
 - vestimenta;
 - alimentação
14. Diversidade social:
- homofobia;
 - *bullying*;
 - drogas lícitas;
 - drogas ilícitas;
 - inclusão social
15. Procedimentos ecologicamente corretos para o descarte de resíduos:
- óleos e gorduras;
 - plásticos;
 - vidros;
 - papéis;
 - metais;
 - orgânicos
16. Programas de coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de alimentos
17. Programas de uso consciente de bebidas
18. Programas de alimentação saudável

Disciplina: Eventos Gastronômicos e Montagem de Cardápios

1. Caracterização e classificação:
 - em relação ao público;
 - em relação ao porte;
 - em relação à data;
 - em relação à área de interesse
2. Tipologia: congresso, seminário, convenção, simpósio etc
3. Planejamento e organização de eventos
4. Pré-evento:

- objetivos;
- estratégias;
- recursos utilizados;
- elaboração;
- *briefing*;
- divulgação

5. Transevento:

- supervisão;
- controle;
- integração das diversas áreas de atividades

6. Pós-evento:

- fechamento de despesas e receitas financeiras;
- organização do espaço;
- avaliação;
- elaboração de relatórios e planilhas

7. Modelo de ficha

8. Técnica para eventos, organização operacional:

- divisão das praças;
- tipos de fluxos dos documentos administrativos;
- convites: tipos e regras de confecção e distribuição
- cartão de identificação;
- prisms

9. Eventos gastronômicos:

- eventos matutinos;
- eventos vespertinos;
- eventos noturnos

10. Equipe de trabalho de eventos:

- cargos e funções;
- perfil e postura

11. Cálculos:

- alimentos;

- bebidas;
 - utensílios;
 - pessoal
12. Combinação dos alimentos
 13. Arrumação de espaços para eventos gastronômicos
 14. Montagem e ornamentação de mesas para bufê
 15. Elaboração de cardápios para os diferentes tipos de eventos
 16. Montagem de petiscos com os recursos disponíveis
 17. Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações
 18. Elaboração de *Finger Foods*: empanados fritos e assados e mini sanduíches
 19. Planejamento do evento:
 - cronograma do evento;
 - fluxograma das atividades;
 - organograma do projeto
 20. Técnicas de construção, composição e apresentação de menus (cardápios)
 21. Normas de composição de cardápios
 22. Engenharia de cardápios

Disciplina: Planejamento de Ambientes Gastronômicos

1. Identificação de leiaute – planta física
2. Fluxograma
3. Projetos arquitetônicos de salão:
 - procedimentos básicos;
 - funcionalidade;
 - legislação específica;
 - decoração
4. Projetos arquitetônicos de Cozinha:
 - procedimentos básicos;
 - funcionalidade;
 - legislação específica

5. Materiais e equipamentos:

- funcionalidade;
- dimensões

6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos: cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros

7. Alinhamento da proposta do empreendimento com o ambiente gastronômico

Disciplina: Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso em Cozinha

1. Estudo do cenário da área profissional:

- características do setor: macro e microrregiões
- avanços tecnológicos;
- ciclo de vida do setor;
- demandas e tendências futuras da área profissional;
- identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações problema do setor

2. Identificação e definição de temas para o TCC:

- análise das propostas de temas segundo os critérios:
- pertinência;
- relevância;
- viabilidade

3. Definição do cronograma de trabalho

4. Técnicas de pesquisa:

- documentação indireta: o pesquisa documental; o pesquisa bibliográfica
- técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;
- documentação direta: pesquisa de campo; pesquisa de laboratório; observação; entrevista; questionário
- técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo: questionários; entrevistas; formulários etc

5. Problematização

6. Construção de hipóteses

7. 7. Objetivos: geral e específicos (Para quê? Para quem?)

8. Justificativa (Por quê?)

Disciplina: Cozinha Brasileira

1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil:

- Norte;
- Sul;
- Nordeste;
- Sudeste;
- Centro-oeste

2. Elaborar preparações de diferentes regiões do Brasil

Disciplina: Cozinha Contemporânea

1. História e evolução da cozinha contemporânea
2. Procedimentos e definições das técnicas contemporâneas e suas aplicações no mercado
3. Substituição de técnicas clássicas, mostrando gradualmente a evolução da cozinha
4. Utilização de novos produtos, menor tempo de cocção e valorização dos ingredientes em seu sabor natural
5. Características dos molhos contemporâneos e combinação de ingredientes
6. Influências e reflexos da sociedade pós-moderna na cozinha contemporânea
7. O estudo das composições químicas de cada matéria-prima utilizada: reação e formas variadas de cocção
8. Técnicas para execução e serviços de *catering*
9. Técnicas e variações do *Comfort Food*, *Raw Food*, *Slow Food*, *Fun Food* e *Fast Food*
10. Definições de Veganismo, Frutarianismo e *Kosher*
11. Conceitos dos tipos e variações de espumas
12. Fundamentos sobre agentes espessantes

Disciplina: Empreendedorismo no Mercado de Alimentos e Bebidas

1. Princípios de empreendedorismo e intraempreendedorismo

2. Características do empreendedor
3. Empreendedorismo por necessidade e por oportunidade
4. Análise das necessidades do mercado:
5. definição de oportunidade;
6. compostos mercadológicos;
7. segmentação de mercado
8. Gestão de pessoas: liderança, motivação e trabalho em equipe
9. Análise Financeira: contas a pagar/ receber, crédito e cobrança
10. Recursos Humanos: conceitos básicos sobre a admissão/ demissão de funcionários e noções básicas sobre legislação trabalhista
11. Definição de planejamento com foco em empreendimentos hoteleiros
12. Identificação de oportunidades através de pesquisas de mercado
13. Estratégias de *marketing*: divulgação, promoções e confecção de malas diretas

Disciplina: Harmonização

1. História das principais bebidas comercializadas no mercado mundial e brasileiro
2. Legislação Brasileira de Bebidas
3. Bebidas alcoólicas e seus métodos de produção
4. Bebidas não alcoólicas
5. Técnicas de composição de pratos utilizando a bebida como ingrediente e harmonização das preparações com os diferentes tipos de bebidas:
 - carnes brancas;
 - carnes de caça;
 - carnes vermelhas;
 - queijos;
 - verduras;
 - frutas;
 - sobremesas;
 - cereais:
 - pães, massas, arroz, *gnocchi*, polenta etc
 - condimentos: azeites, vinagres, especiarias e molhos

6. Técnicas de avaliação e degustação, observando: aspecto visual, gustativo e olfativo

Disciplina: Inglês Instrumental

1. Técnicas de leitura e compreensão de textos:
 - *skimming*;
 - *scanning*;
 - seletividade
2. Facilitadores de leitura:
 - *prediction*;
 - *cognates*;
 - *repeated words*;
 - *typographical evidences*;
 - *use of dictionary*
3. Fundamentos da leitura aplicada a textos:
 - vocabulário técnico e expressões específicas de gastronomia;
 - terminologia internacional, padrões e normas; referência contextual
4. Fundamentos do gênero textual aplicado aos exemplares da área de Cozinha:
 - processos de formação de palavras: sufixos e prefixos
 - grupos nominais;
 - voz passiva, tempos verbais
5. Utilização otimizada de dicionários em geral como fontes de pesquisa

Disciplina: Panificação e Doçaria

1. História da confeitaria e da panificação
2. Massas básicas: patê *sucree*, patê *brisée* e patê *sablée*
3. Massas de bolos, pão-de-ló, patê à *choux*
4. Processo de panificação: balanceamento de receita, cálculo de porcentagem e rendimento, medidas, pesos e equivalências
5. Cremes, recheios e musses

6. Confeitaria e panificação *diet e light*
7. Técnicas de confeitagem com variações de bicos e decoração de bolos
8. Técnicas de manipulação, temperagem e aplicação de chocolate
9. Tortas, crepes e merengues
10. Doces da confeitaria fina
11. Coberturas: pasta americana, glacê real, creme *chantilly* e *marshmallow*
12. Fundamentos técnicos de panificação: funções de cada ingrediente, farinha, amido, gorduras, glúten, água, fermento, sal e açúcar
13. Tipos de fermento, fermentações e suas aplicabilidades
14. Pães salgados
15. Pães salgados com tubérculos ou outras farinhas
16. Pães doces
17. Pães especiais
18. Pizzas
19. Biscoitos

Disciplina: Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso em Cozinha

1. Referencial teórico:
 - pesquisa e compilação de dados;
 - produções científicas etc
1. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho:
 - definições;
 - terminologia;
 - simbologia etc
2. Definição dos procedimentos metodológicos:
 - cronograma de atividades;
 - fluxograma do processo
3. Dimensionamento dos recursos necessários
4. Identificação das fontes de recursos
5. Elaboração dos dados de pesquisa:
 - seleção;

- codificação;
- tabulação

6. Análise dos dados:

- interpretação;
- explicação;
- especificação

7. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas

8. Sistemas de gerenciamento de projeto

9. Formatação de trabalhos acadêmicos