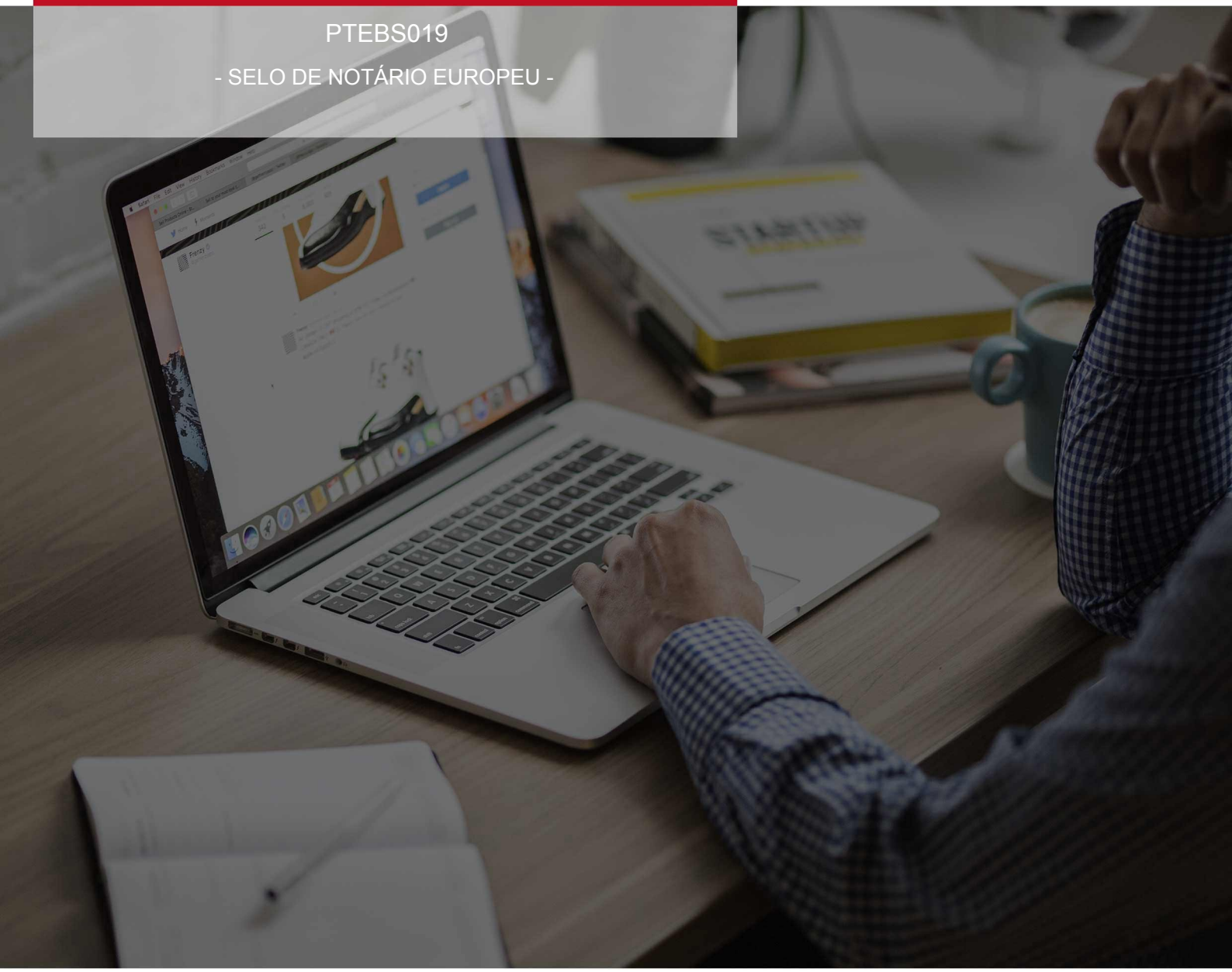
MESTRADO

MESTRADO EM COZINHEIRO PROFISSIONAL

PTEBS019

- SELO DE NOTÁRIO EUROPEU -



DESTINATÁRIOS

O curso está especialmente desenhado para aquelas pessoas que estão interessadas em adquirir conhecimentos sobre **Cozinheiro Profissional** e que queiram garantir um percurso ascendente nesta área, com uma especial elevação e consolidação de competências.

Permite conhecer o perfil do cozinheiro profissional, os tipos de culinárias, as propriedades dos alimentos, a apresentação de pratos, os processos básicos de pastelaria, as sobremesas, a iniciativa empreendedora, as sobremesas a base de lácteos, a base de frutas, os tipos de cremes e recheios, os parâmetros nutricionais, o papel do profissional, os tipos de cozinha, as novas tendências, os movimentos gastronômicos, entre outros conceitos relacionados. Além disso, no final de cada unidade didática o aluno encontrará exercícios de autoavaliação que lhe permitirá fazer um seguimento do curso de forma autônoma.

Nesta modalidade o aluno receberá acesso a um curso inicial onde encontrará informação sobre a metodologia de aprendizagem, a titulação que receberá, o funcionamento do Campus Virtual, o que fazer uma vez o aluno tenha finalizado o curso e informações sobre Grupo Esneca Formação.

CONTENÚDO PROGRAMÁTICO

CARGA HORÁRIA
300 HORAS

MODALIDADE
ONLINE

CURSO DE INICIAÇÃO
ONLINE

TUTOR
PESSOAL

IDIOMA
PORTUGUÊS

DURAÇÃO
ATE 1 ANO
*Prorrogável

VALOR

VALOR ORIGINAL: ~~1520€~~
VALOR ATUAL: 380€

CERTIFICAÇÃO OBTIDA

Uma vez finalizados os estudos e feitas as avaliações, o aluno receberá um diploma que certifica o "**MESTRADO EM COZINHEIRO PROFISSIONAL**", de ELBS BUSINESS SCHOOL, avaliada por nossa condição de sócios da CECAP, máxima instituição espanhola em formação e qualidade.

Os diplomas também trazem o selo de Notário Europeu, que atesta a validade, conteúdo e autenticidade do título em nível nacional e internacional.

REDES SOCIAIS

www.facebook.com/ELBSportugal

@elbsportugal

www.escolaelbs.pt

www.escolaelbs.pt/blog

CONTEÚDO DE FORMAÇÃO

INTRODUÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. PERFIL DO COZINHEIRO PROFISSIONAL

1. Competências e atitudes
2. Funções
    - Âmbito profissional

Resumo
Espaço didático

UNIDADE DIDÁTICA 2. CORRENTES CULINÁRIAS

1. Tipos de culinária
2. Movimentos gastronômicos
    - *Nouvelle cuisine*
    - Culinária de vanguarda
        - Culinária de fusão
        - Culinária de produto
    - Culinária tecnoemocional
        - Culinária molecular
        - Desconstrução
3. Novas tendências
    - *Food truck*
    - *Slow food*
    - Gastrobotânica
    - Nova culinária vegetal
    - Cultura panarra
    - Culinária de montagem ou culinária

Resumo
Espaço didático

UNIDADE DIDÁTICA 3. PROPRIEDADES DOS ALIMENTOS

1. Parâmetros nutricionais
    - Restauração comercial, institucional e *catering*
    - Grupos de alimentos
        - Laticínios
        - Carne, pescado e ovos
        - Tubérculos, leguminosas e frutos secos
        - Legumes, verduras e frutas
        - Pão, massas, cereais e açúcar
        - Gorduras
2. Propriedades organolépticas
    - Cor
    - Sabor
    - Cheiro
    - Textura
    - Flavor

Resumo
Espaço didático

UNIDADE DIDÁTICA 4. APRESENTAÇÃO DO PRATO

1. Ficha técnica de elaboração
2. Guarnição e elementos decorativos
    - Elementos de enfeite
    - Elementos de decoração comestíveis
3. Apresentação ou empratado
    - Regras de empratado
    - Utensílios e ferramentas

Resumo
Espaço didático

UNIDADE DIDÁTICA 5. PROCESSOS BÁSICOS DE PASTELARIA

1. Tipos de massas
    - Massa folhada
    - Massas batidas ou fofas
    - Massas escaldadas
    - Massas açucaradas
2. Cremes e recheios
3. Coberturas e banhos
    - Tipos de coberturas e banhos
4. Acabamento e decoração

Resumo
Espaço didático

UNIDADE DIDÁTICA 6. SOBREMESAS EM RESTAURANTES

1. Ingredientes básicos e composição
2. Sobremesas a base de lácteos
3. Sobremesas a base de frutas
4. Sobremesas fritas ou de panela
5. Sobremesas semi-frias, geladas e sorvetes

Resumo
Espaço didático

UNIDADE DIDÁTICA 7. . INICIATIVA EMPREENDEDORA

1. Plano de empresa
    - Guia de elaboração
2. Legislação comunitária, estatal e regional
3. Tipos de estabelecimentos de restauração
4. Design de cartas e menus
    - Menu *engineering*

Resumo
Espaço didático

SOLUCIONÁRIO

BIBLIOGRAFIA