TRIPLA TITULAÇÃO

MESTRADO EM COZINHA

+

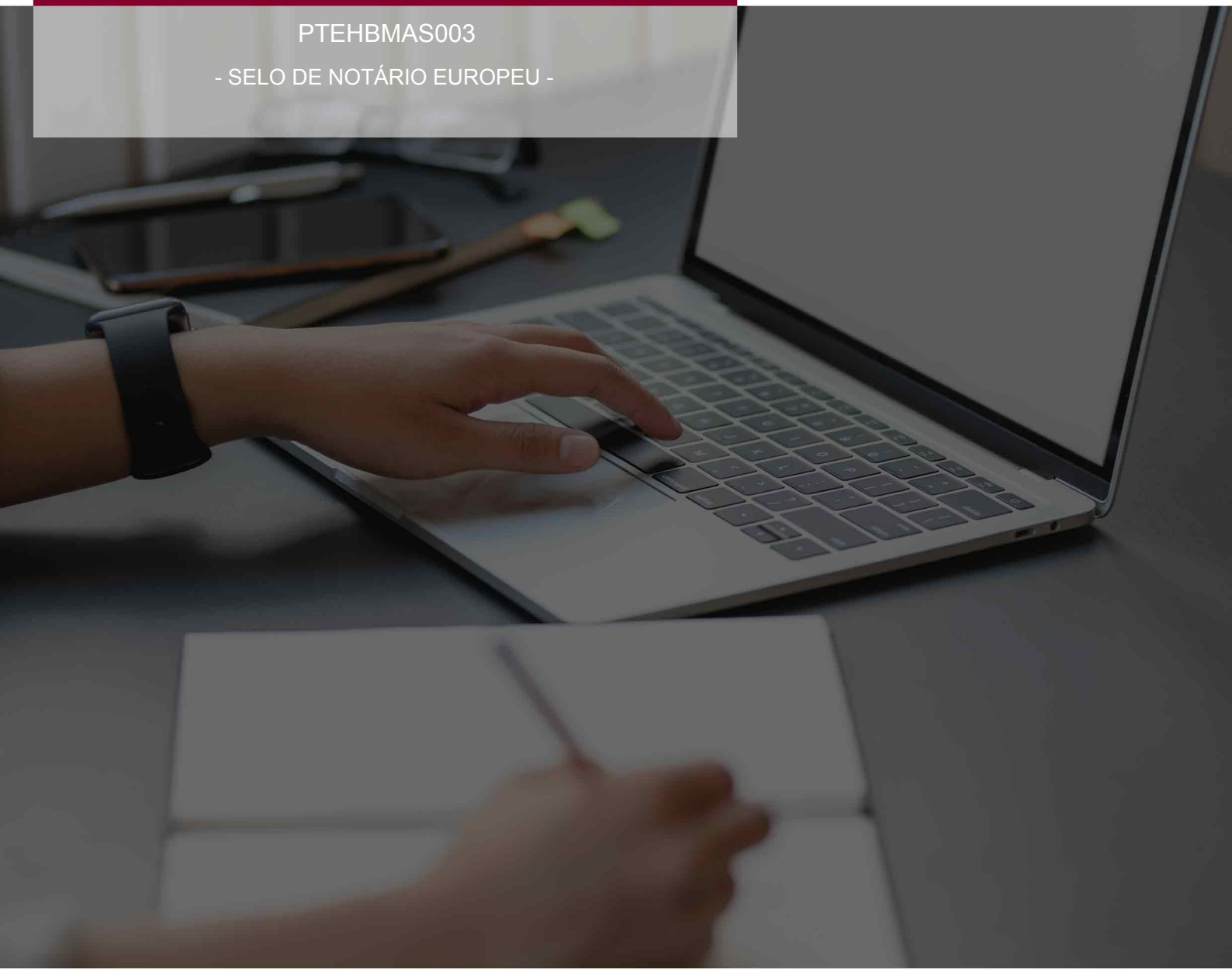
MESTRADO EM COZINHEIRO PROFISSIONAL

+

MESTRADO EM CHEFE DE COZINHA

PTEHBMAS003

- SELO DE NOTÁRIO EUROPEU -



asociación española de escuelas de negocios

MESTRADO EM COZINHA + MESTRADO EM COZINHEIRO PROFISSIONAL + MESTRADO EM CHEFE DE COZINHA

DESTINATÁRIOS

Este curso é dirigido a profissionais, gestores, empreendedores, trabalhadores e quem pretende adquirir os conhecimentos necessários em cozinha, cozinheiro profissional e chefe de cozinha.

Permite conhecer a introdução à gastronomia, o controlo de qualidade, a conservação de alimentos, as técnicas culinárias, as elaborações básicas, o perfil do cozinheiro profissional, as correntes culinárias, as propriedades dos alimentos, o papel de chefe de cozinha e os riscos laborais, entre outros conceitos relacionados. Além disso, no final de cada unidade didática, o aluno/a encontrará exercícios de autoavaliação que lhe permitirá fazer um seguimento dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso de forma autónoma.

O aluno receberá acesso a um curso inicial, onde encontrará informações sobre a metodologia de aprendizado, a titulação que irá receber, o funcionamento do Campus Virtual, o que fazer quando o aluno finalizar e informações sobre o Grupo Esneca Formación.

CONTENÚDO PROGRAMÁTICO

CARGA HORÁRIA
600 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 COZINHA + MESTRADO EM COZINHEIRO PROFISSIONAL + MESTRADO EM CHEFE DE COZINHA**", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avaliada por nossa condição de sócios da CECAP e AEEN, 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/esneca.pt

@esneca_pt

@esneca.pt

www.esneca.pt

CONTEÚDO DE FORMAÇÃO

PARTE 1. COZINHA

INTRODUÇÃO

MODULO 1. INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA

UNIDADE DIDÁTICA 1. CONCEITOS E DEFINIÇÕES

1. Alimento e alimentação
2. Dietética e nutrição
3. Gastronomia
4. Cozinha

UNIDADE DIDÁTICA 2. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

1. Pré-história
2. Grandes civilizações
3. Idade Média
4. Idade Moderna
5. Idade Contemporânea

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 2. COZINHAS DO MUNDO

UNIDADE DIDÁTICA 1. EUROPA

1. Países mediterrâneos
2. Europa central
3. Ilhas britânicas
4. Países nórdicos

UNIDADE DIDÁTICA 2. ÁSIA

1. Ásia oriental
2. Ásia mediterrânea
3. Ásia central

UNIDADE DIDÁTICA 3. AMÉRICA

1. América do Norte
2. América Central
3. América do Sul

UNIDADE DIDÁTICA 4. ÁFRICA

1. África ocidental
2. África central
3. África do norte

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 3. ENFERMIDADES E REAÇÕES ADVERSAS AOS ALIMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. ENFERMIDADES TRANSMITIDAS PELOS ALIMENTOS

1. Intoxicação alimentar
    - Infecções alimentares
    - Intoxicações alimentares

UNIDADE DIDÁTICA 2. ALERGIAS, INTOLERÂNCIAS E SENSIBILIDADES ALIMENTARES

1. Alergias alimentares
    - Tipos de alérgenos
2. Intolerâncias alimentares
3. Sensibilidades alimentares

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 4. CONTROLE DE QUALIDADE

UNIDADE DIDÁTICA 1. O QUE É QUALIDADE?

UNIDADE DIDÁTICA 2. SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE

1. Sistema APPCC

UNIDADE DIDÁTICA 3. DOCUMENTOS PARA O CONTROLE DE QUALIDADE

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 5. PRÁTICAS ALIMENTARES SEGURAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. CODEX ALIMENTARIUS

UNIDADE DIDÁTICA 2. PERIGOS E RISCOS ALIMENTARES

1. Avaliação de riscos

UNIDADE DIDÁTICA 3. SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Cadeia alimentar e plano de rastreabilidade

UNIDADE DIDÁTICA 4. HIGIENE

1. Higiene alimentar
    - Manipulação de alimentos
2. Higiene pessoal
3. Higiene nas instalações
    - Processos de limpeza
    - Limpeza de utensílios, equipamentos e superfícies

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 6. FERRAMENTAL DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. O QUE É O FERRAMENTAL DE COZINHA?

UNIDADE DIDÁTICA 2. UTENSÍLIOS BÁSICOS

1. Utensílios para o manuseio e o serviço das elaborações
2. Utensílios para misturar, bater, coar e espalhar
3. Utensílios para cortar
    - Conjunto de facas, tábua de corte e amolador
    - Tesouras
    - Ralador, descascador e bandolim
    - Outros utensílios de corte
4. Utensílios para a medir peso, temperatura e tempo
    - Balança e escala
    - Colher medidora
    - Medidor de líquidos
    - Termômetro e cronômetro
5. Utensílios para modelar e decorar
6. Outros utensílios básicos

UNIDADE DIDÁTICA 3. BATERIA DE COZINHA

1. Caldeira
2. Panela de pressão
    - Caço, pote e *rondón*
    - Panela de barro
3. *Braseadora*
4. Frigideira
    - Panela de paella
    - *Wok*
5. Cubo GN

UNIDADE DIDÁTICA 4. LOUÇAS, TALHERES E VIDRARIA

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 7. ELETRODOMÉSTICOS E EQUIPAMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. LOCALIZAÇÃO E SELEÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 2. GERADORES DE CALOR

1. Exaustor
2. Fogões e placas
3. Forno
4. Microondas
5. Panela à vapor
6. Vaporizador

7. Cozedor de macarrão
8. Fritadeira
9. Banho maria
10. Roner
11. Chapa e grelha
12. Salamandra
13. Marmita
14. Frigideira dobrável
15. Carro quente, mesa quente e aquecedor de pratos

UNIDADE DIDÁTICA 3. GERADORES DE FRIO

1. Câmara fria e mesa refrigerada
2. Congelador
3. Resfriador rápido
4. Máquina de gelo
5. Frigorífico

UNIDADE DIDÁTICA 4. MAQUINÁRIO AUXILIAR

1. Batedeira
2. Thermomix
3. *Túrmix*, texturizador e vaso americano
4. Picador
5. Ralador e moedor
6. Expremedor e liquidificador
7. Embaladora a vácuo
8. Descascador de batatas
9. Cortadora
10. Máquina de massas
11. Amassador
12. Fermentadora
13. Desidratador
14. Clarimax
15. Gastrovac
16. Impressora de alimentos
17. Refratômetro
18. Germinador
19. Cafeteira

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 8. ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. INSTALAÇÕES

UNIDADE DIDÁTICA 2. DESTRUIÇÃO POR ÁREAS

1. Áreas contíguas
    - Área de entrada e recepção de matérias primas
    - Área de armazenamento e de conservação dos alimentos
    - Área de lavagem
    - Área de resíduos

- Espaços para funcionários

2. Cozinha
   - Área de pré-elaborações e área de cocção
   - Área de confeitaria
   - Área de acabamento
3. Sala de jantar

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 9. CONSERVAÇÃO E REGENERAÇÃO DE ALIMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. PRATOS PRÉ-ELABORADOS

UNIDADE DIDÁTICA 2. CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

1. Métodos de conservação

UNIDADE DIDÁTICA 3. REGENERAÇÃO DOS ALIMENTOS

1. Métodos de regeneração

UNIDADE DIDÁTICA 4. GAMAS DE ALIMENTOS

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 10. TÉCNICAS CULINÁRIAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. O QUE SÃO AS TÉCNICAS CULINÁRIAS?

UNIDADE DIDÁTICA 2. TÉCNICAS CULINÁRIAS DE COCÇÃO

1. Fervura
   - Líquido frio
   - Líquido quente
2. Vapor
3. Assado
4. Fritura
5. Escalfado ou *pochado*
6. Refogado
7. Confitado
8. Branqueamento
9. Escaldado
10. Gratinado
11. Salteado
12. Glaceado
13. Estofado
14. Braseado
15. Vácuo
16. Guisado

UNIDADE DIDÁTICA 3. TÉCNICAS CULINÁRIAS AVANÇADAS

1. Nitrogênio líquido
2. Liofilização
3. Esferificação
4. Gelificação
5. Espumas e ares
6. Desconstrução

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 11. ELABORAÇÕES BÁSICAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. O QUE É UMA ELABORAÇÃO CULINÁRIA BÁSICA?

UNIDADE DIDÁTICA 2. TIPOS DE ELABORAÇÕES BÁSICAS

1. Fundos básicos
    - Fundos brancos e escuros
    - Extratos ou glacês
    - Consomês
    - Geleias
2. Fundos complementares
    - Ligações
    - Marinadas
3. Sopas e cremes
4. Molhos e emulsões
5. Guarnições

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 12. MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. VEGETAIS

1. Hortaliças
    - Tipos de hortaliças
    - Limpeza e conservação
    - Tipos de corte
    - Dicas para sua cocção e consumo
2. Legumes
    - Tipos de legumes
    - Limpeza e conservação
    - Dicas para sua cocção e consumo.

UNIDADE DIDÁTICA 2. CEREAIS E DERIVADOS

1. Tipos de cereais
2. Limpeza e conservação
3. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 3. FRUTAS

1. Tipos de frutas
2. Limpeza e conservação
3. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 4. FRUTOS SECOS

1. Tipos de frutos secos
2. Limpeza e conservação
3. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 5. FUNGOS

1. Tipos de fungos
2. Limpeza e conservação
3. Dicas para sua cocção e consumo

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 13. MATÉRIAS PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. LATICÍNIOS

1. Tipos de laticínios, conservação e dicas para sua cocção e consumo
    - Leite
    - Nata
    - Manteiga e margarina
    - Iogurte
    - Queijo

UNIDADE DIDÁTICA 2. OVOS

1. Tipos de ovos, limpeza e conservação
2. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 3. CARNES E AVES

1. Tipos de carne
2. Limpeza, cortes, conservação e aplicações
    - Carne bovina
    - Carne suína
    - Carne ovina
    - Carne de aves
3. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 4. PESCADOS

1. Tipos de peixes
2. Limpeza, cortes e conservação
3. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 5. MARISCOS

1. Tipos de mariscos
2. Limpeza e conservação
3. Dicas para sua cocção e consumo

UNIDADE DIDÁTICA 6. ALGAS

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 14. CONDIMENTOS E ADITIVOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

1. Tipos de condimentos e especiarias
    - Ervas aromáticas
    - Especiarias
    - Brotos, germinados e flores
    - Temperos e condimentos

UNIDADE DIDÁTICA 2. ADITIVOS

1. Tipos de aditivos

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 15. PRODUÇÃO DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PROCESSO DE PRODUÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. DOCUMENTOS DE UTILIDADE

1. Receita
2. Ficha técnica
3. Ficha de desempenho
4. Ficha de fabricação
5. Etiqueta

UNIDADE DIDÁTICA 3. MISE EN PLACE

Resumo
Espaço Didáctico

MODULO 16. SUSTENTABILIDADE NA COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

UNIDADE DIDÁTICA 2. COZINHA DE REAPROVEITAMENTO

Resumo
Espaço Didáctico

PARTE 2. COZINHEIRO PROFISSIONAL

MÓDULO 1. PERFIL DO COZINHEIRO PROFISSIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. 1.1. PAPEL DO PROFISSIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 2. FUNÇÕES

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MÓDULO 2. CORRENTES CULINÁRIAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. TIPOS DE CULINÁRIA

UNIDADE DIDÁTICA 2. MOVIMENTOS GASTRONÓMICOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. NOVAS TENDÊNCIAS

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MÓDULO 3. PROPRIEDADES DOS ALIMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. PARÂMETROS NUTRICIONAIS

UNIDADE DIDÁTICA 2. PROPRIEDADES ORGANOLÉTICAS

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MÓDULO 4. APRESENTAÇÃO DO PRATO

UNIDADE DIDÁTICA 1. FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. GUARNIÇÕES E ELEMENTOS DECORATIVOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. APRESENTAÇÃO OU EMPRATAMENTO

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MÓDULO 5. PROCESSOS BÁSICOS DE PASTELARIA

UNIDADE DIDÁTICA 1. TIPOS DE MASSAS

UNIDADE DIDÁTICA 2. CREMES E RECHEIOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. COBERTURAS E BANHOS

UNIDADE DIDÁTICA 4. ACABAMENTO E DECORAÇÃO

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MÓDULO 6. SOBREMESAS NA RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. INGREDIENTES BÁSICOS E COMPOSIÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. SOBREMESAS À BASE DE LÁCTEOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. SOBREMESAS À BASE DE FRUTAS

UNIDADE DIDÁTICA 4. SOBREMESAS FRITAS OU SALTEADAS

UNIDADE DIDÁTICA 5. SOBREMESAS SEMIFRIAS, GELADOS E SORVETES

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MÓDULO 7. INICIATIVA EMPREENDEDORA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PLANO DE EMPRESA

UNIDADE DIDÁTICA 2. LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA, ESTATAL E AUTONÓMICA

UNIDADE DIDÁTICA 3. TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 4. DESIGN DE CARTAS E MENUS

Resumo
Espaço Didático
Soluções

BIBLIOGRAFIA

EXAME

PARTE 3. CHEFE DE COZINHA

MÓDULO 1. EVOLUÇÃO DA PROFISSÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. PRECEDENTES HISTÓRICOS

UNIDADE DIDÁTICA 2. RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 3. LEGISLAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 2. HIERARQUIA NA COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 2. DEPARTAMENTALIZAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 3. BRIGADA DE COZINHA

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 3. PAPEL DO CHEFE DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PERFIL DO CHEFE DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 2. FORMAÇÃO DO CHEFE DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 3. FUNÇÕES DO CHEFE DE COZINHA

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 4. ORGANIZAÇÃO DA COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PLANEAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. PRODUÇÃO CULINÁRIA

UNIDADE DIDÁTICA 3. SERVIÇO

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 5. APROVISIONAMENTO DE PRIMEIRAS MATÉRIAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. PROCESSO DE APROVISIONAMENTO

UNIDADE DIDÁTICA 2. GESTÃO DE FORNECEDORES

UNIDADE DIDÁTICA 3. CONTROLO DO ESTOQUE

UNIDADE DIDÁTICA 4. PEDIDOS

UNIDADE DIDÁTICA 5. RECEÇÃO E ARMAZENAGEM DE MERCADORIAS

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 6. OFERTA CULINÁRIA E SERVIÇO AO COMENSAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. DESIGN DA OFERTA CULINÁRIA

UNIDADE DIDÁTICA 2. CARTA

UNIDADE DIDÁTICA 3. MENU

UNIDADE DIDÁTICA 4. MENU DE EVENTOS

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 7. GESTÃO E ADMINISTRAÇÃO NA RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. ANÁLISE DE MERCADO

UNIDADE DIDÁTICA 2. FILOSOFIA DA EMPRESA

UNIDADE DIDÁTICA 3. PLANO DE NEGÓCIOS

UNIDADE DIDÁTICA 4. GESTÃO ECONÓMICA

UNIDADE DIDÁTICA 5. GESTÃO DA COMUNICAÇÃO

Resumo
Autoavaliação
Soluções

MÓDULO 8. RISCOS OCUPACIONAIS

UNIDADE DIDÁTICA 1. TRABALHO E SAÚDE LABORAL

UNIDADE DIDÁTICA 2. PREVENÇÃO DE RISCOS OCUPACIONAIS

UNIDADE DIDÁTICA 3. PRIMEIROS SOCORROS

Resumo
Autoavaliação
Soluções

BIBLIOGRAFIA

EXAME