TRIPLA TITULAÇÃO

MESTRADO EM COZINHA

+

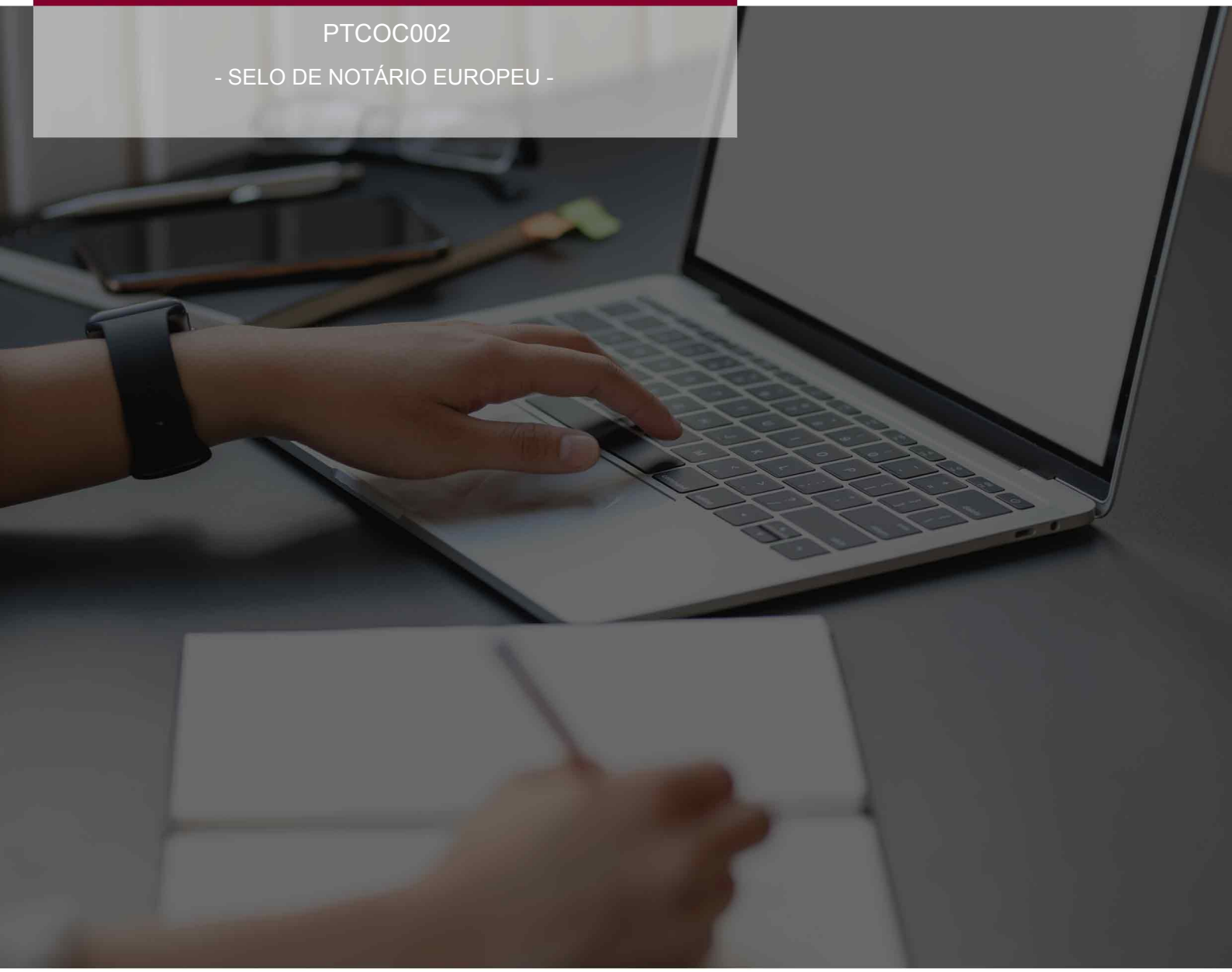
COZINHEIRO

+

COZINHEIRO PROFISSIONAL

PTCOC002

- SELO DE NOTÁRIO EUROPEU -



DESTINATÁRIOS

O Programa destina-se especialmente a todas as pessoas interessadas em adquirir conhecimentos sobre Cozinha, Cozinheiro e Chefe de Cozinha Profissional e que pretendam assegurar um percurso ascendente nesta área, com especial elevação e consolidação de competências.

Permite conhecer a introdução à gastronomia, as cozinhas do mundo, controle de qualidade, técnicas culinárias, preparações básicas, perfil de um chefe profissional, correntes culinárias, processos básicos de pastelaria, iniciativa empreendedora, segurança em restaurantes, prevenção à saúde e marketing digital para restaurantes, entre outros aspectos relacionados. Além disso, no final de cada unidade didática o aluno encontrará exercícios de autoavaliação que lhe permitirão acompanhar de forma autónoma os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

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: ~~1580€~~
VALOR ATUAL: 395€

CERTIFICAÇÃO OBTIDA

Uma vez finalizados os estudos e feitas as avaliações, o aluno receberá um diploma que certifica o "**MESTRADO EM COZINHA + COZINHEIRO + CHEFE DE COZINHA PROFISSIONAL**", 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

INTRODUÇÃO

MÓDULO 1. PERFIL DO COZINHEIRO PROFISSIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. COMPETÊNCIAS E ATITUDES

UNIDADE DIDÁTICA 2. FUNÇÕES

1. Âmbito profissional

Resumo
Espaço Didáctico

MÓDULO 2. CORRENTES CULINÁRIAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. TIPOS DE CULINÁRIA

UNIDADE DIDÁTICA 2. MOVIMENTOS GASTRONÔMICOS

1. *Nouvelle cuisine*
2. Culinária de vanguarda
    - Culinária de autoria
    - Culinária de fusão
    - Culinária de produto
3. Culinária tecnoemocional
    - Culinária molecular
    - Desconstrução

UNIDADE DIDÁTICA 3. NOVAS TENDÊNCIAS

1. *Food truck*
2. *Slow food*
3. Gastrobotânica
4. Nova culinária vegetal
5. Cultura panarra
6. Culinária de montagem ou culinária 45

Resumo
Espaço Didáctico

MÓDULO 3. PROPRIEDADES DOS ALIMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. PARÂMETROS NUTRICIONAIS

1. Restauração comercial, institucional e catering
2. Grupos de alimentos
    - Laticínios
    - Carne, pescado e ovos
    - Tubérculos, leguminosas e frutos secos
    - Legumes, verduras e frutas
    - Pão, massas, cereais e açúcar
    - Gorduras

UNIDADE DIDÁTICA 2. PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS

1. Cor
2. Sabor
3. Cheiro
4. Textura
5. Flavor

Resumo
Espaço Didáctico

MÓDULO 4. APRESENTAÇÃO DO PRATO

UNIDADE DIDÁTICA 1. FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. GUARNIÇÃO E ELEMENTOS DECORATIVOS

1. Elementos de enfeite
2. Elementos de decoração comestíveis

UNIDADE DIDÁTICA 3. APRESENTAÇÃO OU EMPRATADO

1. Regras de empratado
2. Utensílios e ferramentas

Resumo
Espaço didáctico

MÓDULO 5. PROCESSOS BÁSICOS DE PASTELARIA

UNIDADE DIDÁTICA 1. TIPOS DE MASSAS

1. Massa folhada
2. Massas batidas ou fofas
3. Massas escaldadas
4. Massas açucaradas

UNIDADE DIDÁTICA 2. CREMES E RECHEIOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. COBERTURAS E BANHOS

1. Tipos de coberturas e banhos

UNIDADE DIDÁTICA 4. ACABAMENTO E DECORAÇÃO

Resumo
Espaço didáctico

MÓDULO 6. SOBREMESAS EM RESTAURANTES

UNIDADE DIDÁTICA 1. INGREDIENTES BÁSICOS E COMPOSIÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. SOBREMESAS A BASE DE LÁCTEOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. SOBREMESAS A BASE DE FRUTAS

UNIDADE DIDÁTICA 4. SOBREMESAS FRITAS OU DE PANELA

UNIDADE DIDÁTICA 5. SOBREMESAS SEMI-FRIAS, GELADAS E SORVETES

Resumo
Espaço didáctico

MÓDULO 7. INICIATIVA EMPREENDEDORA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PLANO DE EMPRESA

1. Guia de elaboração

UNIDADE DIDÁTICA 2. LEGISLAÇÃO COMUNITÁRIA, ESTATAL E REGIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 3. TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 4. DESIGN DE CARTAS E MENUS

Resumo
Espaço didáctico

QUESTIONÁRIO

BIBLIOGRAFIA