MESTRADO

MESTRADO INTERNACIONAL EM CULINÁRIA PROFISSIONAL

PTCOC001

- SELO DE NOTÁRIO EUROPEU -



DESTINATÁRIOS

O Programa está especialmente pensado para aquelas pessoas que têm interesse em adquirir conhecimentos sobre a **Culinária Profissional** e que pretendem assegurar uma caminhada de ascensão nesta área, com especial elevação e consolidação de competências.

Permite conhecer o perfil do cozinheiro profissional, as tendências culinárias, as propriedades dos alimentos, a apresentação dos pratos, processos básicos de pastelaria, sobremesas em restaurantes e iniciativa empresarial.

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CARGA HORÁRIA
300H

MODALIDADE
ONLINE
*A modalidade inclui módulos com aulas em direto.

CURSO DE INICIAÇÃO
ONLINE

TUTOR
PESSOAL

IDIOMA
PORTUGUÉS

DURAÇÃO
ATÉ 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 INTERNACIONAL EM CULINÁRIA 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.

CONTEÚDO DE FORMAÇÃO

COZINHEIRO PROFISSIONAL

MODULO 1. PERFIL DO COZINHEIRO PROFISSIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. PAPEL DO PROFISSIONAL

UNIDADE DIDÁTICA 2. FUNÇÕES

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MODULO 2. CORRENTES CULINÁRIAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. TIPOS DE CULINÁRIA

UNIDADE DIDÁTICA 2. MOVIMENTOS GASTRONÓMICOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. NOVAS TENDÊNCIAS

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MODULO 3. PROPRIEDADES DOS ALIMENTOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. PARÂMETROS NUTRICIONAIS

UNIDADE DIDÁTICA 2. PROPRIEDADES ORGANOLÉTICAS

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MODULO 4. APRESENTAÇÃO DE PRATOS

UNIDADE DIDÁTICA 1. FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 2. GUARNIÇÕES E ELEMENTOS DECORATIVOS

UNIDADE DIDÁTICA 3. APRESENTAÇÃO OU EMPRATAMENTO

Resumo
Espaço Didático
Soluções

MODULO 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

MODULO 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

MODULO 7. INICIATIVA EMPRENDEDORA

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