



PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

Chef Executivo Internacional UCS/ICIF - 1070h

Gastronomia, Cultura e História 30h EAD

- Evolução histórica da Gastronomia
- Influência dos hábitos alimentares na identidade cultural de um povo
- A Gastronomia contemporânea
- O profissional da gastronomia: normas e legislações

Gestão de Alimentos e Bebidas 30h EAD

- Caracterização do setor de A&B.
- Planejamento funcional de cozinhas profissionais
- Matéria-prima e Estoque
- Controle de preparação de alimentos
- Softwares operacionais para gestão em A&B

Gestão de Custos e Planejamento de Cardápio 60h EAD

- Conceitos de custos
- Critérios para custeio
- Custos dos produtos/ mercadorias vendidas
- Orçamentos
- Informações para o custo
- Engenharia de Cardápios
- Cardápios e a formação do preço de venda

Segurança dos Alimentos 30h EAD

- Contaminantes alimentares
- Doenças transmitidas por alimentos
- Manipulação higiênica dos alimentos
- Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Técnicas Culinárias: Cereais e Hortaliças 40h

- Conceitos e caracterização de cereais e hortaliças
- Técnicas de preparo de cereais e hortaliças
- Métodos de cocção aplicados a cereais e hortaliças
- Métodos de conservação aplicados a cereais e hortaliças
- Grãos e leguminosas
- Ervas e especiarias

Técnicas Culinárias: Laticínios, Ovos e Óleos 40h

- Tipos de Óleos e utilização culinária
- Técnicas de preparo de Ovos
- Laticínios: leite e produtos derivados do leite
- Queijos: principais tipos de queijos (frescos e curados), classificação com base no tipo de leite e nos métodos de preparação
- Molhos Clássicos produzidos à base de óleos, laticínios e ovos
- Gorduras de origem vegetal e animal, e seu uso em preparações culinárias
- Massas frescas tradicionais à base de ovos, óleos ou laticínios

Técnicas Culinárias: Carnes Vermelhas e Aves 60h

- Classificações e legislação sobre carnes vermelhas e aves
- Técnicas e cortes de carnes: bovinas, aves, suína e ovina.
- Técnicas de cocção de miúdos
- Charcutaria
- Carnes exóticas

Técnicas Culinárias: Peixes e Frutos do Mar 40h

- Classificações e legislação de peixes e frutos do mar
- Conservação de pescados e frutos do mar
- Técnicas de limpeza e filetar peixes
- Cocção de peixes
- Limpeza e cocção frutos do mar (crustáceos e moluscos)

Garde Manger 60h

- O profissional da Garde Manger
- Hortaliças e Frutas: procedimento técnico para seleção, limpeza, desinfecção e armazenamento correto das hortaliças e frutas.
- Saladas
- Molhos e emulsões
- Antepastos
- *Finger Foods*
- Patês, terrines e galantines
- Conservas de vegetais (frutas e hortaliças)
- Cura e defumação de alimentos
- Sopas quentes e frias

Confeitaria Básica 40h

- História da confeitaria
- Infraestrutura e utensílios da Confeitaria
- Ingredientes básicos e sua aplicação na confecção de bases clássicas da doçaria
- *Chantilly*
- Caldas
- Uso de gelatina
- Cremes básicos: *Patissière*, Inglês, *Zabaione* e *Pâte à bombe*
- Massas de estrutura densa, massa aerada, merengues, massas quebradiças e *Pâte à Choux*

Panificação Clássica 40h

- História da panificação
- Ingredientes e suas funções na panificação
- Métodos de produção de pães
- Equipamentos, balanceamento de receitas e produção
- As cinco famílias de pães

Confeitaria Avançada 60h

- A Confeitaria atual
- Preparações com massas de estrutura densa: bolos para viagens, chás e/ou cafés.
- *Petit Fours*
- Preparações com massas quebradiças, com *pâte à choux*, com massas aeradas e massas merengadas
- Massa Folhada: método básico
- Chocolataria
- *Entremets*
- Doces de Vitrine

Panificação Artesanal 40h

- Métodos de Sova
- Fermentação Natural: ingredientes e técnicas de preparo do próprio fermento
- Microbiologia do fermento natural e influência nas características sensoriais do pão
- Pré- Fermentos: biga, *poolish*, *Patê Fermentée*, Esponja, *Soaker* e autólise
- Pães do mundo com fermentação natural: italianos, franceses, alemães, portugueses
- *Viennoiserie*

Viticultura e Enologia 40h

- Princípios da avaliação sensorial
- *Terroir*: clima, solo, ciclo da videira e maturação da uva
- Principais tipos de uvas
- Elaboração de Vinhos Brancos, Rosés e Tintos
- Vinhos espumantes e gaseificados
- Vinhos fortificados e especiais
- Enografia – Brasileira.

Enogastronomia e Enoturismo 40h

- Avaliação Sensorial Avançada: origem dos aromas e defeitos do vinho
- Conceito e desenvolvimento do Enoturismo
- Importância das Indicações Geográficas para qualidade do vinho
- Enografia do Velho e Novo Mundo
- Enogastronomia: ciência da harmonização de vinho e alimento
- O vinho no restaurante: carta de vinhos, serviço do vinho, uso do decanter, armazenamento e conservação
- Tendências do mundo do vinho

Cozinha Clássica Europeia 60h

- História da cozinha clássica Europeia.
- A Cozinha Clássica Francesa e sua influência na Gastronomia

- Evolução da culinária clássica
- Principais ingredientes e receitas da culinária clássica da França, Portugal, Espanha, Alemanha e Itália.

Cozinha do Mediterrâneo 60h

- História da cozinha do Mediterrâneo
- A Dieta do Mediterrâneo como Patrimônio Imaterial da Humanidade (UNESCO)
- Principais ingredientes e receitas representativas das regiões banhadas pelo Mar Mediterrâneo dos países: Grécia, Itália, França, Espanha, Marrocos, Egito, Turquia, Síria, Líbano e Israel.

Cozinha Brasileira 60h

- História e formação da culinária Brasileira
- A culinária dos nativos, portugueses e africanos
- A contribuição da imigração para a culinária Brasileira
- Estudo da culinária regional: sul, sudeste, centro oeste, norte e nordeste
- Estudo e execução de preparações culinárias emblemáticas de cada região
- Os imigrantes italianos e suas contribuições para a culinária da Serra Gaúcha

Cozinha Contemporânea 40h

- História e conceito de culinária contemporânea
- Sustentabilidade e Gastronomia: técnicas de aproveitamento integral de alimentos
- Principais produtos e funções na Gastronomia Molecular
- Técnicas da Gastronomia Molecular
- Novos caminhos da culinária atual mundial: culinária vegana, vegetariana e restritiva

Cozinha Asiática 40h

- História e cultura da culinária Asiática
- Técnicas e utensílios específicos da cozinha asiática
- Principais ingredientes e receitas da culinária do Japão, China, Tailândia e Índia

Cozinha das Américas 60h

- História e cultura da culinária das Américas
- Principais ingredientes e elaboração de preparações da culinária do México, Cuba, Chile, Argentina, Uruguai, Venezuela, Colômbia, Peru, Estados Unidos e Canadá
- A cozinha tradicional Peruana e a importância da valorização gastronomia para identidade cultural de um povo.

Tópicos Avançados em Gastronomia - Culinária Italiana ICIF 60h

- História e cultura da Culinária Italiana
- A influência da imigração italiana na formação da culinária da Serra Gaúcha
- Desenvolvimento de habilidades práticas em Culinária Italiana, no Ristorante Dolce Italia
- Fortalecer as competências profissionais através do contato direto com o campo de trabalho
- Elaboração de menu italiano quanto aos aspectos de planejamento, trabalho em equipe, técnicas culinárias, organização e serviço.

Encerramento do curso, Banca e Formatura 40h

- Desenvolvimento prático de uma preparação.
- Apresentação perante uma banca examinadora.
- Avaliação das características principais ensinadas durante o curso.
- Preparo do exame final de curso com execução de um menu completo com base nas receitas aprendidas e sua harmonização com os vinhos.
- Apresentação aos convidados no restaurante Dolce Italia.