

Matriz curricular do Curso de Cozinha Regional

COMPONENTES	COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASE
Comunicação e Relação com o Público-15h	Comunicar-se adequadamente, utilizando as técnicas e comunicação.	-Apresentar-se de forma condizente com o ambiente social ou empresarial. -Comunicar-se e relacionar-se adequadamente, -Utilizar-se das técnicas de comunicação adequadas a cada situação comunicativa	Oratória moderna, as qualidades do orador, níveis de linguagem, vícios de linguagem,
Saúde e Segurança no Trabalho-8h	Conhecer noções básicas de saúde e segurança no trabalho voltadas para os diversos ramos gastronômicos	Desenvolver posturas adequadas para o ambiente de trabalho. Identificar mobiliário e equipamentos adequados para o trabalho -Aplicar normas da Vigilância Sanitária	Legislação e normas de saúde e segurança no trabalho NR17 Condições de Trabalho
Língua Estrangeira-Espanhol-15h	Comunicar-se em língua espanhola para expressar-se neste idioma a partir de conteúdos orais e escritos de temas de interesse geral e específicos da gastronomia.	Compreender e expressar no idioma espanhol;empregar o conteúdo gramatical, lexical, semântico em atividades orais escritas em espanhol.	Pronomes em geral, Preposição, advérbio e conjugação em nível básico, Verbos regulares no presente, Leitura e interpretação Léxico dos alimentos, bebidas e termos relacionados à gastronomia.
Língua Portuguesa-15h	Comunicar-se por meio das diferentes técnicas de comunicação.	-Utilizar-se das linguagens como meio de expressão, informação e comunicação de acordo com suas variações. -Usar das variações linguísticas de acordo com o texto.	Ortografia, acentuação, coesão e coerência textuais, elementos da comunicação
Economia Solidária-08h	Entender as atividades econômicas de produção,distribuição, consumo, poupança e credito- organizadas sobre a forma de autogestão	Adquirir noções básicas para elaboração de plano de negócios autônomos e cooperados; Empregar os diversos tipos de economia solidaria.	Raízes históricas da economia solidária. Origem da economia solidária no Brasil. Políticas para a economia solidária. Tipologia da economia solidária. Autogestão, cooperativismo, gestão comunitária e participativa.
Inclusão Digital-Informática Básica-15h	Adquirir conhecimentos básicos para a utilização do computador (hardware e software) e seus periféricos.	Digitar textos, fazer tabelas e planilhas de custo e gastos, realizar pesquisas de notícias, informes e outros	Editor de Texto; Internet; Planilha eletrônica.

Noções de Matemática – 15h	Ter noções de matemática para aplicação de pesos e medidas de alimentos e bebidas.	Aplicar regra de três simples, razão e proporção, porcentagem, juros simples e composto.	Razão, proporção, regra de três simples, porcentagem, juros simples e composto.
Aprender a Empreender- 08h	Construir planos de negócio baseado na característica do perfil empreendedor.	Analisar e avaliar o mercado consumidor, fornecedor e concorrente. Identificar a capacidade gerencial conforme característica do perfil empreendedor.	Estrutura do mercado, pesquisa no mercado, diagnóstico da situação financeira, empreendedorismo e a empresa
Marketing Pessoal- 08h	Apresentar um perfil empreendedor na forma de agir, visando um melhor posicionamento no mercado de Trabalho.	Desenvolver técnicas para poder divulgar sua imagem; Entender as necessidades do mercado de trabalho; Aplicar os conceitos de ética e valores no ambiente de atuação.	Marketing pessoal, regras, condutas e utilidades na vida profissional. Posturas e posicionamentos Apresentação pessoal e Vestes. Atendimentos adequados. Postura à mesa.
Meio Ambiente- Sustentabilidade-08h	Aplicar os conceitos do meio ambiente sustentável na área de alimentos e bebidas utilizando os 3 R	Desenvolver as ações dos 3 R promovendo a sustentabilidade.	Conceito de Meio-Ambiente Água, Ar e Solo-3 R

TOTAL: 115 horas

AREA TECNICA-COZINHEIRO

COMPONENTES	COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASE
Técnicas Básicas de Cozinheiro-15h	Tornar o ambiente físico (instalações e utensílios) e a interação entre as pessoas favorável às atividades inerentes à cozinha.	-Manter bom relacionamento com os colegas de trabalho. -Desenvolver novas receitas com adaptação ao produto regional -Manter higiene pessoal das instalações e dos utensílios da cozinha.	-Interação individual e coletiva nas atividades (físico e emocional) desenvolvidas na cozinha -Prevenção contra acidentes -Percepta dos alimentos.
Noções de manipulação dos alimentos- 15h	-Assegurar a manipulação dos alimentos de forma higiênica e saudável	-Conhecer os tipos de alimentos; - -Conhecer os valores nutritivos dos alimentos; Manter a higiene para conservação dos alimentos	-Tipos de alimentos -Higiene e conservação dos alimentos -Importância dos alimentos -Nutrição dos alimentos

<p>Panificação e confeitaria-15h</p>	<p>Elaborar produtos de panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico, a responsabilidade profissional e socioeconômica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Preparar massas de pães básicos: salgados, doces, franceses, de leite, sonho e de forma; -Preparar pães brasileiros: pão de queijo, broa de milho, pão de mandioca; - Preparar massa semi-folhada: baguettes, mini pães e pães doces; -.Preparar salgados: empadas, esfihas, coxinha e tortas salgadas; - Preparar cremes e compostas de frutas variadas e outros. 	<ul style="list-style-type: none"> -Massas doces e salgadas -Recheios doces e salgados -Confeitaria -Acabamento com confeitaria -Cremes e compotas.
<p>Cozinha Quente-40h</p>	<p>Preparar pratos quentes à base de carnes, aves e peixes, com acompanhamentos e molhos variados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver receitas de pratos com carnes bovina, suína, aves e peixes; - Execução de acompanhamentos com amido, vegetais e grãos; - Elaboração de molhos clássicos; - Realizar cortes de carnes branca e vermelha; - Realizar corte de legumes e verduras; -Organizar a mesa; 	<ul style="list-style-type: none"> -Molhos; -Técnicas de corte de carnes branca e vermelha; -Técnicas de corte de legumes e verduras; -. -Decoração final

Total: 85 horas