

DADOS GERAIS

Área de Formação: Hotelaria e Restauração

Duração Total: 25 Horas | Nº horas SC: 0 | Nº horas CT: 10 | Nº horas PS: 25 Cronograma: 3 semanas

UFCD:

Curso/Módulo: Novas tendências da cozinha

OBJETIVOS DA AÇÃO

Objetivos Gerais:

- Reconhecer a influência das diferentes culturas nos hábitos gastronómicos.
- Identificar as características da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica.
- Aplicar técnicas avançadas de confeção.
- Empratar e decorar iguarias de novas tendências de cozinha.
- Acondicionar e conservar iguarias de novas tendências de cozinha. - Cumprir as normas de higiene e segurança.

Objetivos de Aprendizagem:

No final da ação, os formandos deverão ser capazes de:

- Reconhecer as diferentes culturas e os hábitos gastronómicos.
- Saber identificar as diferentes características da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica. - Empratar e decorar iguarias de novas tendências de cozinha.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Tendências de cozinha - benefícios e malefícios
 - Vegetariana
 - Macrobiótica
 - Dietética
- Biológica Técnicas de preparação e confeção de iguarias das novas tendências
- Confeção de alimentos em vácuo
- Cozedura de alimentos a baixas temperaturas
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração
- Normas de higiene e segurança