

Chapeiro & Lancheiro

Carga horária: 20 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 4 dias

- **1° - Teoria e Prática:** Metodologia Aplicada: Higiene e Manipulação dos Alimentos, Pré-preparo (mise-en-place), Tipos de Chapa, Métodos de Cocção, Técnicas de Utilização dos Equipamentos. **Receita:** Picanha na Chapa.
- **2° -** Choripan (lanche de linguiça), Sanduíche de Frango no pão Ciabata, Sanduíche de Pão Preto com Vegetais, Omelete (presunto e queijo).
- **3° - Teoria e Prática:** Metodologia Aplicada: Blend de Hambúrguer + Gramagem + Modelagem, Guarnições e Hambúrguer Gourmet e Acompanhamentos. **Receitas:** Hambúrguer Artesanal e Confeção de Guarnições: Batata Rústica, Onion Rings, Maionese, Cebola Caramelizada, Molho Barbecue.
- **4° - Teoria e Prática:** Metodologia Aplicada: Sanduíches Clássicos: Pré-preparo e Finalização. **Receitas:** Bauru do Ponto Chic, Lanche de Metro, Americano, Croque Monsieur, Sanduíche de Mortadela do Mercado.

Material Obrigatório do Aluno:

Avental e Bandana HOTEC.

IMPORTANTE:

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

Observação: As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888



hotec.com.br



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494
11 97522-8912