

Formação de Churrasqueiro

Carga horária: 15 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 3 dias

- **Teoria:**
 - Apresentação e Higiene pessoal – Asseio, Aparência e Vestuário.
 - Higiene Ambiental.
 - Normas de Uso dos Laboratórios de Aulas Práticas.
 - Considerações Sobre a Profissão.
 - Direitos e Deveres do Profissional Churrasqueiro. Postura Pessoal e Profissional.
 - Responsabilidades do Profissional.
 - Procedimentos Operacionais Padronizados e Rotinas do Trabalho de um Churrasqueiro.
 - Boas Práticas de Manipulação de Carnes.
- **Prática:**
 - Cortes de Carnes. Tipos. Reconhecimento. Seleção e Compra
 - Valores Nutricionais das Carnes: Bovina, Suína e Aves.
 - O Fogo. Características do Carvão
 - A Arte do Churrasco – Salgar. Assar. Servir
 - Temperos apropriados para cada tipo de carne
 - O processo de Grelhar as Carnes
 - Processo de Desossar Galeto.
 - Carnes e Aves: Alcatra, Maminha, Picanha, Fraldinha, Cupim, Costela de Porco, Costela de Boi, Drummetes, Coração de Frango, Lingüiça e Guarnições.
 - Frutas Grelhadas (abacaxi e banana)

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](https://www.facebook.com/faculdadehotec)



[hotecfaculdade](https://www.instagram.com/hotecfaculdade)



11 94365-7494
11 97522-8912