

Cozinha Básica

Carga horária: 31h30 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 9 dias

Carga horária: 30 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 6 dias

Durante as aulas os alunos serão apresentados aos equipamentos e utensílios da cozinha profissional. Os alunos terão noções de higiene e segurança alimentar e pessoal, e conhecerão a hierarquia da cozinha. O curso tem como objetivo proporcionar aos alunos conhecimento e técnicas da cozinha profissional, conhecer o uso das fichas técnicas e preparar inúmeros pratos.

- **Teoria** - Recepção dos Alunos; Apresentação da Hotec; Higiene Pessoal, Ambiental e Manipulação de Alimentos. Hierarquia e Funções na Cozinha, Móveis, Utensílios e Equipamentos.
- **Produções básicas:** Fundo Escuro, Fundo Claro, Molho ao Sugo, Salada Russa, Salada Waldorf, Salpicão de Frango, Azeite Aromatizado.
- Arroz Branco, Arroz com Lentilha, Salada de Grão de Bico, Feijão.
- Molho Bechamel, Molho Parisiense e Molho à Bolonhesa. Cozimento de massas (Capeletti, Spaghetti e Penne). Gnocchi Arroz à grega
- Panquecas e Trouxinhas. Recheio de Ricota e de Carne, Molho à 4 Queijos Sopa de Cebola Velouté. Torta de Atum, Empadão de Frango.
- Bife a Role, Bife à Parmegiana, Farofa de Legumes, Arroz Biro-Biro, Fígado acebolado, Kibe frito.
- Frango à Passarinho, Frango ao Curry, Ratatouille e Farofa de Miúdos.
- Peixe recheado. Manjar Branco, Doce de mamão verde. Moqueca de peixe à baiana.
- Feijoada. Farofa. Couve. Bisteca. Doce de Abóbora. Pudim de leite.

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