

FIQUE FRIO E SIRVA BEM – ENTRADAS E PETISCOS CRIATIVOS E SAUDÁVEIS

Conteúdo Programático:

- Introdução. Apresentação do curso e Programação.
- Noções de Administração de recursos (materiais e ingredientes).
- Como elaborar listas de compras, menu e organizar preparo.
- Faz com o que tem. Aprendendo a usar a criatividade.
- Entender as funções de ingredientes para elaboração de petiscos e entradas.
- Noções de cocção, cortes e texturas.
- Ideias criativas e montagens.
- Avaliação e Finalização do curso.

Metodologia:

Curso presencial, com aulas que serão desenvolvidas em sala de aula e em laboratório de gastronomia e nutrição (aula demonstrativa). Aulas expositivas com explicação de conteúdo, abordagem de técnicas e discussão de ideias. Aula demonstrativa, executada em laboratório para aplicação de conteúdo teórico desenvolvido em sala. Será explorada a linguagem e comunicação interativa com a construção conjunta de ideias e montagens entre ministrantes e participantes.



DÚVIDAS?

Ligue (62) 3227-1177

ppce@pucgoias.edu.br