

Cozinha Criativa

Formação Modular Certificada
Área AEF - 811 | UFCD - 8298

www.dual.pt

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha;
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações;
- Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha;
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados;
- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos;
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Destinatários

- Esta formação destina-se a **pessoas ativas residentes no Algarve** (empregados e desempregados), com idade igual ou superior a 18 anos e **com pelo menos o 9º ano de escolaridade**.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições de sínteses metodológicas;
- Análise de situações reais e casos concretos (exemplos de problemas vivenciados pelos participantes no seu dia-a-dia);
- Resolução de exercícios e casos práticos;
- Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- Brainstorming e exercícios de role-play.

Avaliação

- Avaliação contínua de participação em sessão e realização de um teste prático.
- Para a conclusão com sucesso, é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 90% da duração total do curso.

Valor

- **Participação gratuita** (Formação financiada pelo Programa Regional ALGARVE 2030).

Apoios

- Pagamento de subsídio de alimentação, no valor diário de 6,00€, caso o formando esteja presente em pelo menos 3 horas de formação diária;
- Bolsa de formação, no caso de desempregados de longa duração (+ de 1 ano), que não estejam a receber subsídio de desemprego ou subsídio social de desemprego ou rendimento social de inserção;
- Seguro de acidentes pessoais.

Local e Datas de Realização

 Duração: 25 horas

Regime de formação: Presencial

 Cozinha pedagógica do Centro DUAL Portimão

Formação Modular Certificada - UFCD 8298

Cozinha Criativa

Conteúdos

Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios

- Cozinha de autor, cozinha de fusão, cozinha molecular e outras

Novas tecnologias de cozinha

Noções básicas de química alimentar

Tecnologia de matérias-primas – composições e utilizações

Receitas e fichas técnicas – Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa

Manuseamento e preparação de utensílios e material

- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de confeção de pratos da cozinha criativa

Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras)

Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital)

Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa

Controlo de qualidade do processo de fabrico: Preparação, confeção e produtos finais

Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Empratamento e decoração criativa

- Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
- Conceitos de estética e harmonia

Normas de higiene e segurança

Duração: 25 horas