

Cozinha Internacional

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- ▶ Conhecer as principais características da gastronomia internacional;
- ▶ Identificar as matérias-primas utilizadas nos pratos de cozinha internacional;
- ▶ Confeccionar entradas e pratos de peixe e carne das principais cozinhas internacionais.

Destinatários

- ▶ Profissionais da área de hotelaria;
- ▶ Todas as pessoas que pretendam adquirir conhecimentos na área da cozinha internacional.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- ▶ Exposições e sínteses metodológicas;
- ▶ Exercícios práticos de preparação e confecção dos diversos pratos da cozinha internacional.

Avaliação

Avaliação contínua da participação em aula e com realização de 1 teste prático final.

Para a conclusão com sucesso é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

350,00 € por cada participante (os sócios da CCILA têm 10% de desconto).

Local e Duração

⌚ Duração 25 horas

📍 Portimão

Hotelaria e Turismo

Cozinha Internacional

Conteúdos	
Gastronomia Internacional	
Matérias-primas utilizadas na confeção de pratos de cozinha internacional	
Entradas/ acepipes de cozinha internacional	
Tipos de sopas, caldos, cremes e consommés de cozinha internacional	
Confeção de entrada, dois pratos principais e sobremesa – Europa	
Confeção de entrada, dois pratos principais e sobremesa – Ásia	
Confeção de entrada, dois pratos principais e sobremesa – América do Sul e Central	
Confeção de entrada, dois pratos principais e sobremesa – América do Norte	
Bolos e biscoitos de várias cozinhas internacionais	
Duração 25h	
5h Teóricas + 20h Práticas	