

Curso Intensivo de Cozinha

Food & Beverage: Qualidade, Cozinha e Serviço

www.dual.pt



Aprenda as técnicas essenciais para cozinhar de forma profissional e criar confeções de alta qualidade.

Apresentação da ação de formação

O curso de Intensivo de Cozinha irá possibilitar às pessoas interessadas nesta temática, ou aos profissionais da área a atualização dos conhecimentos nas variadas vertentes da produção culinária. Por outro lado, permitirá o contacto com as últimas tendências gastronómicas.

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Conhecer as técnicas de preparação e confeção;
- Dotar os formandos de ferramentas de preparação e confeção de bases, sopas e fundos de cozinha;
- Conhecer as diferentes técnicas de preparação e confeção de entradas;
- Saber preparar e confeccionar pratos de peixe;
- Conhecer e saber aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos de carne;
- Preparar, confeccionar pratos de arroz e massas;
- Conhecer e saber preparar métodos de preservação.

Destinatários

- Profissionais desta área que pretendem atualizar os seus conhecimentos;
- Todas as pessoas que queiram desenvolver e aprofundar conhecimentos nesta área.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições e sínteses metodológicas;
- Elaboração e interpretação de fichas técnicas;
- Exercícios práticos em que se irá efetuar a preparação e confeção de diferentes momentos gastronómicos.

Avaliação

- Avaliação contínua da participação em aula, com realização de exercícios práticos no final de cada módulo.
- Para a conclusão com sucesso é necessário um resultado positivo na média de todos os critérios de avaliação de cada módulo e uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- 1310,00 € por cada participante (o sócios da CCILA têm 10% de desconto).
- Possibilidade de pagamento em 3 mensalidades (1.ª mensalidade 460 €, restantes de 425 €).

Local e Datas de Realização

 Duração: 100 horas

 Presencial, nas instalações da DUAL.

Food & Beverage: Qualidade, Cozinha e Serviço

Curso Intensivo de Cozinha

Conteúdos

A Cozinha – noções teóricas (12h)

- Cozinhar o que é? A Química na Cozinha e as técnicas de cozinhar alimentos:
 - Cortes de legumes e proteínas;
 - As facas – Comprar/conservar/afiar e amolar;
 - Caldos/Fundos/Molhos/Ligações/Marinadas;
 - Sopas/cremes/aveludados/bisques/açordas/papas;
 - Carnes brancas/peixes e mariscos/sazonalidade/arranjar/guardar;
 - Carnes brancas/aves de capoeira e de caça;
 - Carnes vermelhas/animais domésticos e de caça;
 - Massas/tipos, como fazer, como cozer, molhos, queijos;
 - Legumes, hortícolas e cereais.
- Fichas técnicas, ementas e menus, empratar e decorar.

Caldos, bases, sopas e fundos de cozinha (10h)

- Preparar/Confecionar/Acondicionar/Empratar e Decorar.

Entradas (16h)

- Preparar Acondicionar/Empratar e Decorar -sopas, acepipes, finger food e amuse bouche.

Peixes (20h)

- Preparar, confeccionar, acondicionar, empratar e decorar.

Carnes (20h)

- Preparar, confeccionar, acondicionar, empratar e decorar.

Arroz e Massas (12h)

- Preparar, confeccionar, acondicionar, empratar e decorar.

Métodos de preservação (10h)

- Preparar e acondicionar - pickles, marinadas, salga e fumagem.

Duração: 100h