



1º ANO

MÓDULO 1

Administração Financeira e Contábil (DIGITAL - 3h a cada 30 dias)

CH total: 60h

Cozinha Básica

Teórica: 30h | Prática: 60h | CH total: 90h

Cozinha Fria

Teórica: 30h | Prática: 60h | CH total: 90h

Equipamentos, Segurança
Planejamento de Cozinhas

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Espanhol Instrumental

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

História e Cultura da Gastronomia

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Matérias Primas I

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Segurança e Higiene dos Alimentos

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

MÓDULO 2

Administração de Recursos Humanos

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Elaboração e Engenharia de Cardápios

Teórica: 60h | Prática: 0h | CH total: 60h

Inglês Instrumental

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Matérias Primas II

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Nutrição Aplicada à Gastronomia

Teórica: 60h | Prática: 0h | CH total: 60h

Eletiva (DIGITAL - 3h a cada 30 dias)

CH total: 30h

Técnicas Básicas de Confeitaria

Teórica: 30h | Prática: 60h | CH total: 90h

Técnicas Básicas de Panificação e Massas

Teórica: 20h | Prática: 40h | CH total: 60h



2º ANO

MÓDULO 3

Cozinha Avançada

Teórica: 20h | Prática: 40h | CH total: 60h

Cozinhas Internacionais

Teórica: 30h | Prática: 60h | CH total: 90h

Francês Instrumental

Teórica: 30h | Prática: 0h | CH total: 30h

Gestão de Eventos em Gastronomia

Teórica: 60h | Prática: 0h | CH total: 60h

Gestão Empreendedora de Serviços em Gastronomia

Teórica: 60h | Prática: 0h | CH total: 60h

Vinhos e Serviços

Teórica: 30h | Prática: 30h | CH total: 60h

MÓDULO 4

Bebidas e Harmonizações

Teórica: 30h | Prática: 30h | CH total: 60h

Cozinha Brasileira

Teórica: 30h | Prática: 60h | CH total: 90h

Estágio Supervisionado

CH total: 100h

Marketing aplicado à Gastronomia

Teórica: 60h | Prática: 0h | CH total: 60h

Projeto Integrador

CH total: 120h

Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria

Teórica: 30h | Prática: 60h | CH total: 9-0h

Técnicas Complementares de Cozinha

Teórica: 20h | Prática: 40h | CH total: 60h

LEGENDAS

	Eixo de Fundamentos da Área
	Eixo Profissionalizante
	Eixo de Prática e Carreira

IMPORTANTE

Os Módulos 1 e 4 são ofertados somente no 1º semestre do ano e os Módulos 2 e 3 são ofertados somente no 2º semestre do ano.

DISCIPLINAS ELETIVAS

DISCIPLINAS ELETIVAS	CH
Métodos e Técnicas de Pesquisa	30
Libras	30

RESUMO

RESUMO	CH
Carga Horária Teórica	1.060
Carga Horária Prática	660
Projeto Integrador	120
Atividades Complementares	100
Estágio Supervisionado	100
Digitais (3h a cada 30 dias)	90
Total	1.820