

Técnicas de cozinha e Restaurante



**Edicléia Mendes/ Oséias Santos
2018**

Competências e habilidades



Competências

1. Identificar, especificar, dominar as técnicas de uso e de manutenção preventiva dos utensílios de cozinha.



Competências

2. Identificar e classificar peças e cortes de: carnes, aves, pescados, hortaliças e frutas em geral.



Competências

3. Dominar técnicas básicas de cortes de carnes, cocção e bases de cozinha.



Habilidades

1.1. Aplicar técnicas de uso e manutenção de utensílios de cozinha.

1.2. Operar corretamente os equipamentos de cozinha.

- 2.1. Executar desossa, limpeza, e identificação de tipos e cortes de carnes.
- 2.2. Identificar os diversos cortes de frutas e hortaliças.
- 2.3. Cortar e limpar frutas e hortaliças evitando desperdício.

- 3.1. Utilizar técnicas de cocção de acordo com a preparação.
- 3.2. Cortar peças de aves, carnes bovinas, suínas, exóticas e pescados.
- 3.3. Fazer diferentes tipos de massas e risotos.

Bases

- 1. Instrumentos e utensílios de cozinha (exceto panelas):
tipos, finalidade, técnicas de utilização e manutenção preventiva

- 2. Organização operacional
divisão das praças



3. Hierarquia da cozinha, sistema de brigada

4. Técnicas de preparação de *mise en place*

5. Técnicas para identificação de cortes em:

hortaliças

frutas

legumes

6. Bases de cozinha:

aromatizantes

espessantes

fundos

caldos

molhos mães

molhos derivados e
contemporâneos

7. Métodos de cocção:

fritar

grelhar

saltear

guisar

escalfar

assar

estufar

gratinar

vaporizar

braseado

8. Normas de seleção, aquisição, métodos e características sensoriais de gorduras e ovos

9. Normas de seleção, aquisição, métodos e características sensoriais de carnes

10. Identificação de peças de carnes:

bovina

suína

aves

pescados

exótica

11. Técnicas para cortes em carnes

12. Características e técnicas de preparo de risotos

13. Técnicas de preparo para massas:

curtas

longas

recheadas

Formas de avaliação

- Avaliação prática e teórica
- Avaliação contínua em aulas práticas
- Seminário e atividades
- Frequência
- Postura em sala de aula e laboratório
- Comprometimento com normas de higiene
- Trabalho em equipe



Avaliação Teórica

- Questões dissertativas e múltipla escolha



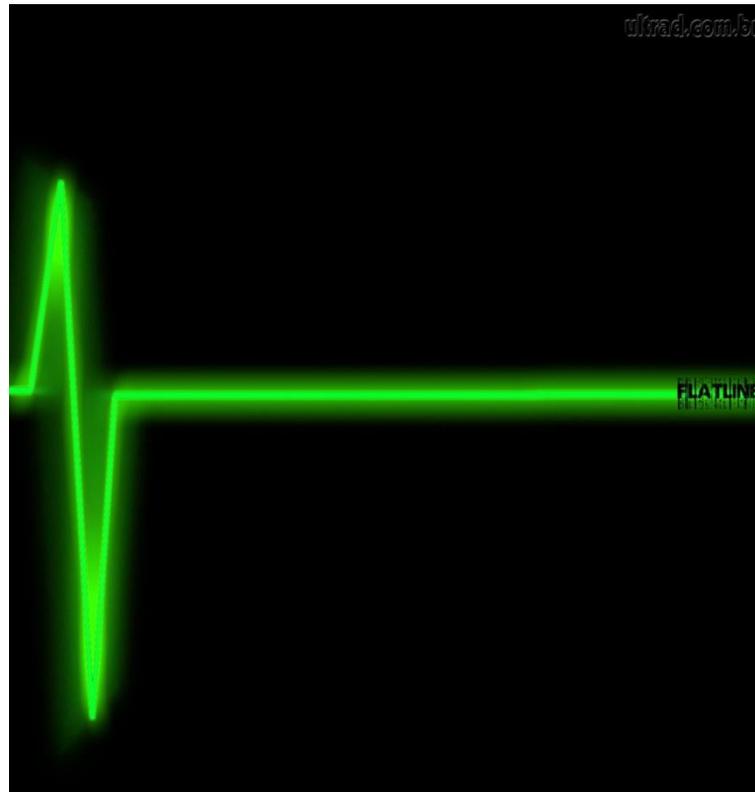
Provas Práticas

Executar técnicas de cozinha e preparações relativas ao componente.



Frequência

- Mínima 75%
- Curso presencial



Critérios de avaliação

MB Muito Bom

O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular (tema) no período.

B Bom

O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular (tema) no período.

R Regular

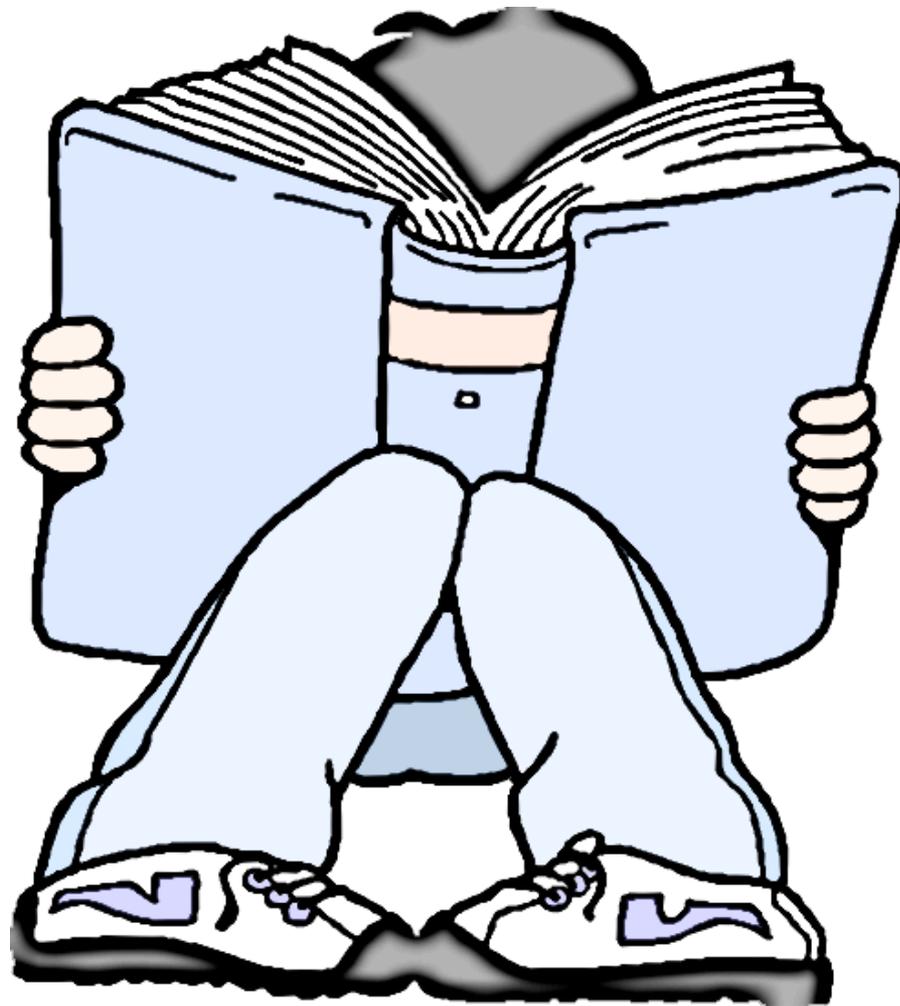
O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular (tema) no período.

I Insatisfatório

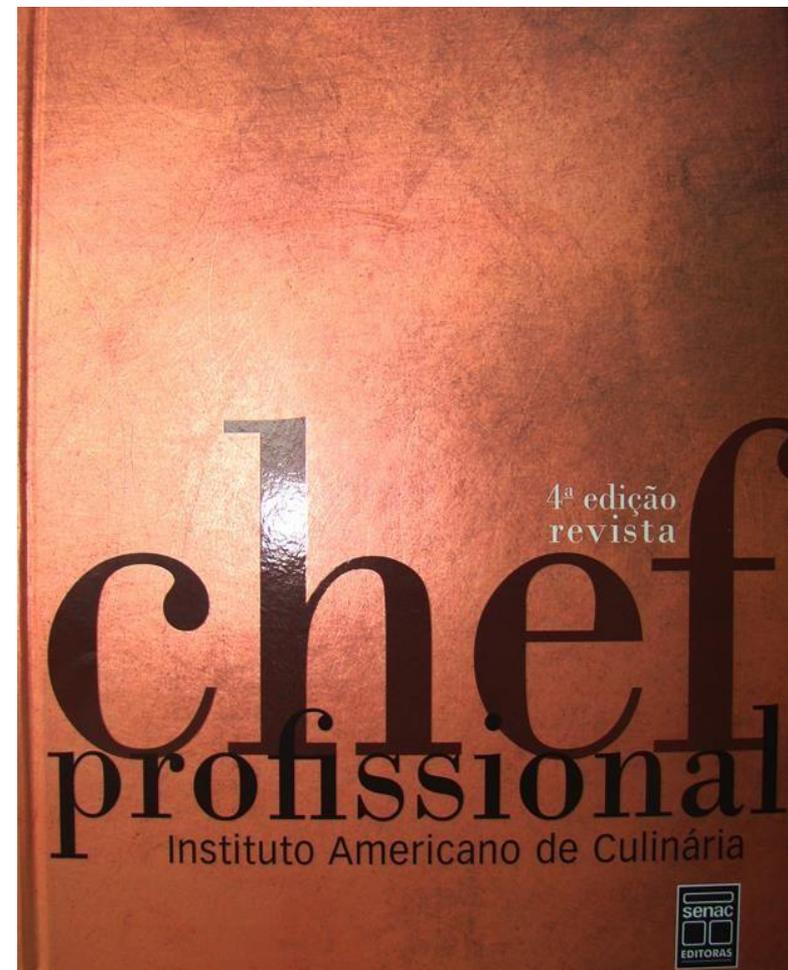
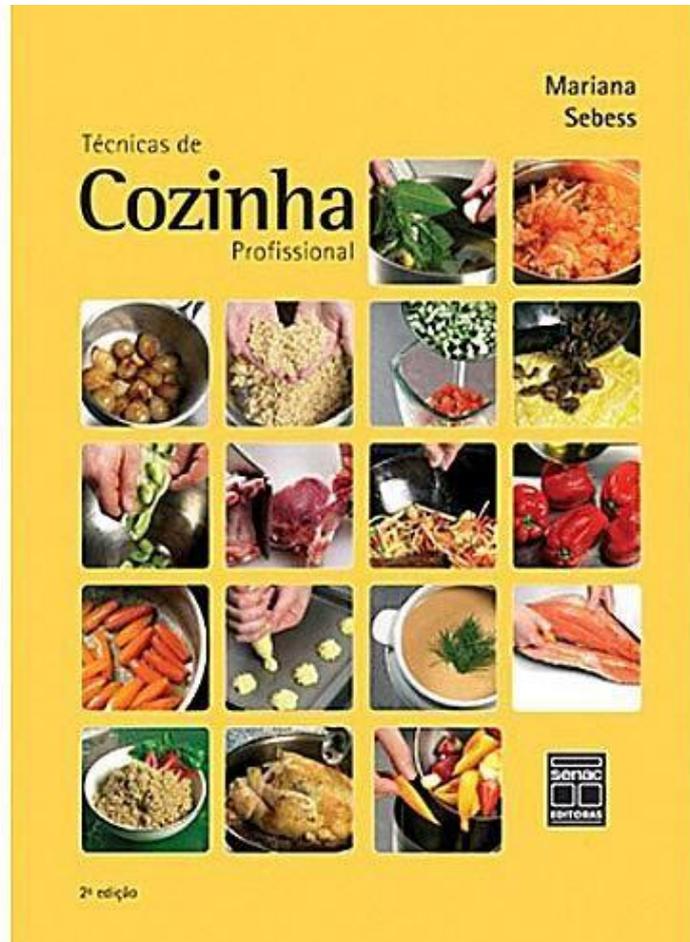
O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular (tema) no período.



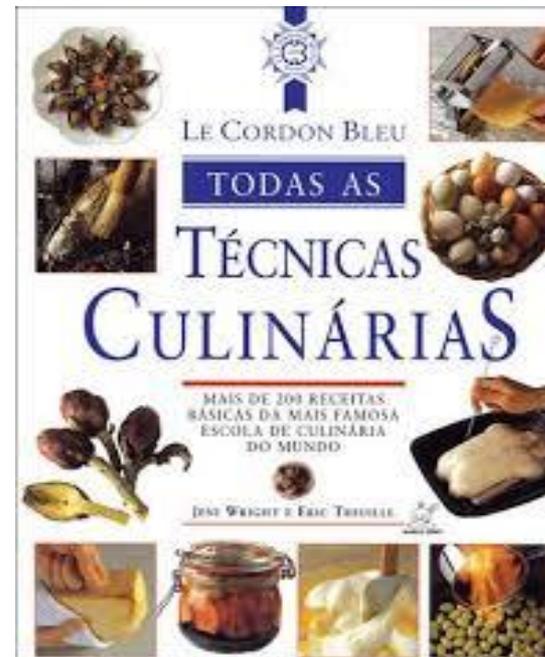
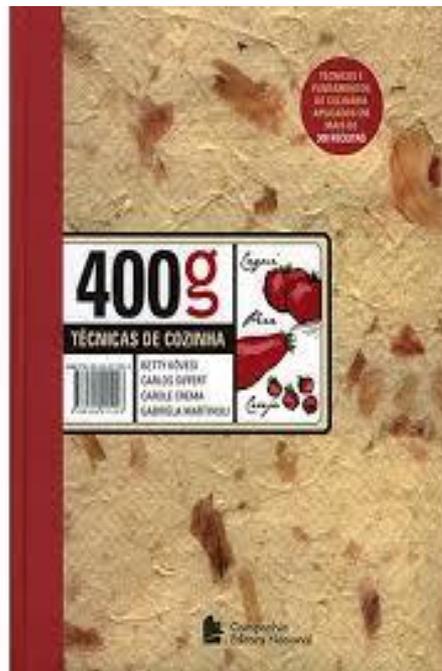
Livros Base



Livros para apoio!



Livros para apoio !



Regras do laboratório

Limpar e higienizar bancadas

Organizar armários

Lavar e secar equipamentos e utensílios.

Retirar lixo da bancada. Limpar cozinha.



Segurança e Higiene

Lavar ingrediente em solução clorada

Alimentos que necessitam de refrigeração
devem ser mantidos longe do calor



UNIFORME/FARDA

colaborador na cozinha

Toque/cuca branca

lenço

Dolmã branco com manga comprida

Avental de cintura comprido e branco

Calças branca tipo pijama

Sapatos antiderrapante, branco ou preto e fechado



Kit do aluno

- Faca do Chefe 8 ou 10”
- Faca de legumes
- Pedra de amolar faca
- Chaira
- Placa de polietileno
- Descascador
- Pão Duro(colher silicone)
- Fuet

Filmes recomendados

- Vatel
- Simplesmente Martha
- Ratatouille
- Sem Reservas
- Tempero da vida
- Julie e Julia
- O chef
- A festa de Babette

- Um Bom ano
- Chocolate
- Como água para chocolate
- Sabor da paixão
- Estômago
- Comer, rezar, amar
- Pegando fogo.