

PAG

PLANEJAMENTO DE AMBIENTES GASTRONÔMICOS

PROF. VALÉRIA BREGANTIN

O que veremos hoje?

- Apresentação pessoal : professora e alunos.
- Definições: o que é a disciplina de PAG, expectativas
- O que se espera de um Técnico de Cozinha.
- Bases Tecnológicas
- Critérios de avaliação
- Missão da semana



QUEM SOU EU?

- VALÉRIA BREGANTIN ymbregantin@gmail.com

-
- ARQUITETA E URBANISTA
 - CONFEITARIA - SENAI
 - CHOCOLATARIA – SENAI
 - TÉCNICO DE COZINHA – ETEC SANTA IFIGÊNIA



@ATRUFARIA



(11) 98160-2055



ATRUFARIA.SP@GMAIL.COM

www.atrufaria.wordpress.com



atrufaria_sp

O QUE PAG?

- PLANEJAMENTO - ORGANIZAR - PREVER
- AMBIENTES - LUGAR - ESPAÇO
- GASTRONÔMICOS - ALIMENTAÇÃO – BEBIDA
- SOCIAL - \$\$\$



LEMBRANDO : PRIMEIRO MÓDULO:

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de
AUXILIAR DE COZINHA

SEGUNDO MÓDULO:

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de
ASSISTENTE DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS

AGORA VOCÊS!

QUAL SUA EXPECTATIVA PARA PAG?
QUE ATIVIDADES EXERCE?

NOME



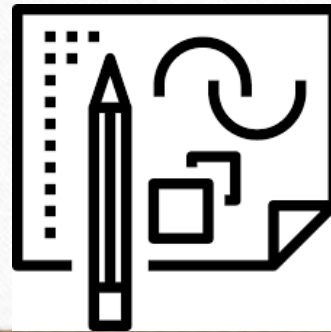
O QUE VEREMOS EM PAG?

TÉCNICO DE COZINHA:

‘Conceber e organizar espaços físicos voltados a toda a área gastronômica, articulando a funcionalidade e a utilização dos mesmos, bem como o fluxo de pessoas e do trabalho’.

(PLANO DE CURSO)

PARTE DA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR que elabora um projeto.





O QUE VEREMOS
EM PAG?

COMPETÊNCIAS

- 1. Analisar e avaliar áreas e meios físicos existentes ou a serem criados para o ambiente gastronômico.
-
- 1.1 Identificar projetos arquitetônicos.
-
- 2. Projetar o uso, articulação funcional e fluxo de trabalho e de pessoas.
- 2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.
- 2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.

COMPETÊNCIAS

- 3. Organizar os espaços necessários para instalações de equipamentos, mobiliário e utensílios da cozinha.
-
- 3.1 Realizar fluxogramas de trabalho na área de Alimentação.
4. Utilizar legislação específica para ambientes de alimentação
- 4.1. Coletar as tendências de mercado quanto à decoração.
 - 4.2. Selecionar materiais e equipamentos.

BASES TECNOLÓGICAS

- 1. Identificação de leiaute – planta física
-
- 2. Fluxograma
 - 3. Projetos arquitetônicos de salão:
 - ☐ procedimentos básicos;
 - ☐ funcionalidade;
 - ☐ legislação específica;
 - ☐ decoração

BASES TECNOLÓGICAS

- 4. Projetos arquitetônicos de Cozinha:

- ☐ procedimentos básicos;
- ☐ funcionalidade;
- ☐ legislação específica

- 5. Materiais e equipamentos:

- ☐ funcionalidade;
- ☐ dimensões

BASES TECNOLÓGICAS

- 6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos:

- ☐ cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros
- 7. Alinhamento da proposta do empreendimento com o ambiente gastronômico

QUAL O OBJETIVO DE PAG?

O TÉCNICO DE COZINHA tem que saber:

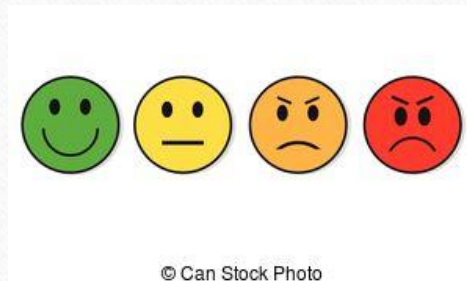
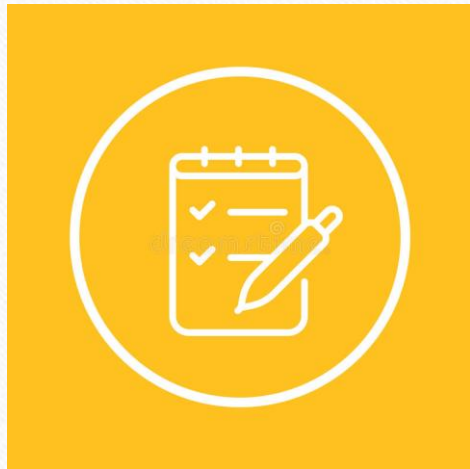
DIALOGAR com os profissionais da área de projeto de arquitetura para

TRANSMITIR as necessidades, restrições, problemas, sugestões e

INTERPRETAR o material apresentado, as soluções propostas e sua viabilidade.



CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO



- ☐ Avaliação escrita
- ☐ Seminários
- ☐ Criatividade;
- ☐ Trabalho em equipe;
- ☐ Atitudes comportamentais individuais;
- ☐ Participação e Interação nas aulas;
- ☐ MISSÕES

MISSÃO 1

- SEMPRE TRAZER PAPEL, LÁPIS E BORRACHA.
- A CLASSE DEVE TRAZER :
 - 2 maçãs ou 2 chuchus
 - placa de corte e faca
 - pano descartável
 - tinta guache ou para tecido, qualquer cor, menos branca.
- INDIVIDUAL: FIGURA DA SUA COZINHA DOS SONHOS
 - Pode ser desenho, imagem da internet, revista etc.





OBRIGADA!

ATÉ QUARTA!