

## **2ª Série - Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha**

Biologia – Investigação e compreensão.

Educação Física – Representação e Comunicação.

Física – Investigação e compreensão.

Geografia – Contextualização sociocultural.

História – Contextualização sociocultural.

Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional – Representação e Comunicação.

Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional – Representação e comunicação.

Matemática – Investigação e compreensão.

Química – Investigação e compreensão.

Aplicativos Informatizados - Utilizar os softwares e aplicativos para os serviços de Gastronomia. Elaborar banco de dados com informações do segmento da Gastronomia. Pesquisar em diversas fontes de informação e utilizar as ferramentas da tecnologia para construção de banco de dados.

Eventos e Planejamento de Ambientes Gastronômicos - Elaborar o briefing do evento. Interpretar planta física, leiaute e fluxogramas. Administrar cardápios para serviços gastronômicos. Organizar ambientes e distribuir brigada de trabalho no espaço gastronômico.

Panificação e Confeitaria - Desenvolver preparações das áreas de Panificação e Confeitaria.