

2º Módulo - Técnico em Cozinha

COZINHA BRASILEIRA - Organizar os processos e rotinas de trabalho. Reproduzir preparações da cozinha brasileira conforme a ficha técnica.

COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA - Reproduzir preparações da cozinha internacional e contemporânea conforme a ficha técnica. Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à culinária de acordo com os perfis de mercado.

ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL - Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.

ORGANIZAÇÃO DE PORTFÓLIO PROFISSIONAL - Montar pasta-catálogo de fornecedores. Confeccionar e personalizar portfólio. Analisar oportunidades e nichos de ação inovadora na elaboração de portfólio.

PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - Desenvolver preparações das áreas de panificação e confeitaria.

PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM COZINHA - Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes.