



Curso Técnico em Gastronomia

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

CARGA HORÁRIA – 800 horas Turno Diurno

MÓDULO I

DISCIPLINAS DO MÓDULO	Nº DE AULAS	C.H.
Confeitaria	04	80
Cozinha Alternativa/Funcional	02	40
Cozinha brasileira	04	80
Higiene e Manipulação de alimentos	02	40
Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80
Subtotal	20	400h

MÓDULO II

DISCIPLINAS DO MÓDULO	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha Internacional	04	80
Enologia	02	40
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Padaria	04	80
Planejamento e execução de cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80
Subtotal	20	400h
Carga Horária Total do Curso		800h



Curso Técnico em Gastronomia

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

CARGA HORÁRIA – 900 horas Turno Noturno

MÓDULO I

DISCIPLINAS DO MÓDULO	Nº DE AULAS	C.H.
Confeitaria	06	120
Higiene e manipulação de alimentos	02	40
Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60
Subtotal		300h

MÓDULO II

DISCIPLINAS DO MÓDULO	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha Alternativa/Funcional	03	60
Cozinha brasileira	03	60
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Planejamento e execução de cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60
Subtotal		300h

MÓDULO III

DISCIPLINAS DO MÓDULO	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha internacional	03	60
Enologia	03	60
Padaria	06	120
Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60
Subtotal	15	300h
Estágio Supervisionado - Não obrigatório		
Carga Horária Total do Curso		900h

