

## 10.2 Matriz Curricular - Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia

<b>Módulo</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Módulo I</b> Básico I	Fundamentos Gerais da Gastronomia e Alimentação	40h
	Ética Profissional e Relações Interpessoais no Trabalho	40h
	Higiene e Segurança do Trabalho na Gastronomia	40h
	Gastrotecnia	40h
<b>Carga Horária do Módulo I:</b>		<b>160h</b>
<b>Módulo II</b> <b>Específico I</b> <b>Certificação:</b> Auxiliar de Cozinha	Técnicas Básicas de Cozinha	80h
	Higiene e Manipulação na Fabricação de Alimentos	60h
	Fichas Técnicas e Elaboração de Cardápios	40h
	Técnicas Básicas de Cozinha Fria (garde manger)	40h
	Técnicas Básicas de Panificação	40h
	Técnicas Básicas de Confeitaria	40h
	Prática Profissional I	80h
<b>Carga Horária do Módulo II:</b>		<b>380h</b>
<b>Certificado de Auxiliar de Cozinha</b>		<b>540h</b>
<b>Módulo III</b> <b>Específico II</b> <b>Diploma:</b> Técnico de Nível Médio em Gastronomia	Técnicas Básicas de Sala e Bar	40h
	Cozinha Brasileira	60h
	Cozinha Mundial	80h
	Prática Profissional II	80h
<b>Carga Horária do Módulo III:</b>		<b>260h</b>
<b>Carga Horária Total da Prática Profissional Supervisionada</b>		<b>160h</b>
<b>Carga Horária Total do Curso, incluindo a prática:</b>		<b>800h</b>