



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

Módulo	COMPONENTE CURRICULAR	Carga Horária
<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
Carga Horária do Módulo I:		160h
Módulo II Específico I Certificação: 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
Carga Horária do Módulo II:		380h
Certificado de Auxiliar de Cozinha		540h
Módulo III	Técnicas Básicas de Sala e Bar	40h
Específico II Diploma:	Cozinha Brasileira	60h
Técnico de Nível	Cozinha Mundial	80h
Médio em Gastronomia	Prática Profissional II	80h
Carga Horária do Módulo III:		260h
Carga Horária Total da Prática Profissional Supervisionada		160h
Carga Horária Total do Curso, incluindo a prática:		800h

| PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO – CENTRO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO AMAZONAS - CETAM |

| Av. Pedro Teixeira, N.º 2354 — Bairro Dom Pedro I - CEP: 69040-000 | Fone: (92) 2126-7472 / 2126-7444 | www.cetam.am.gov.br | Instagram: cetam.amazonas | Facebook: Centro de Educação Tecnológica do

Amazonas-cetam | CNPJ: 05.846.254/0001-49 Página **21** de 120