



## 1º Período

Profissão: Formação em Confeitaria, Panificação e Sanduicheria

Disciplinas:	Presencial	EAD	Total (hrs)
Métodos e Técnicas em Sanduicheria	30		30
Habilidades Básicas de Cozinha	60		60
Técnicas de Serviços em Alimentação		60	60
Conservação de Alimentos		60	60
Gestão da Qualidade	30		30
História da Gastronomia	30		30
Matemática		30	30
Língua Portuguesa		30	30
Aprendizagem Digital	30		30
Educação Financeira	30		30
Totais de horas:	210	180	390

## 2º Período

Profissão: Formação em Confeitaria, Panificação e Sanduicheria

Disciplinas:	Presencial	EAD	Total (hrs)
Panificação	60	0	60
Confeitaria	30	0	30
Fundamentos básicos da confeitaria e panificação	0	60	60
Tecnologia de Alimentos	30	0	30
Cozinha Brasileira	60	0	60
Iniciação em Startup	30	0	30
Pensamento Universal	30	0	30
Gestão em empreendimentos gastronômicos	0	30	30
Comportamento Humano	0	30	30
Totais de horas:	240	120	360

### 3º Período

Profissão: Formação em Chef de Cozinha e Bebidas

Disciplinas:	Presencial	EAD	Total (hrs)
Garde Manger, Café e Brunch	30		30
Drinks, Coquetéis, Vinhos	60		60
Cozinha mediterrânea	30		30
Cozinha natural	30		30
Projetos e layouts gastronômicos		60	60
Gerenciamento de restaurantes	30		30
Gestão de Marketing e Comercialização	30		30
Gestão de Processos e Pessoas		30	30
<b>Totais de horas:</b>	<b>210</b>	<b>90</b>	<b>300</b>

### 4º Período

Profissão: Formação em Chef de Cozinha e Bebidas

Disciplinas:	Presencial	EAD	Total (hrs)
Cozinha européia	60		60
Cozinha asiática	30		30
Cozinha de Criação	30		30
Cozinha Internacional	30		30
Planejamento de Cardápio		60	60
Orientação de Carreira e Mercado de Trabalho	30		30
Empreendedorismo e Plano de Negócios	30		30
Gestão da Criatividade e Inovação		30	30
Disciplina Optativa - Direitos Humanos e Cidadania		30	30
<b>Totais de horas:</b>	<b>210</b>	<b>120</b>	<b>330</b>