



Área: **Gastronomia [18+]**

Aulas

Períodos das turmas: manhã, tarde e/ou noite (durante a semana) e manhã e tarde (sábados) diante da procura e formação das turmas (será exigido um número). Turmas, cursos e horários podem ser consultados no formulário de inscrição.

Período disponíveis/Organização da oferta:

Modalidade Estendida:

- Opção 1: Duas vezes por semana, com 3 horas de duração em cada dia; (de setembro/22 a junho/23)
- Opção 2: Uma única vez na semana, aos sábados, com 6 horas de duração no mesmo dia (de setembro/22 a junho/23)

Modalidade Concentrada:

- Opção 3: Três vezes por semana, 4 horas de duração em cada dia, com 12 horas de duração na mesma semana (de setembro/22 a dezembro ou janeiro/23)

Regras para inscrição

Leia o regulamento completo com as informações sobre o processo de inscrição disponível no site www.fascsc.com.br/mais.

O que você está esperando? Se inscreva!
Fundação das Artes +Qualificação.
Você +conectado ao mundo do trabalho.



Auxiliar de Cozinha

Área: **Gastronomia [18+]**

Informações gerais

Para quem tem 18 anos+ e ensino fundamental completo

Curso gratuito presencial

Carga horária mínima: 220 horas

O que faz um auxiliar de cozinha?

O auxiliar de cozinha é o profissional que atua no segmento de serviço de alimentação, auxiliando o cozinheiro no pré-preparo e preparo dos alimentos e produções culinárias. Auxilia na organização e controle de estoque; higienização dos alimentos, utensílios culinários e do ambiente de trabalho.

Para quem o curso é indicado?

Para quem quer atuar no serviço de alimentação, e tem interesse em conhecer o funcionamento de uma cozinha. Que goste e queira trabalhar com organização e manipulação de alimentos e utensílios culinários.

Quais as possibilidades no mundo do trabalho?

Você vai poder desenvolver trabalhos em cozinhas de restaurantes, lanchonetes, docerias, cafés, bares, escolas, hospitais e outros lugares que ofereçam serviços de alimentação.

O que você vai aprender?

Você vai aprender organizar o ambiente de trabalho para preparos gastronômicos, organização de estoque, armazenamento de alimentos e de utensílios culinários; higienização de alimentos, utensílios e ambiente de trabalho; manipulação de alimentos e seus preparos; segurança na cozinha e normas da ANVISA.



Pizzaiolo

Área: **Gastronomia [18+]**

Informações gerais

Para quem tem 18 anos+ e ensino fundamental completo

Curso gratuito presencial

Carga horária mínima: 160 horas

O que faz um pizzaiolo?

O pizzaiolo é responsável não só pelo preparo da massa, molho e cobertura da pizza, mas também por todos os seus similares, como calzones e esfihas. Ele também assina o cardápio da pizzeria e cuida para que as normas de segurança e boas práticas necessárias na cozinha sejam cumpridas.

Para quem o curso é indicado?

Para quem quer se inserir no mercado de trabalho ou criar seu próprio empreendimento ofertando pizzas e seus similares, obtendo conhecimento, valores e habilidades para preparar diferentes tipos de massas, molhos, coberturas e recheios.

Quais as possibilidades no mundo do trabalho?

Você vai poder elaborar e preparar diversos tipos de pizzas, calzones, esfihas, focaccias e crostini, além de poder criar cardápios para pizzarias e outros estabelecimentos que forneçam estes produtos.

O que você vai aprender?

A preparar diversas receitas de massas, molhos, coberturas e recheios de pizzas e similares, boas práticas e normas de segurança necessárias na manipulação de alimentos, controle de estoque, elaboração de cardápio e possibilidades criativas na cozinha a partir do conhecimento técnico adquirido.