

MATRIZ CURRICULAR:

CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA

CENTRO VOCACIONAL TÉCNICO - CRATO



SEMESTRE I

Administração de Custos
Ética Profissional e Relações Interpessoais
Gastronomia Funcional e Sustentável
História, Arte e Cultura na Gastronomia
Higiêne e Segurança na Cozinha
Linguagem Técnica na Gastronomia
Técnicas de Elaboração de Trabalhos Acadêmicos
Introdução ao Turismo, à Hospitalidade e ao Lazer

SEMESTRE II

Cozinha das Américas
Cozinha Oriental
Cozinha Brasileira
Cozinha Cearense
Habilidades Básicas I
Planejamento de Cardápio
Serviço de Sala e Bar

SEMESTRE III

Cozinha de Criação
Cozinha Europeia 020 040 003 60
Cozinha Fria
Noções de Estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha
Gestão de Negócios em Alimentação
Habilidades Básicas II
Produção de Eventos Gastronômicos

SEMESTRE IV

Estágio Supervisionado