

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Fria	
Código:	TGAS 205
Carga Horária:	40h [CH Teórica: 26h / CH Prática: 10h / CH Prática Profissional: 4h]
Quantidade de Aulas:	Total: 48 [Presenciais: 40 Não Presenciais: 8]
Número de Créditos:	02
Código pré-requisito:	História da Alimentação (TGAS 101) e Habilidades e Técnicas Culinárias (Código TGAS 106)
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Definição e profissionais da Cozinha Fria (Boucher; Poissonnier; Légumier; Garde-Manger). Organização do espaço físico, equipamentos e utensílios da Cozinha Fria. Preparações como: molhos, sopas frias, saladas, terrines, galantines, mousses, roulades, entradas frias e elementos decorativos.	
OBJETIVOS	
• Compreender o conceito de brigada e como a Cozinha Fria se organiza; Entender a Cozinha Fria como setor da cozinha; • Conhecer os profissionais que integram a Cozinha Fria, suas atribuições e responsabilidades; • Executar preparações da Cozinha Fria utilizando as habilidades e técnicas clássicas.	
PROGRAMA	
Unidade I- COZINHA FRIA • Brigada da Cozinha Fria; • Os profissionais; • Organização do espaço físico, equipamentos e utensílios da Cozinha Fria; • Segurança do Trabalho e Limpeza. UNIDADE II- Preparações Frias I • Molhos e sopas frias; • Mousses; • Saladas; • Métodos clássicos de conservação de alimentos; UNIDADE III- Preparações Frias II • Terrines;	

- Galantines;
- Roulades;
- Entradas frias;
- Elementos decorativos;
- Montagem de bufês;
- Precificação.

AULAS PRÁTICAS [10h]

- Organização e planejamento de eventos, com sugestões de receitas, técnicas de preparo, elaboração de fichas técnicas, decoração e precificação, integrando os conhecimentos adquiridos nas disciplinas Habilidades e Técnicas Culinárias,
- Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição, Informática Básica, Segurança do Trabalho, dentre outras);
- Tipos de Serviços para os eventos gastronômicos, utilizando técnicas na disciplina Serviços de Alimentos e Bebidas;
- Montagem de buffet, tábuas de frios e mesas para eventos, conforme a disciplina Habilidade e Técnicas Culinárias;
- Dentre outras.

AULAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS [4h]

- Montagem de buffet frio com cardápio autoral; organização e execução do serviço com foco em estética e funcionalidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas, demonstrativas e/ou práticas;
- Dinâmica de grupo;
- Exercício dirigido;
- Visita técnica;
- Vivências exploratórias;
- Cooperação de disciplinas utilizando situações problemas e aspectos multidisciplinares (Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha Internacional, Empreendedorismo, Planejamento em evento Gastronômico, dentre outras).

Atividades não presenciais:

- Elaboração de projetos de intervenção em comunidades simuladas ou reais;
- Criação de cartilhas ou manuais digitais;
- Elaboração de painéis ou murais virtuais (ex.: Padlet, Miro).

RECURSOS

- Quadro branco e pincel;
- Projetor de slides;

- Plataforma para aulas virtuais;
- Audiovisuais;
- Livros, revistas e textos diversos;
- Laboratório de cozinha pedagógica para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e terá como critérios avaliativos: domínio do conteúdo, capacidade analítica, poder de síntese, compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.

Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos, seminários individuais e/ou coletivos, dentre outros.

O processo avaliativo contempla atividades não presenciais, mas a frequência é vinculada apenas à presença física nas aulas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010. 254 p.
 Instituto Americano de Culinária. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.
 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.
 KOVESI, B. et al. **400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional**, 2007.
 LE CORDON BLEU. **Técnicas Culinárias Essenciais**. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.
 SEQUERRA, L. (org.) **Cozinha Fria e Garde Manger**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).
 TEICHMANN, I. M. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARANTE, J.O.A. **Queijos do Brasil e do mundo** [recurso eletrônico]: para iniciantes e apreciadores- São Paulo: Mescla, 2015. (Biblioteca virtual universitária).
 BAUER, A.; PLANTIER, L. (org). **As 100 palavras da Gastronomia**. São Paulo: Edições Tapioca, 2013. (Biblioteca virtual universitária).
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. Tradução de Florença Cladera Olivera. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
 MELO NETO, F. P. **Criatividade em eventos**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 119 p.
 OLIVEIRA, C.A.D. **Segurança e Saúde no Trabalho**: Guia de Prevenção de Riscos. 1 Ed. Dirce Laplaca Viana Editora, 2014. (Biblioteca virtual universitária).
 SEQUERRA, L. (org.) **Cozinha Francesa**. Ribeirão Preto, SP: Pearson Education do Brasil, 2017. (Biblioteca virtual universitária).

Coordenador do Curso	Coordenador do Curso