

Conteúdo Programático/Cronograma

Curso de Gastronomia



1

DISCIPLINA	PROFESSOR	СН
Higiene e Segurança na Alimentação	Bethania Hering	08
História da Gastronomia	Paulo Roberto Bornhofen	08
Garde Manger (Cozinha Fria)	Bruno Andreassi de Faro	28
Habilidades Básicas em Cozinha	Rodrigo Alves Gonzaga	36
Cozinha Francesa	Rodrigo Alves Gonzaga & Raquel Huewes	16
Introdução à Confeitaria	Inaiá Dorow Haas	20
Cozinha Oriental	Júlia de Souza e Silva, Rosangela Buhaten & Katia Ramires Gomes	32
Cozinha Italiana	Márcio Anisio Moser	20
Cozinha Mediterrânea	Bruno Andreassi de Faro	12
Panificação	Fabio Bernardo Borges	24
Cozinha Alemã	Raquel Huewes	16



F U R B INSTITUTO

Conteúdo Programático/Cronograma

Curso de Gastronomia



Introdução ao mundo do vinho	Rodrigo Colognese	08
Etiqueta	Eliane Wamser & Rodrigo Alves Gonzaga	08
Cozinha Brasileira	Bruno Andreassi de Faro	20
Planejamento, elaboração de Cardápio e harmonização.	Rodrigo Alves Gonzaga	08
Cozinha Temática	Bruno Andreassi de Faro	08
Eventos	Rodrigo Alves Gonzaga	04
Aula Inaugural	Rodrigo Alves Gonzaga	04