

MESTRADO

MESTRADO EM CHEFE DE COZINHA

esneca
BUSINESS SCHOOL

BRAEMP057

- O DIPLOMA TEM A APOSTILLA DE HAIA -



aen
asociación española
de escuelas de negocios



DESTINATÁRIOS

O Programa destina-se especialmente a pessoas interessadas em adquirir conhecimentos sobre o **Chefe de Cozinha** e que pretendam assegurar um percurso ascendente nesta área, com especial elevação e consolidação de competências.

Permite conhecer a evolução da profissão, a hierarquia na cozinha, o papel do cozinheiro, a organização da cozinha, o fornecimento de matérias-primas, a oferta gastronômica e o serviço ao comensal, a gestão e administração da restauração e riscos ocupacionais, entre outros aspectos relacionados. Adicionalmente, no final de cada unidade letiva o aluno encontrará exercícios de auto-avaliação que lhe permitirão acompanhar de forma autônoma os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

O aluno receberá acesso a um curso inicial, onde encontrará informações sobre a metodologia de aprendizado, a titulação que irá receber, o funcionamento do Campus Virtual, o que fazer quando o aluno finalizar e informações sobre o Grupo Esneca Formación.

CONTENÚDO PROGRAMÁTICO

CARGA HORÁRIA
600 HORAS



MODALIDADE
ONLINE



CURSO DE INICIAÇÃO
ONLINE



TUTOR
PESSOAL



IDIOMA
PORTUGUÊS



DURAÇÃO
ATÉ 1 ANO
*Prorrogável



VALOR

VALOR ORIGINAL: 2380\$

VALOR ATUAL: 595\$

VALOR APROXIMADO EM REAILS: 2400 BRL

*Valor expresso em Dólares Americanos

CERTIFICAÇÃO OBTIDA

Uma vez finalizados os estudos e feitas as avaliações, o aluno receberá um diploma que certifica o “**MESTRADO EM CHEFE DE COZINHA**”, de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avaliada por nossa condição de sócios da CECAP e AEEN máxima instituição espanhola em formação e qualidade.

Os diplomas são certificados pela Apostila de Haia, por meio da qual a autenticidade e validade do Diploma é reconhecida e garantida em qualquer país signatário do convênio.

REDES SOCIAIS



CONTEÚDO DE FORMAÇÃO

MÓDULO 1. EVOLUÇÃO DA PROFISSÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. PRECEDENTES HISTÓRICOS

1. De cozinheiro a chefe de cozinha

UNIDADE DIDÁTICA 2. RESTAURAÇÃO

1. Classificação da restauração
 - Restauração pública ou setor comercial

UNIDADE DIDÁTICA 3. LEGISLAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO

Resumo

Autoavaliação

MÓDULO 2. HIERARQUIA NA COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

1. Estruturas organizacionais clássicas
 - Estrutura hierárquica
 - Estrutura funcional
 - Estrutura mista
2. Estruturas organizacionais modernas
 - Estrutura por projetos
 - Estrutura matricial
 - Estrutura por redes

UNIDADE DIDÁTICA 2. DEPARTAMENTALIZAÇÃO

1. Padrões de departamentalização
2. Departamento de cozinha
 - Relações departamentais
 - Relações interdepartamentais

UNIDADE DIDÁTICA 3. BRIGADA DE COZINHA

1. Chef
 - Chef executivo ou chef de cuisine
 - Segundo chef ou sous chef de cuisine
 - Chef de partida ou chef de partie
 - Chef pasteleiro ou pâtissier
2. Outros perfis
3. Figuras ligadas à cozinha
 - Brigada de sala
 - Economato

Resumo

Autoavaliação

MÓDULO 3. PAPEL DO CHEFE DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PERFIL DO CHEFE DE COZINHA

1. Atitudes
2. Habilidades cognitivas
3. Habilidades físicas

UNIDADE DIDÁTICA 2. FORMAÇÃO DO CHEFE DE COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 3. FUNÇÕES DO CHEFE DE COZINHA

1. Funções na cozinha
2. Funções de gestão e administração na cozinha
3. Funções na gestão dos recursos humanos
 - Seleção de pessoal
 - Formação da equipe
 - Comunicação e ambiente de trabalho

Resumo

Autoavaliação

MÓDULO 4. ORGANIZAÇÃO DA COZINHA

UNIDADE DIDÁTICA 1. PLANIFICAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. Espaço
 - Tabela de Fuhrmann
2. Pessoal
 - Vestimenta
 - Jornada de trabalho
 - Calendário anual de trabalho
 - Férias

UNIDADE DIDÁTICA 2. PRODUÇÃO CULINÁRIA

1. Abastecimento
2. Produção
3. Distribuição e serviço

UNIDADE DIDÁTICA 3. SERVIÇO

1. Pré-serviço
2. Serviço
 - Entrada e recepção do cliente
 - Comanda
 - Trabalho na cozinha
 - Serviço na mesa
 - Despedida do cliente
3. Pós-serviço

Resumo

Autoavaliação

MÓDULO 5. APROVISIONAMENTO DE PERIMEIRAS MATÉRIAS

UNIDADE DIDÁTICA 1. PROCESSO DE APROVISIONAMENTO

UNIDADE DIDÁTICA 2. GESTÃO DE PROVEDORES

1. Tipos de provedores gastronômicos
2. Critérios na escolha de provedores
3. Contato com os provedores

UNIDADE DIDÁTICA 3. CONTROLE DO ESTOQUE

1. Inventário
2. Relevé
3. Voucher

UNIDADE DIDÁTICA 4. PEDIDOS

1. Folha de pedidos
2. Nota de entrega

UNIDADE DIDÁTICA 5. RECEPÇÃO E ARMAZENAGEM DA MERCADORIA

1. Recepção
2. Armazenagem

Resumo

Autoavaliação

MÓDULO 6. OFERTA CULINÁRIA E SERVIÇO AO COMENSAL

UNIDADE DIDÁTICA 1. DESIGN DA OFERTA CULINÁRIA

UNIDADE DIDÁTICA 2. CARTA

1. Planejamento da carta
2. Apresentação e redação da carta
3. Tipos de cartas
 - Carta de pratos
 - Carta de sobremesas
 - Carta de vinhos
 - Outros tipos de cartas

UNIDADE DIDÁTICA 3. MENU

1. Segundo a hora do serviço
 - Menu do café da manhã
 - Menu de coquetéis
 - Menu lunch
 - Menu de almoço
 - Menu do jantar
2. Segundo o tipo de oferta
 - Menu do dia
 - Menu degustação
 - Menu infantil
 - Menu gastronômico

3. Buffet

UNIDADE DIDÁTICA 4. MENU DE EVENTOS

1. Tipos de eventos

Resumo

Autoavaliação

MÓDULO 7. GESTÃO E ADMINISTRAÇÃO NA RESTAURAÇÃO

UNIDADE DIDÁTICA 1. ANÁLISE DE MERCADO

1. Análise do ambiente
 - Análise do macroambiente
 - Análise do microambiente
2. Análise da concorrência
3. Análise SWOT

UNIDADE DIDÁTICA 2. FILOSOFIA DA EMPRESA

1. Missão
2. Visão
3. Valores

UNIDADE DIDÁTICA 3. PLANO DE NEGÓCIOS

1. Estrutura

UNIDADE DIDÁTICA 4. GESTÃO ECONÔMICA

1. Receitas
2. Custos e gastos
3. Fixação de preços
 - Ficha técnica de preparação e custo
 - Ficha técnica do prato
 - Concorrência e clientela
 - Estratégias de fixação de preços
4. Orçamento
 - Tipos de orçamento
 - Controle de orçamento
5. Resultado e amortização
 - Conta de resultados
6. Viabilidade do negócio
 - O VAN e o TIR
 - Rácios

UNIDADE DIDÁTICA 5. GESTÃO DA COMUNICAÇÃO

1. Marketing
 - Marketing estratégico
 - Marketing operacional
 - Estratégias de marketing na restauração
2. Atenção ao cliente
 - Queixas e reclamações
3. Comunicação interna

Resumo
Autoavaliação

MÓDULO 8. RISCOS OCUPACIONAIS

UNIDADE DIDÁTICA 1. TRABALHO E SAÚDE OCUPACIONAL

1. Fatores de risco ocupacional
2. Lesões vinculadas ao trabalho

UNIDADE DIDÁTICA 2. PREVENÇÃO DE RISCOS OCUPACIONAIS

1. Medidas de prevenção das pessoas
2. Medidas técnicas de prevenção
3. Medidas de prevenção político-social

UNIDADE DIDÁTICA 3. PRIMEIROS SOCORROS

1. Avaliação da pessoa
2. Critérios de urgência e prioridade no atendimento
3. Ações do suporte básico de vida
4. Procedimentos de primeiros socorros
 - Feridas
 - Hemorragias
 - Queimaduras
 - Congelamentos
 - Entorses, luxações e fraturas

Resumo
Autoavaliação