

Pâtisserie e Boulangerie

OBJETIVO

Especializar o profissional da gastronomia para a utilização de equipamentos e aplicação de técnicas e metodologias disponíveis no mercado contemporâneo nas áreas de Confeitaria, Doçaria e Panificação, de forma proporcionar novas formas de organização de produção, possibilidades de ampliar a demanda de seus existentes/potenciais negócios e de garantir destaque dentro do mercado de trabalho.

- ✓ **Especializar** profissionais da *Pâtisserie e Boulangerie* para além do repertório técnico clássico, oferecendo subsídios para uma prática gastronômica autoral através da utilização de novos equipamentos e metodologias de produção;
- ✓ **Desenvolver** habilidades de criação e inovação na apresentação de preparos a partir da apropriação dessa nova tecnologia, com foco na qualidade sensorial e estética;
- ✓ **Estudar** métodos e técnicas contemporâneas e clássicas da Pâtisserie, apresentando suas possibilidades de aplicação;
- ✓ **Analisar e identificar** as atuais vertentes gastronômicas do mercado de forma a possibilitar o delineamento de novas tendências;
- ✓ **Proporcionar** aos mercados local, regional e nacional uma gama de profissionais capacitados para atuação na produção, na gestão, na consultoria e na assessoria gastronômica.

PÚBLICO-ALVO

Gastrônomos e profissionais atuantes no mercado de confeitaria e panificação, que querem ampliar e atualizar seus conhecimentos e desejam investir neste mercado. Profissionais com Ensino Superior de qualquer área do conhecimento que atuam em Gastronomia ou que buscam aperfeiçoamento e conhecimento em confeitaria e panificação.

O curso também é voltado a empresários, gerentes, supervisores e funcionários de empreendimentos desse ramo específico. Graduados em todas as áreas do conhecimento.

COORDENADORA DO CURSO

Professora **Mariza Vieira da Fonseca Saboia Amorim**

Engenheira de alimentos, graduada pela Universidade Federal do Ceará (UFC), Mestre em Tecnologia de Alimentos também pela Universidade Federal do Ceará e Doutora em Biotecnologia pela Rede Nordeste de Biotecnologia. Pós graduanda em Cozinha autoral pela PUCRS.

PERIODICIDADE

Segundas e quartas-feiras, quinzenalmente, das 18h às 22h.

POLÍTICA DE DESCONTOS

- Ex-alunos UNIFAMETRO: 15% de desconto nas mensalidades;
- Empresas Conveniadas: 10% de desconto nas mensalidades;
- Grupo de alunos: 10% a 15% de desconto nas mensalidades.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA MATRÍCULA

- RG (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- CPF (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Diploma do Curso Superior (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Histórico Escolar do Curso Superior (cópia autenticada ou cópia com apresentação do documento original);
- Comprovante de residência (cópia).

LOCAL DE MATRÍCULA

A matrícula pode ser efetivada na Central de Atendimento ao Aluno, de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h e aos sábados, das 08h às 12h ou por e-mail: matricula.posgraduacao@unifametro.edu.br.

Para mais informações: (85) 3206.6438 / WhatsApp: (85) 99174-0172.

MATRIZ CURRICULAR

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
Fotografia em Gastronomia	08H
Panificação Básica	24H
Chocolateria Básica e Avançada	48H
Caldas, Caramelos, Merengues	20H
Massas Fermentadas Clássicas e Doces	32H
Tortas, Mousses E Biscoitos	24H
Brigaderia	08H
Entremets	16H
Sorbet, Sorvetes	16H
Naked Cake E Bolos Espatulados	20H
Bolos Esculpidos E Pasta Americana	40H
Massas Especiais	32H
Panificação Avançada	24H
Sobremesas Classicas Empratadas	16H
Tendências Contemporâneas	16H
Metodologia Científica	12H
Projeto Integrador	60H
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	
Carga horária total:	360H