

CRONOGRAMA JANEIRO/MARÇO – 2013 - UHT

MANHÃ: 09h às 12h

Receitas com camarão: 09h/aula – (3 dias)

O aluno irá aprender receitas com base em camarão. Serão feitas receitas de entrada e prato principal, quentes e frias. **Aulas demonstrativas com degustação.**

Período: 07 a 11 de janeiro

Valor R\$: 200,00

Cozinha para iniciantes: 15h/aula – 5 dias

Especialmente para pessoas que estão se preparando para casar, ou mesmo quem mora só e não tem nenhum conhecimento na cozinha. O aluno aprende receitas da cozinha básica e algumas receitas mais elaboradas para ocasiões especiais.

Aulas demonstrativas com degustação .

Período: 14 a 21 de janeiro

Valor R\$: 190,00

Comida de boteco: 15h/aula – 5 dias

O aluno aprende receitas de petiscos e comidinhas de boteco tipo, bolinhos de bacalhau, casquinho de siri, escondidinho de charque entre outros. Teremos receitas clássicas e contemporâneas. **Aulas demonstrativas com degustação.**

Período: 22 a 29 de janeiro

Valor R\$: 200,00

Introdução ao mundo do vinho: 10h – 5 dias

O aluno aprende aspectos básicos, como definição e classificação dos diferentes tipos de vinho, bem como o processo de fermentação, viticultura e vinificação.

Aulas expositivas com degustação das 10h às 12h.

Período: 07 a 11 janeiro

Valor: R\$ 100,00

Vinhos do mundo: Panorama da enologia mundial: 10h – 5 dias

O aluno aprende sobre a história do vinho, regiões produtoras e suas características. Além de realizar leitura de rótulos e conhecer a escola moderna e a clássica dos vinhos. Aulas expositivas com degustação das 10h às 12h.

Período: 14 a 18 de janeiro

Valor: R\$ 100,00

TARDE: 14h às 17h

Doces de casamento : 09h/aula (03 dias)

O participante aprende a preparar doces finos para casamento, como bem-casados, baba de moça, favos de mel, marzipã de morango caramelizados e outros **.Aula demonstrativa com degustação.**

Período: 07 a 09 de janeiro

Valor: R\$ 85,00

Tortas finas : 6h/aula – 2 dias

O aluno aprende a preparar tortas com ingredientes refinados como damasco, frutas vermelhas e outros. **Aulas demonstrativas com degustação.**

Período: 10 e 11 de janeiro

Valor R\$: 95,00

Minichefs: 15h/aula – 5 dias

Curso de férias para crianças de 06 a 11 anos de idade, onde irão aprender a preparar pratos fáceis e saborosos.

Período: 14 a 18 de janeiro

Valor R\$: 242,00

Cupcake e Muffins: 6h/aula – 2 dias

O participante aprende a preparação de massa para os pequenos bolos, recheios e coberturas. **Aulas demonstrativa com degustação.**

Período: 21 e 22 de janeiro

Valor R\$ 105,00

Chef teen: 15h/aula – 5 dias

Curso de férias para adolescentes de 12 a 16 anos de idade, onde irão aprender a preparar pratos fáceis e saborosos como pizza, crepes, drinques entre outros.

Período: 23 a 29 de janeiro

Valor R\$: 210,00

Culinária Japonesa: 21h/aula (07 dias)

O participante aprende a fazer pratos típicos da cozinha japonesa como missô shiru, sukiyaki, tempurá de camarão, tonkatsu, molho para sushi, molho base, gari , entre outros. **Aulas demonstrativas e degustativas.**

Período: 18 a 26 de fevereiro

Valor: R\$ 280,00

Novas tendências de Páscoa: 6h/aula – 2 dias

O participante aprende a fazer bombons e ovos de chocolate com recheios diversos, além de decoração. **Aulas demonstrativa com degustação.**

Período: 27 e 28 de fevereiro

Valor R\$ 95,00

Confeitaria : 60h/aula (20 dias)

O participante aprende técnicas de confeitaria básica com bicos, glacê real, massa elástica, pasta americana, mármore. **Aulas demonstrativas e degustativas.**

Período:04/3 a 09/04

Valor: R\$ 399,00

Técnicas de degustação, avaliação e reconhecimento dos vinhos:10h–5 dias

O aluno aprende técnicas de degustação e avaliação dos vinhos além de exercitar treinamentos dos sentidos para a identificação e reconhecimento dos tipos de vinhos. Aulas expositivas com degustação das 10h às 12h.

Período:07 a 11 janeiro

Valor: R\$ 100,00

Enogastronomia: Harmonização de vinho e comida:10h – 5 dias

O aluno aprende conceitos sobre os sabores, a formação do paladar, composição do vinho, técnicas de harmonização com a comida além de esclarecer mitos sobre o casamento do vinho com a gastronomia.

Aulas expositivas com degustação das 10h às 12h.

Período:14 a 18 de janeiro

Valor: R\$ 100,00

NOITE:18h às 21h

Garde manger : 30h/aula (10 dias)

O participante aprende técnicas de cortes para vegetais, carnes, aves e pescados. Preparação de saladas e molhos frios (cremosos e vinagrete). Preparação de pratos tipo Carpaccio, Terrine entre outros. **Aulas demonstrativas, interativas e degustação.**

Período: 18/2 a 01/03

Valor: R\$ 273,00

Pães, roscas e biscoitos : 30h/aula (10 dias)

O participante aprende técnicas de para biscoito de milho, brioche, pão de batata, entre outros utilizando procedimentos específicos. **Aulas demonstrativas e degustativas.**

Período: 04 a 15 de março

Valor: R\$ 252,00

Culinária Regional:45h/aula – 15 dias

O participante aprende pratos da culinária regional como Vatapá, doce de abacaxi, moqueca de peixe, bolo Souza Leão, Caruru, xinxim de galinha entre outros.**Aulas demonstrativas com degustação**

Período: 18/3 a 09/4

Valor R\$: 273,00

Boas práticas na manipulação de alimentos: 21h/aula - 7 dias

O curso é destinado a orientar os comerciantes e os manipuladores sobre como preparar, armazenar e vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer produtos saudáveis aos consumidores.

1º turma: 11 a 19 de março

Valor: RS 160,00

AMADEUS: Reservas e tarifas: 40h/aula – 10 dias – (18h às 22h)

O aluno aprende a manusear o sistema AMADEUS que é utilizado nas companhias aéreas e operadoras de viagem.

Período: 04 a 15 de março

Valor: R\$ 315,00

HORÁRIO INTEGRAL :

GARÇOM: 500h/aula – aproximadamente 3 meses.

Horário integral: **8h às 17h.**

O aluno aprende todas as técnicas da profissão de garçom em atendimentos à lanchonetes, eventos e restaurantes. A prática supervisionada acontece durante todo o curso na lanchonete-escola e no restaurante-escola Senac.

Os alunos recebem o fardamento (calça e camisa), alimentação (almoço), material didático e ajuda em passagem (bolsa aluno) que é dado sempre no mês posterior às aulas.

Pré-requisito: Ter no mínimo 18 anos, ensino fundamental completo e outros requisitos indicados no edital com relação a renda.

O curso é ministrado em horário integral das 8h às 17h.

Turmas de fevereiro e março:

<i>18/02/2013 a 22/05/2013</i>
<i>04/03/2013 a 05/06/2013</i>
<i>25/03/2013 a 28/06/2013</i>

