

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	11-06-2019
Número do Plano	385
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Plano de Curso para	
01. Habilitação	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA
MÓDULO I + II	
Carga Horária	800 horas
Estágio	0000 horas
TCC	80 horas

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo
Laura M. J. Laganá
- ✓ Diretora Superintendente
Laura M. J. Laganá
- ✓ Vice-diretora Superintendente
Emilena Lorezon Bianco
- ✓ Chefe de Gabinete
Armando Natal Maurício
- ✓ Coordenador do Ensino Médio e Técnico
Almério Melquíades de Araújo

Coordenação

Almério Melquíades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização

Fernanda Mello Demai

Doutora e Mestra em Terminologia

Diretora de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Ana Carolina Barbosa Angeli

Mestra em Hospitalidade

Pós-graduada em Docência em Gastronomia

Pós-graduada em Gestão de Negócios Hoteleiros

Licenciada em Pedagogia

Tecnóloga em Hotelaria

Professora responsável pelo Projeto do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e

Lazer

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Colaboração

Equipe Pedagógico – Administrativa

Adriano Paulo Sasaki

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência
Assistente Técnico Administrativo I
Ceeteps

Andréa Marquezini

Bacharel em Administração
Especialista em Gestão de Projetos
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos
Assistente Técnico Administrativo III
Ceeteps

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Bacharel em Letras
Licenciada em Letras – Português e Inglês
Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória
Coordenadora de Projetos - Revisão Documental - Área de Linguagens e Códigos
Área de Ciências Humanas
Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

Elaine Cristina Cendretti

Licenciada em Matemática, Física e Mecânica
Tecnóloga em Projetos Mecânicos
Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação
Coordenadora de Projetos - Gestão Documental - Área da Indústria 4.0
Área de Matemática - Área de Ciências da Natureza
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega

Licenciada em Engenharia Elétrica
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho
Especialista em Gestão Ambiental
Mestra em Física
Coordenadora de Projetos - Área Segurança do Trabalho
Área de Ciências da Natureza - Física
Etec Alfredo de Barros Santos

Luciano Carvalho Cardoso

Licenciado em Filosofia
Mestre em Lógica
Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo
Área de Ciências Humanas
Etec Parque da Juventude

Marcio Prata

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios
Responsável pela Sistematização das Matrizes Curriculares
Assistente Técnico Administrativo II
Ceeteps

Meiry Aparecida de Campos

Bacharel e Licenciada em Direito
Licenciada em Pedagogia
Especialista em Direito Civil e Processo Civil
Coordenadora de Projetos - Área Jurídica
Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

Sérgio Yoshiharu Hitomi

Tecnólogo em Processamento de Dados
Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo
Etec São Paulo

Talita Trejo Silva Gomes

Assistente Administrativo
Ceeteps

Equipe de Professores Especialistas

Esmeralda Macedo Serpa

Mestra em Educação
Bacharel em Turismo
Etec Benedito Storani

Filipe Bacar de Góes

Pós-graduado em Docência para o Ensino Superior
Tecnólogo em Gastronomia
Técnico em Cozinha
Etec de Mairinque

Giovanna Poletti Menegatti

Tecnólogo em Gastronomia
Etec de São Roque

Henrique Santos do Nascimento

Tecnólogo em Gastronomia
Etec Uirapuru

Luís Gustavo Gabriel Castro

Pós-graduado em Gestão em Serviços de Alimentação
Tecnólogo em Gastronomia
Etec Santa Ifigênia

Maria Carolina Campanholi de Godoy Oliveira

Pós-graduada em Distúrbios de Aprendizagem
Pós-graduada em Nutrição nas Doenças Crônicas não transmissíveis
Licenciada em Pedagogia
Graduada em Nutrição e Dietética
Etec Benedito Storani

William Estevão Lino da Silva

Pós-graduado em Docência em Gastronomia
MBA em Gestão de Negócios em Turismo
Tecnólogo em Hotelaria
Etec Benedito Storani

Parceiros
<p>Restaurante Amadeu CNPJ 11.957.870/0001-70 Igor Furlan Proprietário e Chef de Cozinha</p>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza /

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	8
CAPÍTULO 2	REQUISITOS DE ACESSO	12
CAPÍTULO 3	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	13
CAPÍTULO 4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	22
CAPÍTULO 5	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	86
CAPÍTULO 6	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....	87
CAPÍTULO 7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	90
CAPÍTULO 8	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	108
CAPÍTULO 9	CERTIFICADO E DIPLOMA.....	127
	PARECER TÉCNICO	128
	PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 08-05-2019	132
	APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....	133
	PORTARIA CETEC Nº 1645, DE 12-06-2019.....	134
	ANEXO I – EXEMPLO DE FICHA TÉCNICA.....	135
	ANEXO II – VOCABULÁRIO ESPECÍFICO DA ÁREA	136
	ANEXO III - MATRIZES CURRICULARES.....	137

CAPÍTULO 1 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

A arte de cozinhar compreende todas as técnicas e métodos utilizados para preparar e transformar os alimentos que a natureza oferece, bem como apresentá-los de uma maneira agradável e que constituam um prazer ao paladar e aos sentidos.

O interesse pela arte de cozinhar e pela gastronomia é cada vez maior, e, portanto, há a necessidade de formação de profissionais para atuação nesta área.

Conforme os dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel, 2018), há na Grande São Paulo 60 mil estabelecimentos: 20 mil restaurantes com 52 tipos de cozinha, 30 mil bares, 500 churrascarias, 350 hamburguerias, além de 7.500 pizzarias e 80 restaurantes vegetarianos. De acordo com a Abrasel, o setor de restaurantes e similares é o maior gerador de empregos na capital paulista.

A premência em investir-se na formação de profissionais TÉCNICOS EM COZINHA evidencia-se e justifica-se diante da crescente complexidade da arte da Gastronomia. Os principais requisitos apontados pelos restaurantes, hotéis, hospitais, cruzeiros marítimos, bares e similares para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimento técnico dessa área, à flexibilidade para atuar em diversos setores e a capacidade do profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças atuais.

Este profissional deverá possuir qualidades éticas nas relações interpessoais, tendo em vista as exigências, o crescimento e a diversidade do mercado de trabalho no campo gastronômico. A formação tem enfoque na educação profissional, com formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável e zelando pela saúde dos clientes.

A habilitação profissional técnica em TÉCNICO EM COZINHA tem por objetivo proporcionar aos estudantes conhecimentos e práticas básicas de cocções, elaboração de cardápios internacionais e nacionais, a estruturação de ambientes gastronômicos, a atuação com

planejamento e produção de eventos, as técnicas básicas de confeitaria e panificação, e tantas outras técnicas importantes para a prática do profissional em locais que trabalham com alimentação, com o intuito de atender às demandas do mercado de trabalho.

Fontes de Consulta:

ABRASEL. **Pesquisa São Paulo tem 60 mil bares e restaurantes.**
<http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/4998-27012017-cozinhas-multiculturais-sustentam-as-atividades-na-capital-gastronomica-do-pais>. Acesso em: 30 abr. 2018

1.2. Objetivos

O curso de **TÉCNICO EM COZINHA** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- acompanhar projetos da área de Gastronomia;
- elaborar, planejar e executar eventos gastronômicos;
- planejar, executar e supervisionar os trabalhos gastronômicos;
- propor ações de intervenção solidária na comunidade em que atua;
- gerenciar os mais diversos tipos de cozinha e desenvolver cardápios;
- preparar alimentos de acordo com os padrões de segurança alimentar;
- aplicar método adequado de seleção, classificação, armazenamento, higienização, pré-preparo e preparo de gêneros perecíveis e não perecíveis;
- construir postura ética, princípios de relacionamento humano e cidadania, e linguagem adequada na comunicação com clientes e grupos de trabalho;
- comunicar-se com eficiência na área profissional, com a utilização da terminologia técnica e/ ou científica e de acordo com os gêneros textuais e modelos convencionados (documentação e redação técnica).

1.3. Organização do Curso

A necessidade e pertinência da elaboração de currículo adequado às demandas do mercado de trabalho, à formação profissional do aluno e aos princípios contidos na LDB e demais legislações pertinentes, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador do Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar,

elaborar e reelaborar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio demandados pelo mundo de trabalho.

Especialistas, docentes e gestores educacionais foram reunidos no Laboratório de Currículo para estudar e analisar o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC) e a CBO – Classificação Brasileira de Ocupações (Ministério do Trabalho). Uma sequência de encontros de trabalho, previamente agendados, possibilitou reflexões, pesquisas e posterior construção curricular alinhada a este mercado.

Entendemos o “Laboratório de Currículo” como o processo e os produtos relativos à pesquisa, ao desenvolvimento, à implantação e à avaliação de currículos escolares pertinentes à Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Partimos das leis federais brasileiras e das leis estaduais (estado de São Paulo) que regulamentam e estabelecem diretrizes e bases da educação, juntamente com pesquisa de mercado, pesquisas autônomas e avaliação das demandas por formação profissional.

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é o Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac), dirigido pela Professora Fernanda Mello Demai, desde outubro de 2011.

No Gfac, definimos Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio como esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados por eixo tecnológico/área de conhecimento em componentes curriculares, a fim de atender a objetivos da Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

As formas de desenvolvimento dos processos de ensino-aprendizagem e de avaliação foram planejadas para assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no Plano de Curso.

Fontes de Consulta:

1. **BRASIL** Ministério da Educação. ***Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos***. Brasília: MEC: 2016. Eixo Tecnológico: “Turismo, Hospitalidade e Lazer” (site: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>)
2. **BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais (site: <http://www.mtecbo.gov.br/>)

Títulos
5132-05 - Cozinheiro geral - Cozinheiro de restaurante, Merendeiro
5132-10 - Cozinheiro do serviço doméstico
5132-15 - Cozinheiro industrial - Cozinheiro de restaurante de indústria
5132-20 - Cozinheiro de hospital - Cozinheiro hospitalar
5132-25 - Cozinheiro de embarcações - Cozinheiro de bordo
5135-05 - Auxiliar nos serviços de alimentação

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

CAPÍTULO 2 REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso **TÉCNICO EM COZINHA** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital público, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagens e suas tecnologias;
- Matemática e suas tecnologias;
- Ciências Humanas e Sociais Aplicadas;
- Ciências da Natureza e suas tecnologias.

Por razões de ordem didática e/ou administrativa que possam ser justificadas, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

MÓDULO II

Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA

O **TÉCNICO EM COZINHA** é o profissional que planeja, organiza e executa o trabalho na cozinha. Atua na finalização do *mise en place* dos serviços, produção de pratos e finalização das preparações, observando os métodos de cocção e cortes adequados a cada tipo de insumo. Colabora na elaboração e organização de pratos do cardápio. Elabora banco de dados, relatórios de trabalho e fichas técnicas para todas as preparações a serem executadas. Opera e mantém em bom estado os utensílios, equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena os gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Bares.
- ❖ *Buffet*.
- ❖ *Catering*.
- ❖ Padarias.
- ❖ Confeitarias.
- ❖ Lanchonetes.
- ❖ Restaurantes.
- ❖ Cozinhas industriais.
- ❖ Cruzeiros marítimos.
- ❖ Meios de hospedagem.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

- ❖ Demonstrar atenção.
- ❖ Demonstrar ética profissional.
- ❖ Demonstrar autonomia intelectual.
- ❖ Apresentar criticidade e criatividade.

- ❖ Zelar pela aparência e higiene pessoal.
- ❖ Apresentar capacidade de organização.
- ❖ Evidenciar noções de empreendedorismo.
- ❖ Apresentar capacidade de trabalhar em equipe.
- ❖ Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- ❖ Evidenciar capacidade de adoção comportamental segundo as circunstâncias do ambiente.
- ❖ Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

Ao concluir a Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM COZINHA**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências gerais:

MÓDULO I

- Planejar ambientes gastronômicos.
- Avaliar as características sensoriais das preparações.
- Executar os diferentes tipos de eventos gastronômicos.
- Elaborar fichas técnicas relacionadas a todas as preparações.
- Aplicar métodos de controle higiênico e sanitário nos serviços de alimentação.
- Produzir preparações nutricionalmente adequadas com base nas fichas técnicas.
- Executar as preparações e avaliar os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.
- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- Demonstrar conhecimentos da norma padrão da língua portuguesa e utilizar as diferentes variantes e variedades linguísticas para se expressar e se comunicar.

MÓDULO II

- Editar portfólio e catálogos de fornecedores.
- Diferenciar as produções clássicas e contemporâneas.
- Apresentar as preparações de forma técnica e criativa.
- Elaborar e testar preparações das cozinhas básica, fria, internacional, brasileira e produtos de panificação e doçaria.

MÓDULO II

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA

O **AUXILIAR DE COZINHA** é o profissional que atua na elaboração do *mise en place* de cozinha e auxilia no preparo dos pratos, utilizando métodos de cocção e de segurança alimentar. Organiza, confere e controla a limpeza e higiene dos alimentos e do ambiente e monta e desmonta praças, carrinhos e balcões.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Confeccionar e personalizar portfólio.
- ❖ Montar pasta-catálogo de fornecedores.
- ❖ Organizar os processos e rotinas de trabalho.
- ❖ Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.
- ❖ Desenvolver preparações das áreas de panificação e confeitaria.
- ❖ Reproduzir preparações da cozinha brasileira conforme a ficha técnica.
- ❖ Reproduzir preparações da cozinha internacional e contemporânea conforme a ficha técnica.
- ❖ Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes.
- ❖ Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à culinária de acordo com os perfis de mercado.

ATRIBUIÇÃO EMPREENDEDORA

- ❖ Analisar oportunidades e nichos de ação inovadora na elaboração de portfólio.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – ORGANIZAR O TRABALHO NO AMBIENTE GASTRONÔMICO

- Desenvolver cardápios.

- Elaborar e testar receitas.
- Expedir ordem de serviço.
- Comprar e selecionar insumos.
- Garantir cumprimento das normas sanitárias.
- Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares.
- Selecionar os equipamentos e utensílios de cozinha.
- Apresentar-se em conformidade com as normas de higiene pessoal.
- Definir horários de execução e término de tarefas, conforme prioridades.

B – PRÉ-PREPARAR ALIMENTOS

- Separar os insumos.
- Executar pré-preparo de alimentos conforme avaliação da ficha técnica.
- Executar o pré-preparo da produção.
- Solicitar a matéria-prima para o evento.
- Elaborar o *mise en place* das preparações.
- Organizar ingredientes conforme a produção.
- Executar o *mise en place* para produção de pratos brasileiros, contemporâneos e internacionais.

C – PREPARAR ALIMENTOS

- Aplicar técnicas dietéticas.
- Produzir a preparação final.
- Fazer a apresentação dos pratos.
- Controlar desperdícios de alimentos.
- Elaborar pães e produtos de confeitaria.
- Elaborar preparações da cozinha brasileira, contemporânea, internacional, panificação e confeitaria.

D – FINALIZAR ALIMENTOS

- Porcionar as preparações.
- Realizar análise sensorial dos alimentos.
- Encaminhar as produções para o local apropriado.
- Decorar pratos de acordo com a apresentação pré-definida.

E – CONSTRUIR O PORTFÓLIO E ORGANIZAR A PASTA-CATÁLOGO

- Personalizar o portfólio gastronômico.
- Utilizar as mídias para divulgação do trabalho.
- Definir os fornecedores para a pasta-catálogo.
- Selecionar a coleção de trabalhos gastronômicos realizados.

F – PESQUISAR E MANTER-SE ATUALIZADO EM RELAÇÃO A PRINCÍPIOS DA ÉTICA NAS RELAÇÕES DE TRABALHO

- Aplicar os códigos de ética profissional.
- Pesquisar princípios referentes à ética nas relações de trabalho.
- Aplicar as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de Técnico em Cozinha.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza/SP

MÓDULO I

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Elaborar o briefing do evento.
- ❖ Aplicar as normas de etiqueta social.
- ❖ Preencher fichas técnicas com indicadores.
- ❖ Interpretar planta física, leiaute e fluxograma.
- ❖ Administrar cardápios para serviços gastronômicos.
- ❖ Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos.
- ❖ Preparar alimentos utilizando as técnicas básicas de cozinha.
- ❖ Utilizar os softwares e aplicativos para os serviços de Gastronomia.
- ❖ Realizar os procedimentos culinários de *mise en place* e pré-preparo.
- ❖ Elaborar banco de dados com informações do segmento da Gastronomia.
- ❖ Organizar o ambiente e distribuir a brigada de trabalho no espaço gastronômico.
- ❖ Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.
- ❖ Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.
- ❖ Realizar serviços voltados à cozinha fria, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.
- ❖ Pesquisar em diversas fontes de informação e utilizar ferramentas da tecnologia para construção de banco de dados.
- ❖ Garantir o cumprimento das normas sanitárias e de segurança do local de trabalho, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs).

ÁREA DE ATIVIDADES

A – INICIAR ATIVIDADES NA COZINHA

- Organizar insumos conforme a produção.
- Observar padrão de qualidade dos alimentos.

- Higienizar equipamentos, utensílios e bancadas.
- Verificar o funcionamento dos utensílios e equipamentos.
- Apresentar-se em conformidade com as normas de higiene pessoal.

B – ORGANIZAR O TRABALHO

- Cumprir as normas sanitárias.
- Preencher a ficha técnica da receita.
- Controlar número de *couverts* e refeições servidas.
- Assessorar compras de equipamentos e utensílios.
- Verificar a quantidade e disponibilidade de insumos.
- Requisitar utensílios, equipamentos e produtos de limpeza.
- Organizar ingredientes de acordo com o plano de produção e capacidade de armazenamento.

C – PLANEJAR AMBIENTES GASTRONÔMICOS

- Interpretar o *briefing*.
- Organizar cardápios.
- Ambientar o espaço físico.
- Orientar a brigada de trabalho.
- Assessorar na aquisição de equipamentos e utensílios.
- Inspecionar a estrutura físico-funcional do ambiente gastronômico.
- Realizar controles de gestão em serviços de alimentação.

D – PRÉ-PREPARAR ALIMENTOS

- Preparar massas.
- Pesar e medir alimentos.
- Aplicar técnicas de cortes.
- Higienizar e limpar alimentos.
- Desossar carnes, aves e pescados.
- Elaborar caldos, fundos e molhos básicos.
- Marinar carnes, aves, pescados e vegetais.

E – PREPARAR ALIMENTOS

- Aplicar técnicas dietéticas.

- Controlar tempo e temperatura de cocção.
- Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção.
- Selecionar o método de cocção de acordo com a preparação.

F – FINALIZAR ALIMENTOS

- Porcionar preparações.
- Apresentar as preparações.
- Finalizar alimentos pré-preparados.
- Realizar análise sensorial dos alimentos.
- Coletar amostras de alimentos prontos, em conformidade com a legislação.

G – REALIZAR ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- Etiquetar alimentos.
- Controlar temperatura de alimentos.
- Acondicionar alimentos para congelamento.
- Verificar condições de alimentos para aproveitamento.
- Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene.
- Executar as normas dos manuais de Boas Práticas e POPs (Procedimento Operacional Padrão).

H – HIGIENIZAR UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS E FECHAR COZINHA

- Limpar bancada.
- Desmontar praça.
- Embalar e retirar lixo da cozinha.
- Higienizar utensílios e equipamentos.
- Lavar cozinha, equipamentos e utensílios.

I – EMPREGAR TÉCNICAS DE HOSPITALIDADE DOMÉSTICA E COMERCIAL

- Utilizar técnicas de acolhimento através da alimentação.
- Aplicar técnicas de acolhimento para brigada de salão e brigada de cozinha.

J – CORRELACIONAR AS PREPARAÇÕES À HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

- Respeitar as tradições culturais relacionadas à culinária.
- Utilizar o conhecimento histórico gastronômico nas preparações culinárias.

K – UTILIZAR OS SISTEMAS INFORMATIZADOS COMO FERRAMENTA DE PESQUISA E ATUAÇÃO NOS SERVIÇOS DE GASTRONOMIA

- Elaborar apresentações.
- Sistematizar ficha técnica.
- Elaborar planilhas para divulgação de dados.
- Pesquisar aplicativos e *softwares* que possam contribuir para a área de Gastronomia.

L – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DA ÁREA PROFISSIONAL EM LÍNGUA MATERNA - PORTUGUÊS

- Comunicar-se no contexto da área profissional, utilizando a terminologia técnica, científica e tecnológica da área de Cozinha, em língua materna – português.
- Pesquisar vocabulário técnico da área e respectivos conceitos, em português e, em casos específicos, em língua estrangeira.
- Redigir documentos técnicos pertinentes à área de Cozinha, em português.

M – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DA ÁREA PROFISSIONAL EM LÍNGUA ESTRANGEIRA – INGLÊS

- Comunicar-se no contexto da área profissional, utilizando a terminologia técnica, científica e tecnológica da área de Cozinha, em língua estrangeira moderna – inglês.
- Pesquisar vocabulário técnico da área e respectivos conceitos, em inglês.
- Correlacionar termos técnicos, científicos e tecnológicos em inglês às formas equivalentes em língua portuguesa.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Modular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM COZINHA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014, Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012, Resolução SE nº 78, de 7-11-2008, Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014, Parecer CNE/CEB nº 39/2004, Deliberação CEE 162/2018, Indicação CEE 169/2018, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM COZINHA** está de acordo com o Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer” e estruturada em módulos articulados, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Os módulos são organizações de conhecimentos e saberes provenientes de distintos campos disciplinares e, por meio de atividades formativas, integram a formação teórica à formação prática, em função das capacidades profissionais que se propõem desenvolver.

Os módulos, assim constituídos, representam importantes instrumentos de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois que, adaptando-se às distintas realidades regionais, permitem a inovação permanente e mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

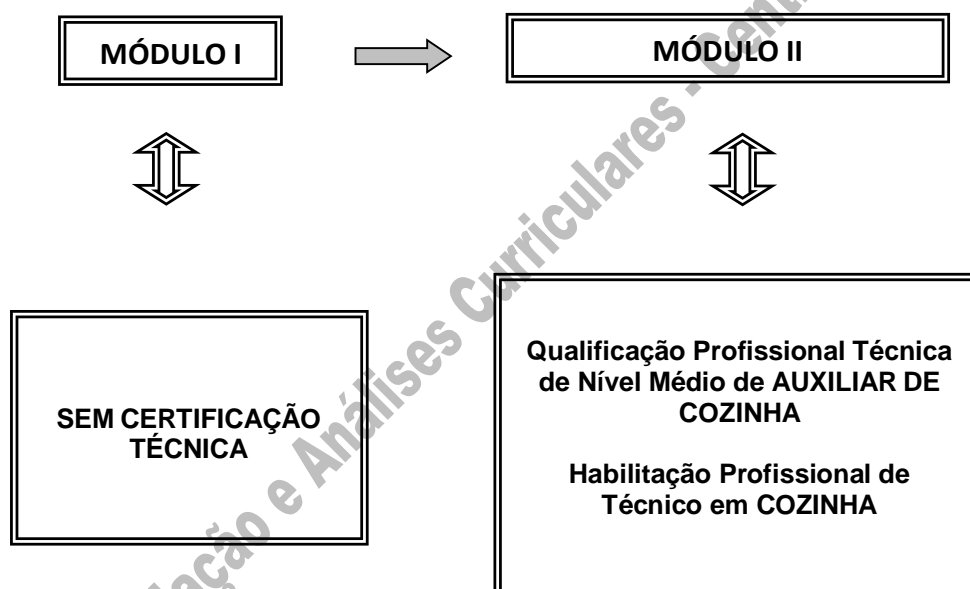
A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

4.2. Itinerário Formativo

O curso de **TÉCNICO EM COZINHA** é composto por **2 (dois)** módulos.

O **MÓDULO I** não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao completar os **MÓDULOS I e II**, o aluno concluirá a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA**, e receberá o Diploma de **TÉCNICO EM COZINHA**, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio ou curso equivalente.



4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
I.1 – Técnicas de Cozinha e Restaurante	00	00	100	100	100	100	80	80
I.2 – Higiene e Segurança nos Serviços de Alimentação	60	50	00	00	60	50	48	40
I.3 – Aplicativos Informatizados	00	00	40	50	40	50	32	40
I.4 – Técnicas Dietéticas e Nutrição	00	00	100	100	100	100	80	80
I.5 – Hospitalidade e Eventos Gastronômicos	00	00	100	100	100	100	80	80
I.6 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.7 – Inglês Instrumental	60	50	00	00	60	50	48	40
Total	160	150	340	350	500	500	400	400

MÓDULO II

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA

Habilitação Profissional de Técnico em COZINHA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
II.1 – Cozinha Brasileira	00	00	100	100	100	100	80	80
II.2 – Cozinha Internacional e Contemporânea	00	00	100	100	100	100	80	80
II.3 – Panificação e Confeitaria	00	00	100	100	100	100	80	80
II.4 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
II.5 – Organização de Portfólio Profissional	00	00	60	50	60	50	48	40
II.6 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em COZINHA	00	00	100	100	100	100	80	80
Total	40	50	460	450	500	500	400	400

4.4. Formação Profissional

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 TÉCNICAS DE COZINHA E RESTAURANTE	
Função: Organização do processo do trabalho Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Preparar alimentos utilizando as técnicas básicas de cozinha. Realizar os procedimentos culinários de <i>mise en place</i> e pré-preparo. Realizar serviços voltados à cozinha fria, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Selecionar equipamentos, utensílios e insumos para <i>mise en place</i> .	1.1 Aplicar técnicas de uso e manutenção de utensílios de cozinha. 1.2 Executar <i>mise en place</i> para preparações.
2. Classificar peças e cortes de carnes e hortaliças.	2.1 Identificar os tipos e cortes de carnes. 2.2 Selecionar peças para realizar cortes de carnes e hortaliças. 2.3 Executar limpeza, corte e desossa de carnes. 2.4 Limpar e cortar hortaliças.
3. Identificar métodos apropriados de cocção e preparações frias.	3.1 Utilizar métodos de cocção e as bases de cozinha para diferentes preparações. 3.2 Realizar preparações pertinentes de <i>gard-manger</i> . 3.3 Produzir preparações de ovos, risotos e massas.
4. Avaliar as características sensoriais e a apresentação das preparações.	4.1 Distinguir as características sensoriais das preparações efetuadas (visão, olfato, paladar, tato e audição). 4.2 Selecionar e aplicar técnicas de decoração e montagem de pratos.
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional, que ocorrerá no segundo módulo. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros	
Bases Tecnológicas	
Equipamentos e utensílios de cozinha	

- Tipos,
- Finalidade;
- Técnicas de utilização;
- Manutenção preventiva.

Hierarquia da cozinha e sistema de brigada

Técnicas de preparação de *mise en place*

Preenchimento de fichas técnicas para todas as preparações

Normas de seleção, aquisição e características sensoriais de carnes

- Vermelhas;
- Brancas.

Técnicas de cortes em carnes e hortaliças

Técnicas de cocção

- Fritar;
- Grelhar;
- Saltear;
- Guisar;
- Escalfar;
- Assar;
- Estufar;
- Gratinar;
- Vaporizar.

Técnicas de preparo de bases de cozinha

- Aromatizantes;
- Espessantes;
- Fundos;
- Caldos;
- Molhos mães;
- Molhos derivados;
- Molhos contemporâneos.

Harmonização de ervas *in natura* e condimentos

Técnicas de elaboração de preparações

- Frias;
- *Hors d'oeuvres*;
- Saladas;
- Sopas frias;
- *Terrines e mousselines*;
- *Charcuterie*;
- Sanduíches clássicos;
- Canapés;
- entre outros.

Características e técnicas de preparo

- Ovos;
- Risotos;
- Massas.

Características sensoriais das preparações efetuadas

Técnicas de montagem e decoração dos pratos

Montagem de tábuas de queijos e frios

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

I.2 HIGIENE E SEGURANÇA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Função: Higiene alimentar e segurança no trabalho Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos. Garantir o cumprimento das normas sanitárias e de segurança do local de trabalho, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs).	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Estimular a autoconfiança. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar as normas de segurança do trabalho no ambiente gastronômico. 2. Aplicar métodos de controle higiênico e sanitário nos serviços de alimentação.	1.1 Identificar a legislação pertinente às normas de segurança e aos elementos básicos de prevenção no trabalho durante os serviços de alimentação. 1.2 Prevenir riscos operacionais no processo de trabalho, identificando atos inseguros e suas possíveis consequências. 1.3 Selecionar e utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados ao trabalho. 2.1 Utilizar os princípios de higiene pessoal, do ambiente de trabalho, dos utensílios, dos equipamentos e dos alimentos. 2.2 Selecionar e higienizar as matérias-primas. 2.3 Empregar técnicas de conservação dos alimentos. 2.4 Aplicar as normas de boas práticas de manipulação de alimentos. 2.5 Utilizar o Manual de Boas Práticas e POPs (Procedimento Operacional Padrão).
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional, que ocorrerá no segundo módulo. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Segurança no trabalho nos Serviços de Alimentação <ul style="list-style-type: none"> • Definição e causas de acidentes; • Identificação de riscos de acidentes no ambiente: <ul style="list-style-type: none"> ✓ físico; ✓ químico; ✓ biológico. • Prevenção: <ul style="list-style-type: none"> ✓ processos e fatores que determinam um ambiente seguro. • Equipamentos de prevenção individual e coletiva; • Ergonomia; 	

- ✓ esforço físico intenso;
- ✓ posturas inadequadas;
- ✓ organização do trabalho.
- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA;
- Mapa de Riscos;
- Prevenção e combate a incêndio:
 - ✓ riscos potenciais e causas de incêndios;
 - ✓ utilização dos extintores de incêndio;
 - ✓ procedimentos para abandono dos locais de trabalho em caso de incêndio.
- Suporte básico de primeiros socorros.

Perigos em alimentos

- Microbiologia básica dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos.

Higiene

- Pessoal;
- Ambiental;
- De equipamentos;
- De utensílios.

Higiene e conservação de alimentos

Crítérios de segurança nas etapas de produção

Contaminação cruzada

Manual de Boas Práticas

Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos

Críticos de Controle (APPCC)

Saneamento básico e do meio ambiente

- Água;
- Lixo:
 - ✓ seleção;
 - ✓ descarte;
 - ✓ reciclagem.

Técnica de amostragem para análise laboratorial de alimentos

Técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos

Normas de sistemas de qualidade

- ISOs - Organização Internacional para Padronização:
 - ✓ 9000;
 - ✓ 14000;
 - ✓ 22000.
- 5S:
 - ✓ senso de utilização;
 - ✓ senso de organização;
 - ✓ senso de limpeza;

- ✓ senso de saúde;
- ✓ senso de disciplina.
- Regra de Ouro da OMS - Organização Mundial de Saúde.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	60	Prática em Laboratório	00	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.3 APLICATIVOS INFORMATIZADOS	
Função: Operação de computadores e de sistemas operacionais Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar os <i>softwares</i> e aplicativos para os serviços de Gastronomia. Elaborar banco de dados com informações do segmento da Gastronomia. Pesquisar em diversas fontes de informação e utilizar as ferramentas da tecnologia para construção de banco de dados.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional. 2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na <i>internet</i> e gerenciamento de dados e informações.	1.1 Identificar sistemas operacionais, <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área. 1.2 Operar sistemas operacionais básicos. 1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área. 2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de <i>websites</i> , <i>blogs</i> e redes sociais, para publicação de conteúdo na <i>internet</i> . 2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional, que ocorrerá no segundo módulo. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Fundamentos de Sistemas Operacionais <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas. Fundamentos de aplicativos de Escritório <ul style="list-style-type: none"> • Ferramentas de processamento e edição de textos <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação básica; ✓ organogramas; ✓ desenhos; ✓ figuras; ✓ mala direta; ✓ etiquetas. • Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas 	

- ✓ formatação;
- ✓ fórmulas;
- ✓ funções;
- ✓ gráficos.
- Ferramentas de apresentações
 - ✓ elaboração de *slides* e técnicas de apresentação.
- Ficha técnica de preparação em cozinha.

Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos

- Armazenamento em nuvem:
 - ✓ sincronização, *backup* e restauração de arquivos;
 - ✓ segurança de dados.
- Aplicativos de produtividade em nuvem:
 - ✓ *webmail*;
 - ✓ agenda;
 - ✓ localização;
 - ✓ pesquisa;
 - ✓ notícias;
 - ✓ fotos/vídeos;
 - ✓ outros.

Noções básicas de redes de comunicação de dados

- Conceitos básicos de redes;
- *Softwares*, equipamentos e acessórios:

Técnicas de pesquisa avançada na *web*

- Pesquisa através de parâmetros;
- Validação de informações através de ferramentas disponíveis na *internet*.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na *internet*

- Elementos para construção de um *site* ou *blog*;
- Técnicas para publicação de informações em redes sociais:
 - ✓ privacidade e segurança;
 - ✓ produtividade em redes sociais;
 - ✓ ferramentas de análise de resultados.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	40	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

I.4 TÉCNICAS DIETÉTICAS E NUTRIÇÃO	
Função: Conceitos de nutrição e técnica dietética gastronômica	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Preencher fichas técnicas com indicadores. Preparar alimentos utilizando as técnicas básicas de cozinha.	
Valores e Atitudes	
Incentivar ações que promovam a cooperação. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Produzir preparações adequadas nutricionalmente com base nas fichas técnicas.	1.1 Identificar os principais nutrientes, funções e fontes alimentares. 1.2 Indicar as necessidades nutricionais de acordo com as fases do ciclo vital. 1.3 Preparar os alimentos considerando as restrições alimentares. 1.4 Preencher fichas técnicas com indicadores para todas as preparações.
2. Selecionar o método de cocção e conservação adequado às preparações.	2.1 Aplicar as técnicas dietéticas no pré-preparo dos alimentos. 2.2 Empregar métodos de cocção adequados para a elaboração de alimentos específicos. 2.3 Identificar as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação. 2.4 Definir o porcionamento <i>per capita</i> dos alimentos e/ou preparações após o processo de cocção e de conservação respeitando as fichas técnicas.
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional, que ocorrerá no segundo módulo. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Alimentação saudável – classificação, funções e fontes alimentares	
<ul style="list-style-type: none"> • Macronutrientes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ carboidratos; ✓ proteínas; ✓ lipídeos. • Micronutrientes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ vitaminas; ✓ minerais. • Fibras; • Água. 	

Guia Alimentar Brasileiro

- Pirâmide alimentar:
 - ✓ nutrição nos ciclos da vida.
- Relação do alimento e saúde:
 - ✓ transição nutricional, obesidade, entre outros.

Tipologia de panelas e suas utilizações

Efeitos das técnicas de cocção sobre o preparo dos alimentos

Interpretação de rotulagem dos alimentos com informações nutricionais

Preparação de alimentos apropriados para pessoas com doenças

- Celiacas;
- Hipertensão;
- Intolerância à lactose;
- Dislipidemia;
- Constipação intestinal;
- Obesidade;
- Diabetes.

Técnicas dietéticas

- Cereais;
- Leguminosas;
- Hortaliças;
- Frutas;
- Leite e derivados;
- Óleos e gorduras.

Aproveitamento integral de alimentos

Métodos de conservação

- Por calor;
- Por frio;
- Por controle de umidade;
- Por adição de soluto;
- Por defumação;
- Por fermentação;
- Por adição de aditivos;
- Pelo uso de irradiação;
- Pelo uso de gorduras.

Índices e proporções *per capita* de alimentos e insumos

- Fator de correção;
- Fator de cocção;
- Porção;
- Rendimento dos alimentos.
- Fator de reidratação.

Índice de % de gorduras nos alimentos

Tabelas de composição de alimentos e técnica de cálculo de VCT - Valor Calórico Total

Ficha Técnica com indicadores

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática em Laboratório	100	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.5 HOSPITALIDADE E EVENTOS GASTRONÔMICOS	
Função: Planejar evento gastronômico e desenvolvimento de cardápios	
Classificação: Planejamento e Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Elaborar o <i>briefing</i> do evento. Aplicar as normas de etiqueta social. Interpretar planta física, leiaute e fluxograma. Administrar cardápios para serviços gastronômicos. Organizar o ambiente e distribuir a brigada de trabalho no espaço gastronômico.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Incentivar a criatividade. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Executar os diferentes tipos de eventos gastronômicos, planejando os seus diversos ambientes. 2. Planejar ambientes gastronômicos. 3. Analisar os aspectos históricos e culturais da Gastronomia na produção de diversas preparações. 4. Utilizar normas e regras de etiqueta nas relações interpessoais considerando a importância de comportamentos adequados no relacionamento com as pessoas.	1.1 Formatar os diferentes tipos de eventos gastronômicos planejando as fases pré, trans e pós-eventos. 1.2 Elaborar preparações para tipos de eventos gastronômicos. 1.3 Montar cardápios para eventos, quantificando alimentos. 2.1 Identificar a tipologia de ambientes gastronômicos. 2.2 Interpretar planta física, leiaute e fluxogramas, selecionando mobiliário, equipamentos e utensílios para os ambientes gastronômicos. 3.1 Identificar os aspectos evolutivos históricos e culturais da Gastronomia. 3.2 Empregar os conceitos de hospitalidade pública, doméstica, comercial e virtual. 4.1 Executar diferentes modalidades de serviços à mesa. 4.2 Aplicar as regras de etiqueta durante os serviços de mesa. 4.3 Operar <i>mise en place</i> .
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional, que ocorrerá no segundo módulo. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Conceitos e dimensões da hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> • Pública; • Doméstica; • Comercial; 	

- Virtual.

História da alimentação e evolução tecnológica da gastronomia

- Pré-história;
- Idade Antiga;
- Idade Média;
- Idade Moderna;
- Idade Contemporânea;
- Atualidade.

Usos e costumes para a formação do hábito alimentar

História da restauração

- Evolução dos restaurantes;
- Tradição dos restaurantes;
- Globalização e gastronomia:
 - ✓ *fast food*;
 - ✓ *slow food*;
 - ✓ *comfort food*;
 - ✓ *finger food*.

Etiqueta na Gastronomia

- Etiqueta à mesa;
- *Mise en place*;
- Modalidade de serviços
 - ✓ à francesa;
 - ✓ à inglesa - direto e indireto;
 - ✓ à americana;
 - ✓ à brasileira;
 - ✓ empratado;
 - ✓ *self service*;
 - ✓ menu degustação;
 - ✓ jantar volante.

Cerimonial e protocolo à mesa

Normas e regras de etiqueta e boas maneiras

- Convívio social;
- Ambiente de trabalho;
- Eventos profissionais.

Conceitos e princípios de relações interpessoais

- Trabalho em equipes:
 - ✓ coordenação;
 - ✓ cooperação;
 - ✓ delegação;
 - ✓ valorização;
 - ✓ autonomia.

Turismo gastronômico

- Roteiros gastronômicos regionais, nacionais e internacionais.

Caracterização e classificação de eventos

- Em relação ao público alvo;
- Em relação ao porte do evento;
- Em relação à data;
- Em relação à área de interesse.

Tipologias de eventos gastronômicos

- Café da manhã;
- *Coffee break*;
- *Brunch*;
- Almoço;
- Chá da tarde;
- Chá de cozinha;
- Chá de bebê;
- Chá bar;
- Coquetel;
- Jantar;
- Banquete;
- *Food parks*, entre outros.

Sequência lógica de cardápios

Cardápios temáticos para os diferentes tipos de eventos

Quantificação de alimentos

Engenharia de cardápios

Planejamento e organização de eventos gastronômicos

- Pré-evento
 - ✓ objetivos;
 - ✓ estratégias;
 - ✓ recursos utilizados;
 - ✓ organização do espaço;
 - ✓ *briefing*;
 - ✓ divulgação.
- Transevento
 - ✓ supervisão;
 - ✓ controle;
 - ✓ integração das diversas áreas de atividades.
- Pós-evento
 - ✓ fechamento de despesas e receitas financeiras;
 - ✓ avaliação;
 - ✓ elaboração de relatórios e planilhas.

Identificação de diferentes tipos de estabelecimentos gastronômicos

Identificação de planta física, leiaute e fluxograma

Conhecimento sobre estrutura físico-funcional das diferentes áreas de ambientes gastronômicos

Mobiliário, equipamentos e utensílios

- Funcionalidades e especificações.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática em Laboratório	100	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.6 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
Valores e Atitudes	
Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de COZINHA por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.	1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralinguísticos de produção de textos técnicos. 1.2 Aplicar procedimentos de leitura instrumental (identificação do gênero textual, do público-alvo, do tema, das palavras-chave, dos elementos coesivos, dos termos técnicos e científicos, da ideia central e dos principais argumentos). 1.3 Aplicar procedimentos de leitura especializada (aprofundamento do estudo do significado dos termos técnicos, da estrutura argumentativa, da coesão e da coerência, da confiabilidade das fontes).
2. Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de COZINHA, de acordo com normas e convenções específicas.	2.1 Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica e comercial direcionadas à área de atuação. 2.2 Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativos relacionados à área de COZINHA. 2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação.
3. Pesquisar e analisar informações da área de COZINHA, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.	3.1 Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas. 3.2 Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas da área de COZINHA.
4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.	4.1 Pesquisar a terminologia técnico-científica da área. 4.2 Aplicar a terminologia técnico-científica da área.
5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.	5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto. 5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos, manuais e outros gêneros relativos à área profissional. 5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo.

5.4 Preparar apresentações orais pertinentes ao contexto da profissão, utilizando a terminologia técnico-científica.

Orientações

É necessário que sejam trabalhados textos da área de Cozinha: receitas, fichas técnicas, glossário técnico da área. Estes conhecimentos estão relacionados ao componente técnico Técnica Dietética e Nutrição.

Bases Tecnológicas

Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de COZINHA, a partir de:

- Indicadores linguísticos:
 - ✓ vocabulário;
 - ✓ morfologia;
 - ✓ sintaxe;
 - ✓ semântica;
 - ✓ grafia;
 - ✓ pontuação;
 - ✓ acentuação;
 - ✓ entre outros.
- Indicadores extralinguísticos:
 - ✓ efeito de sentido e contextos socioculturais;
 - ✓ modelos pré-estabelecidos de produção de texto;
 - ✓ contexto profissional de produção de textos (autoridade, condições de produção, veículo de divulgação, objetivos do texto, público-alvo).

Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de COZINHA

Modelos de Redação técnica e comercial aplicados à área de COZINHA

- Ofícios;
- Memorandos;
- Comunicados;
- Cartas;
- Avisos;
- Declarações;
- Recibos;
- Carta-currículo;
- Currículo;
- Relatório técnico;
- Contrato;
- Memorial descritivo;
- Memorial de critérios;
- Técnicas de redação.

Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação (variantes da linguagem formal e de linguagem informal)

Princípios de terminologia aplicados à área de COZINHA

- Glossário dos termos utilizados na área de COZINHA.

Apresentação de trabalhos técnico-científicos

- Orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho técnico-científico (estrutura de trabalho monográfico, resenha, artigo, elaboração de referências bibliográficas).

Apresentação oral

- Planejamento da apresentação;
- Produção da apresentação audiovisual;
- Execução da apresentação.

Técnicas de leitura instrumental

- Identificação do gênero textual;
- Identificação do público-alvo;
- Identificação do tema;
- Identificação das palavras-chave do texto;
- Identificação dos termos técnicos e científicos;
- Identificação dos elementos coesivos do texto;
- Identificação da ideia central do texto;
- Identificação dos principais argumentos e sua estrutura.

Técnicas de leitura especializada

- Estudo dos significados dos termos técnicos;
- Identificação e análise da estrutura argumentativa;
- Estudo do significado geral do texto (coerência) a partir dos elementos coesivos e de argumentação;
- Estudo da confiabilidade das fontes.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

I.7 INGLÊS INSTRUMENTAL	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
1. Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional. 2. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas. 3. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).	1.1 Comunicar-se oralmente na língua inglesa no ambiente profissional, incluindo atendimento ao público. 1.2 Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se, adequados ao contexto profissional, em língua inglesa. 2.1 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da interpretação e produção de texto da área profissional. 2.2 Comparar e relacionar informações contidas em textos da área profissional nos diversos contextos de uso. 2.3 Aplicar as estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos profissionais. 2.4 Elaborar textos técnicos pertinentes à área de atuação profissional, em língua inglesa. 3.1 Pesquisar a terminologia da habilitação profissional. 3.2 Aplicar a terminologia da área profissional/habilitação profissional. 3.3 Produzir pequenos glossários de equivalências (listas de termos técnicos e/ou científicos) entre português e inglês, relativos à área profissional/habilitação profissional. 3.4 Traduzir informações essenciais de um <i>databook</i> , <i>datasheet</i> , manual e ficha técnica para a língua materna.
Orientações	
É necessário que sejam trabalhados textos da área de Cozinha: receitas, fichas técnicas, glossário técnico da área.	
Bases Tecnológicas	
<p><i>Listening</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone; ✓ apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos. <p><i>Speaking</i></p>	

- Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional:
 - ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone.

Reading

- Estratégias de leitura e interpretação de textos;
- Análise dos elementos característicos dos gêneros textuais profissionais;
- Correspondência profissional e materiais escritos comuns ao eixo, como manuais técnicos e documentação técnica.

Writing

- Prática de produção de textos técnicos da área de atuação profissional; *e-mails* e gêneros textuais comuns ao eixo tecnológico.

Grammar Focus

- Compreensão e usos dos aspectos linguísticos contextualizados.

Vocabulary

- Terminologia técnico-científica;
- Vocabulário específico da área de atuação profissional.

Textual Genres

- Dicionários;
- Glossários técnicos;
- Manuais técnicos;
- Folhetos para divulgação;
- Artigos técnico-científicos;
- Carta comercial;
- *E-mail* comercial;
- Correspondência administrativa.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática em Laboratório	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

MÓDULO II

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA

Habilitação Profissional de Técnico em COZINHA

II.1 COZINHA BRASILEIRA	
Função: Técnicas da cozinha brasileira Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Organizar os processos e rotinas de trabalho. Reproduzir preparações da cozinha brasileira conforme a ficha técnica.	
Valores e Atitudes	
Estimular o senso de pertencimento. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outras regiões.	
Competências	Habilidades
1. Analisar as preparações brasileiras.	1.1 Selecionar insumos das diferentes regiões brasileiras. 1.2 Elaborar as fichas técnicas para as preparações brasileiras. 1.3 Executar as preparações brasileiras. 1.4 Caracterizar as preparações brasileiras.
2. Avaliar as preparações conforme os itens da análise sensorial.	2.1 Aplicar as técnicas de análise sensorial. 2.2 Preencher os itens da análise sensorial.
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil <ul style="list-style-type: none">• Norte;• Sul;• Nordeste;• Sudeste;• Centro-oeste. Os três pilares da cozinha brasileira <ul style="list-style-type: none">• Influência portuguesa;• Influência indígena;• Influência africana.	

Insumos típicos das diferentes regiões do Brasil

- Norte;
- Sul;
- Nordeste;
- Sudeste;
- Centro-oeste.

Preparações das diferentes regiões do Brasil

- Vaca atolada;
- Baião de dois;
- Acarajé;
- Barreado;
- Feijoada;
- Sopa paraguaia;
- Empadão goiano;
- Pirarucu de casaca;
- Tacacá no tucupi;
- Frango com quiabo;
- entre outras.

Preparações de cardápios completos com entradas (frias e/ou quentes), pratos principais e sobremesas das diferentes regiões do Brasil

- Norte;
- Sul;
- Nordeste;
- Sudeste;
- Centro-oeste.

Tendências da gastronomia brasileira

- Principais escolas;
- Principais restaurantes;
- Principais chefes;
- Principais premiações e certificações.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

II.2 COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA	
Função: Tendências da gastronomia Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Reproduzir preparações da cozinha internacional e contemporânea conforme a ficha técnica. Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à culinária de acordo com os perfis de mercado.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Desenvolver a criticidade. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Analisar preparações internacionais. 2. Avaliar as preparações conforme os itens da análise sensorial. 3. Caracterizar as produções clássicas e contemporâneas.	1.1 Selecionar insumos dos diferentes continentes. 1.2 Elaborar as fichas técnicas para as preparações internacionais. 1.3 Executar as preparações internacionais. 2.1 Aplicar as técnicas de análise sensorial. 2.2 Preencher os itens de análise sensorial. 3.1 Substituir as técnicas de produção da cozinha clássica para a cozinha contemporânea. 3.2 Utilizar novos produtos, equipamentos e utensílios para produções na cozinha contemporânea. 3.3 Mesclar elementos possibilitando novas experiências gastronômicas.
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Tradição, cultura e hábitos alimentares dos continentes <ul style="list-style-type: none"> • Europa; • Ásia; • América do Norte; • América Central; • América do Sul; • África; • Oceania. Insumos típicos dos continentes <ul style="list-style-type: none"> • Europa; • Ásia; • América do Norte; • América Central; 	

- América do Sul;
- África;
- Oceania.

Preparações clássicas dos principais países para a área gastronômica

- *Crème brûlée*;
- *Foie gras*;
- *Tiramisu*;
- *Paella*;
- *Couscous* marroquino;
- *Einsebain*;
- entre outras.

Preparações de cardápios completos com entradas (frias e/ou quentes), pratos principais e sobremesas dos continentes

- Europa;
- Ásia;
- América do Norte;
- América Central;
- América do Sul;
- África;
- Oceania.

Tendências da gastronomia internacional

- Principais escolas;
- Principais restaurantes;
- Principais chefes;
- Principais premiações e certificações.

Evolução da cozinha contemporânea

Substituição de técnicas clássicas e a evolução da cozinha contemporânea

- *Comfort Food*;
- *Raw Food*;
- *Slow Food*;
- *Fun Food*;
- *Fast Food*;
- Veganismo;
- Frutarianismo;
- *Crudivorismo*;
- Conceitos e técnicas da cozinha molecular;
- Técnicas de *sous vide*.

Características dos molhos contemporâneos e combinação de ingredientes

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática em Laboratório	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.3 PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Função: Produções de preparações de panificação e confeitaria	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Desenvolver preparações das áreas de panificação e confeitaria.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Incentivar ações que promovam a cooperação.	
Competências	Habilidades
1. Analisar as técnicas de panificação. 2. Analisar as técnicas da confeitaria.	1.1 Utilizar os ingredientes em diferentes produções de pães. 1.2 Empregar técnicas de fermentação. 1.3 Empregar técnicas de balanceamento, porcentagem e rendimento de massas. 1.4 Produzir massas e pães. 1.5 Aplicar as técnicas de panificação. 2.1 Fabricar diferentes tipos de bolos. 2.2 Produzir doces e sobremesas finas. 2.3 Utilizar diferentes tipos de cremes para a confeitagem de bolos e tortas. 2.4 Fazer uso de coberturas em bolos. 2.5 Usar diferentes bicos para confeitagem de um bolo. 2.6 Empregar as técnicas de manipulação de açúcar e ovos para elaboração de caldas, merengues, mousses e doces. 2.7 Aplicar uso de chocolate na produção de mousses, bombons, cobertura de bolos, decorações e esculturas. 2.8 Aplicar as técnicas da confeitaria.
Orientações	
Os alunos devem ser orientados a manter os registros das aulas de formação técnica durante todo o curso Técnico em Cozinha. Essa orientação tem o objetivo de favorecer a construção do Portfólio final, conteúdo do componente Organização de Portfólio Profissional. Devem ser compilados: modelos de cardápios, preparações de pratos, provas práticas, <i>mise en place</i> , fichas técnicas, fotografias de pratos e alimentos elaborados, atividades práticas, eventos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Fundamentos técnicos da panificação <ul style="list-style-type: none"> • Funções de cada ingrediente na produção dos pães. Tipos de fermentações e suas aplicabilidades Processo de panificação <ul style="list-style-type: none"> • Balanceamento de receita; • Cálculo de porcentagem e rendimento; • Medidas, pesos e equivalências. 	

Técnica de preparo de massas

- Quebradiças;
- Folhadas;
- Cozida;
- Líquidas ou levedadas.

Técnica de produção de pães

- Salgados;
- Doces;
- Com farinhas especiais;
- Com hortaliças;
- Com fermentação natural;
- Pães especiais.

Técnicas de produção de Bolos

- Método cremoso;
- Método aerado.

Técnicas de preparo de cremes

- Confeiteiro – *patissier*;
- Inglês;
- Manteiga;
- *Chiboust*;
- *Bavarois*;
- *Chantilly*;
- *Curd*;
- *Mousseline*.

Técnicas de produção de *mousses*

Técnica de produção de coberturas

- *Crumbles*;
- *Ganache*;
- *Glacês*;
- *Marshmallow*.

Técnicas de produção de merengues

- Francês;
- Suíço;
- Italiano.

Técnicas de produção de caldas

- Conceito e modo de preparo;
- *Coulis* e Geleias.

Técnica de montagem de bolo

- Aplicação de coberturas, com e sem utilização de bicos de confeitar;
- Pasta americana;
- *Naked Cake*.

Técnicas de produção de biscoitos e *petit-fours*

Técnicas de produção de doces e sobremesas finas

Técnicas de produção de *Nougatines* e *Praliné*

Técnicas de manipulação e temperagem de chocolate

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza/SP

II.4 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	
Função: Execução de procedimentos éticos no ambiente de trabalho	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.	1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade nas ações cotidianas. 1.2 Comparar as diferenças de valores éticos e valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Adequar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas.
2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.	2.1 Detectar aspectos estruturais e princípios norteadores do Código de Defesa do Consumidor. 2.2 Identificar os fundamentos dos códigos de ética e normas de conduta.
3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.	3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade.
Bases Tecnológicas	
<p>Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética</p> <p>Ética, moral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais. <p>Cidadania, trabalho e condições do cotidiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobilidade; • Acessibilidade; • Inclusão social e econômica; • Estudos de caso. <p>Relações sociais no contexto do trabalho e o desenvolvimento de ética regulatória</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais de cozinha e salão. <p>Códigos de ética nas relações profissionais.</p> <p>Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor</p> <p>Códigos de ética e normas de conduta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios éticos; • Empresas de alimentação – ABRASEL. 	

Direito Constitucional na formação da cidadania

Princípios da ética e suas relações com a formação do Direito Constitucional

Aspectos gerais da aplicabilidade da legislação ambiental no desenvolvimento socioeconômico e ambiental

Responsabilidade social/sustentabilidade

- Procedimentos para área de “Cozinha”:
 - ✓ programas de coleta seletiva e reciclagem.
- Lei Complementar 131, também conhecida como Lei da Transparência – sancionada em 2009, que obriga a União, os estados e os municípios a divulgar seus gastos na *Internet* em tempo real;
- Lei de Acesso à informação: Lei Nº 12.527, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2011 – dispõe sobre os procedimentos a serem observados pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, com o fim de garantir o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza

II.5 ORGANIZAÇÃO DE PORTFÓLIO PROFISSIONAL	
Função: Planejamento e desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Montar pasta-catálogo de fornecedores. Confeccionar e personalizar portfólio.	
Atribuição Empreendedora	
Analisar oportunidades e nichos de ação inovadora na elaboração de portfólio.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Incentivar a criatividade. Desenvolver a criticidade.	
Competências	Habilidades
<p>1. Avaliar oportunidades inovadoras de atuação profissional na área da Gastronomia.</p> <p>2. Construir portfólio e selecionar fornecedores para organização de catálogo.</p>	<p>1.1 Pesquisar nichos de atuação profissional no mercado de trabalho no âmbito das tendências gastronômicas.</p> <p>1.2 Definir metodologia e estratégia de <i>marketing</i> necessárias para divulgar a imagem profissional e estabelecer relações/vínculos comerciais e/ou profissionais com o objetivo de aumentar a empregabilidade e facilitar o ingresso no mercado de trabalho.</p> <p>1.3 Selecionar o material autopromocional e portfólio físico e digital para posterior envio aos profissionais de interesse.</p> <p>2.1 Distinguir a finalidade e as tipologias de portfólio: acadêmico, escolar, pessoal, exploratório, demonstrativo, de aprendizagem, de investimento, <i>showcase</i> portfólio, entre outros.</p> <p>2.2 Identificar os critérios para seleção e avaliação da coleção de trabalhos desenvolvidos que sejam capazes de revelar a experiência adquirida ao longo do curso.</p> <p>2.3 Identificar as competências desenvolvidas em cada amostra selecionada para destacar técnicas, tipologias e diversidade de métodos necessários ao ambiente gastronômico.</p> <p>2.4 Identificar técnicas de registro, elaboração e apresentação de um portfólio, bem como selecionar aquele mais adequado ao campo de interesse.</p> <p>2.5 Utilizar as ferramentas de planejamento para viabilizar a construção de um portfólio gastronômico.</p> <p>2.6 Utilizar as ferramentas adequadas à construção de catálogo de fornecedores.</p>
Orientações	
Sugere-se, para o desenvolvimento da atribuição empreendedora, a criação de ambiente de aprendizagem com situações-problema que estimulem e busquem oportunidades, a fim de que o portfólio seja uma	

ferramenta estratégica adequada ao nicho de atuação em que o aluno pretende ser inserido. Essa atividade possibilitará ao estudante a prática de construção de um plano de carreira profissional.

Bases Tecnológicas

Características do empreendedor

Levantamento de oportunidades através de pesquisas de mercado no âmbito da empregabilidade

Levantamento de oportunidades através de pesquisas de mercado no âmbito das tendências gastronômicas

Etapas da visão gerencial

- Seleção de fornecedores para compra e aluguel:
 - ✓ transportes, uniformes, enxoval, pratarias, porcelanas, mobiliário, recursos humanos, equipamentos e insumos¹.

Etapas da visão gerencial

- Produção;
- Vendas;
- Contabilização.

Marketing pessoal

- Conceito;
- Fundamentos;
- Aplicabilidade.

Network

Tipologias de Portfólio

- Acadêmico;
- Escolar;
- Pessoal;
- Exploratório;
- Demonstrativo;
- De aprendizagem;
- De investimento;
- *Showcase* portfólio;
- entre outros.

Construção do Portfólio

- Importância de um portfólio para o desenvolvimento profissional;
- Instrumento de divulgação de trabalhos profissionais;
- Técnicas para personalização de portfólio:
 - ✓ sumário;
 - ✓ cronologia;
 - ✓ processo de criação;
 - ✓ customização portfólio digital e físico.

Construção da pasta-catálogo de fornecedores

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática em Laboratório	60	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática em Laboratório (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula
<p>Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.</p> <p>Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.</p> <p>Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpscetec.com.br/crt/</p>					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.6 PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM COZINHA	
Função: Estudo e planejamento Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Incentivar atitudes de autonomia. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.	1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional. 1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo. 1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos. 1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada. 1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.
2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.	2.1 Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto. 2.2 Registrar as etapas do trabalho. 2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.
Observação	
O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; <i>Softwares</i> , aplicativos e <i>EULA (End Use License Agreement)</i> ; Áreas de cultivo; Áudios e vídeos; Resenhas de vídeos; Apresentações musicais, de dança e teatrais; Exposições fotográficas; Memorial fotográfico; Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios; Modelo de Manuais; Parecer Técnico; Esquemas e diagramas; Diagramação gráfica; Projeto técnico com memorial descritivo; Portfólio; Modelagem de Negócios; Planos de Negócios.	
Bases Tecnológicas	
Estudo do cenário da área profissional <ul style="list-style-type: none"> • Características do setor: <ul style="list-style-type: none"> ✓ macro e microrregiões. • Avanços tecnológicos; • Ciclo de vida do setor; • Demandas e tendências futuras da área profissional; • Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor. Identificação e definição de temas para o TCC <ul style="list-style-type: none"> • Análise das propostas de temas segundo os critérios: <ul style="list-style-type: none"> ✓ pertinência; ✓ relevância; 	

✓ viabilidade.

Definição do cronograma de trabalho

Técnicas de pesquisa

- Documentação indireta:
 - ✓ pesquisa documental;
 - ✓ pesquisa bibliográfica.
- Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;
- Documentação direta:
 - ✓ pesquisa de campo;
 - ✓ pesquisa de laboratório;
 - ✓ observação;
 - ✓ entrevista;
 - ✓ questionário.
- Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:
 - ✓ questionários;
 - ✓ entrevistas;
 - ✓ formulários, entre outros.

Problematização

Construção de hipóteses

Objetivos

- Geral e específicos (para quê? para quem?).

Justificativa (por quê?)

Função: Desenvolvimento e gerenciamento de projetos

Classificação: Execução

Competências	Habilidades
<p>1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.</p> <p>2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.</p> <p>3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.</p>	<p>1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros.</p> <p>1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.</p> <p>2.1 Definir recursos necessários e plano de produção.</p> <p>2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.</p> <p>2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.</p> <p>3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.</p> <p>3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.</p> <p>3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.</p>

<p>4. Elaborar preparação culinária conforme ficha técnica.</p>	<p>3.4. Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.</p> <p>4.1 Cumprir as orientações presentes na ficha técnica.</p> <p>4.2 Executar a preparação culinária.</p>
Observação	
<p>A apresentação descrita deverá prezar pela organização, clareza e domínio na abordagem do tema. Cada habilitação profissional definirá, por meio de regulamento específico, dentre os “produtos” a seguir, qual corresponderá à apresentação escrita do TCC, a exemplo de: Monografia; Protótipo com Manual Técnico; Maquete com respectivo Memorial Descritivo; Artigo Científico; Projeto de Pesquisa; Relatório Técnico.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Referencial teórico da pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e compilação de dados; • Produções científicas, entre outros. <p>Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definições dos termos técnicos e científicos (enunciados explicativos dos conceitos); • Terminologia (conjuntos de termos técnicos e científicos próprios da área técnica); • Simbologia, entre outros. <p>Escolha dos procedimentos metodológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cronograma de atividades; • Fluxograma do processo. <p>Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho</p> <p>Identificação das fontes de recursos</p> <p>Organização dos dados de pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seleção; • Codificação; • Tabulação. <p>Análise dos dados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretação; • Explicação; • Especificação. <p>Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas</p> <p>Sistemas de gerenciamento de projeto e do preparo do prato.</p> <p>Construção da ficha técnica.</p> <p>Composição dos dados de pesquisa para análise sensorial por meio da seleção de provadores (teste degustativo) e tabulação.</p> <p>Formatação de trabalhos acadêmicos</p>	
Carga horária (horas-aula)	

Teoria	00	Prática em Laboratório*	100	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula
<p>Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.</p> <p>Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.</p> <p>Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpscetec.com.br/crt/</p>					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

4.5. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional

A cada novo paradigma legal da Educação Profissional e Tecnológica, o Centro Paula Souza executa as adequações cabíveis desde o paradigma imediatamente anterior, da organização de cursos por área profissional até a mais recente taxonomia de eixos tecnológicos do Ministério da Educação – MEC.

Ao lado do atendimento à legislação (e de participação em consultas públicas, quando demandado pelos órgãos superiores, com o intuito de contribuir para as diretrizes e bases da Educação Profissional e Tecnológica), o desenvolvimento e o oferecimento de cursos técnicos em parceria com o setor produtivo/mercado de trabalho têm sido a principal diretriz do planejamento curricular da instituição.

A metodologia atualmente utilizada pelo Grupo de Formulação e Análises Curriculares constitui-se primordialmente nas ações/processos descritos a seguir:

1. Pesquisa dos perfis e atribuições profissionais na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO – do Ministério do Trabalho e Emprego e, também, nas descrições de cargos do setor produtivo/mercado de trabalho, preferencialmente em parceria.
2. Seleção de competências, de habilidades e de bases tecnológicas, de acordo com os perfis profissionais e atribuições.
3. Consulta ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, para adequação da nomenclatura da habilitação, do perfil profissional, da descrição do mercado de trabalho, da infraestrutura recomendada e da possibilidade de temas a serem desenvolvidos.
4. Estruturação de componentes curriculares e respectivas cargas horárias, de acordo com as funções do processo produtivo. Esses componentes curriculares são construídos a partir da descrição da função profissional subjacente à ideologia curricular, bem como pelas habilidades (capacidades práticas), pelas bases tecnológicas (referencial teórico) e pelas competências profissionais, a mobilização das diretrizes conceituais e das pragmáticas.
5. Mapeamento e catalogação das titulações docentes necessárias para ministrar aulas em cada um dos componentes curriculares de todas as habilitações profissionais.

6. Mapeamento e padronização da infraestrutura necessária para o oferecimento de cursos técnicos: laboratórios, equipamentos, instalações, mobiliário e bibliografia.
7. Estruturação dos planos de curso, documentos legais que organizam e ancoram os currículos na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional e organização curricular, aproveitamento de experiências, de conhecimentos e avaliação da aprendizagem, bem como infraestrutura e pessoal docente, técnico e administrativo.
8. Validação junto ao público interno (Unidades Escolares) e ao público externo (Mercado de Trabalho/Setor Produtivo) dos currículos desenvolvidos.
9. Estruturação e desenvolvimento de turma-piloto para cursos cujos currículos são totalmente inéditos na instituição e para cursos não contemplados pelo MEC, em seu Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
10. Capacitação docente e administrativa na área de Currículo Escolar.
11. Pesquisa e publicação na área de Currículo Escolar.

O público-alvo da produção curricular em Educação Profissional e Tecnológica constitui-se nos trabalhadores de diferentes arranjos produtivos e níveis de escolarização, que precisam ampliar sua formação profissional, bem como em pessoas que iniciam ou que desejam migrar para outras áreas de atuação profissional.

4.6. Enfoque Pedagógico

Constituindo-se em meio para guiar a prática pedagógica, o currículo organizado a partir de competências será direcionado para a construção da aprendizagem do aluno enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de objetivos de aprendizagem e/ou questões geradoras, que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas.

Dessa forma, a problematização e a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem ferramentas básicas para a construção das habilidades, atitudes e informações relacionadas às competências requeridas.

4.6.1. Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo

Atualmente, dos cursos existentes (98 Habilitações Profissionais – modalidade concomitante ou subsequente ao Ensino Médio, dessas, 37 Habilitações Profissionais oferecidas na forma Integrada ao Ensino Médio, 33 Especializações Técnicas e 5 cursos de Formação Inicial e Continuada), aproximadamente 50% (cinquenta por cento) abordam transversalmente o tema “Empreendedorismo” ou apresentam explícito o componente curricular “Empreendedorismo” na respectiva matriz curricular.

As ações do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) visam a ampliar o tema, de maneira transversal. O referente projeto, que teve início em janeiro de 2014, desenvolve a proposta de inclusão do tema “Empreendedorismo” nos cursos em formulação/reformulação de todos os Eixos Tecnológicos. O contexto da proposta tem como foco o desenvolvimento de competências empreendedoras, que são de extrema importância para a formação do profissional contemporâneo. Assim, um conjunto de dez competências empreendedoras passa a fazer parte dos Planos de Curso, alinhadas com as habilidades e com as bases tecnológicas pertinentes aos componentes de foco comportamental, pragmático ou de planejamento. São elas:

1. Resolver problemas novos, partindo do uso consciente de ferramentas de gestão e da criatividade.
2. Comunicar ideias com clareza e objetividade, utilizando instrumental que otimize a comunicação.
3. Tomar decisões, mobilizando as bases tecnológicas para a construção da competência geral de análise da situação-problema.
4. Demonstrar iniciativa, antecipando os movimentos, ações e consequências dos acontecimentos do entorno.
5. Desenvolver a ação criativa, fazendo uso de visão sistêmica, conectando saberes e buscando soluções eficazes.
6. Desenvolver autonomia intelectual, encontrando caminhos alternativos para atingir metas de modo analítico e estratégico e em alinhamento com o meio produtivo.
7. Representar as regras de convivência democrática, atuando em grupo e interagindo com a diversidade social, buscando mensurar o impacto de suas ações na esfera social, e não apenas na esfera econômica.
8. Desenvolver e demonstrar visão estratégica, considerando os fatores envolvidos em cada questão e as metas pretendidas pelo setor produtivo em que se vê inserido.
9. Analisar aspectos positivos e aspectos negativos de cada decisão.

10. Planejar e estruturar ações empreendedoras com o objetivo de aprimorar a relação custo-benefício, criando estrutura estável e durável, em termos de trabalho e sustentabilidade econômica.

Como suporte ao desenvolvimento dessas competências, o projeto Empreendedorismo no Gfac implementa e capacita os docentes no uso de um conjunto de metodologias e ferramentas, praticadas pelos mercados atuais, como *Design Thinking*, *Business Model Generation* (BMG), Mapa de Empatia, Análise *SWOT – Strengths, Weaknesses Opportunities and Threats* (FOFA – Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças) – e outras, que estruturam o planejamento, a visão sistêmica, a integração social, a tomada de decisão e a autoavaliação dos alunos, permitindo aos docentes avaliarem, junto com os discentes, o processo de resolução de problemas, e não apenas respostas “corretas”.

O Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) contempla os cursos elaborados e atualizados com uma abordagem temática do Empreendedorismo. Embora em alguns cursos o Empreendedorismo apareça em forma de componente, todos os cursos apresentam competências e atribuições gerais voltadas para a ação empreendedora adequada ao contexto de cada perfil profissional. Essas atribuições e competências gerais são desenvolvidas transversalmente em componentes específicos dos cursos, a partir do desenvolvimento de competências e de habilidades que contribuem para o desenvolvimento do perfil empreendedor. Além dos componentes de Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (PTCC) e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC), outros componentes presentes nos cursos também apresentam abordagem do tema Empreendedorismo, por comportarem competências e habilidades que contribuem para a formação integral do perfil técnico e empreendedor.

4.6.2. Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e a Comunicação Profissional em Língua Estrangeira

O Centro Paula Souza tem como uma de suas diretrizes a apreensão e a difusão do conhecimento globalizado, o que se dá, em grande medida, pela língua inglesa, com todos os conhecimentos e princípios técnicos e tecnológicos subjacentes.

O ensino da Língua Inglesa, no que concerne à Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pauta-se no desenvolvimento de competências, de habilidades e de bases tecnológicas voltadas à comunicação profissional de cada área de atuação, de acordo com os conceitos e termos técnicos e científicos empregados.

São desenvolvidas habilidades linguísticas que envolvem a recepção e a produção da língua, com ênfase na interpretação de texto e na produção de alguns gêneros simples relacionados à comunicação de cada profissão, respeitando a atuação do profissional técnico, que pode ser expressada nos contextos de atendimento ao público, elaboração de artigos, documentações técnicas e apresentações orais, entrevistas, interpretação e produção de textos de vários níveis de complexidade.

Nos cursos técnicos, a Língua Inglesa é trabalhada no componente curricular Inglês Instrumental (Inglês para Finalidades Específicas) e também no componente Língua Estrangeira Moderna – Inglês (que inclui comunicação profissional).

4.6.3. Fortalecimento das competências relativas à Língua Portuguesa e à Comunicação Profissional em Língua Materna

Nos cursos técnicos, a Língua Portuguesa é trabalhada nos componentes curriculares Linguagem, Trabalho e Tecnologia e Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional, além das especificidades de algumas habilitações.

As competências-chave de analisar, interpretar e produzir textos técnicos das diversas áreas profissionais são desenvolvidas nesses componentes, de acordo com as respectivas terminologias técnicas e científicas, nas modalidades oral e escrita de comunicação, visando à elaboração de gêneros textuais como cartas comerciais e oficiais, relatórios técnicos, memoriais, comunicados, protocolos, entre outros gêneros, considerando as características de cada área de atuação.

4.6.4. Fortalecimento das competências relativas à Matemática

Nos currículos das habilitações profissionais técnicas ofertadas na forma integrada ao Ensino Médio, a Matemática, que se constitui em uma área de Conhecimento Autônoma na Formação Geral no Brasil, como componente curricular, teve sua representatividade aumentada, com ênfase no desenvolvido das seguintes competências-chave, ao longo de três séries: “Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses”; “Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.”; “Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.”; “Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.”; “Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais”; “Elaborar hipóteses recorrendo

a modelos, esboços, fatos conhecidos, relações e propriedades”; “Analisar a Matemática como ciência autônoma, que investiga relações, formas e eventos e desenvolve maneiras próprias de descrever e interpretar o mundo”.

Pretende-se, em última instância, com esse fortalecimento do ensino da Matemática, desenvolver as capacidades práticas de utilizar o conhecimento matemático como apoio para avaliar as aplicações tecnológicas dos diferentes campos científicos e também de identificar recursos matemáticos, instrumentos e procedimentos para posicionar-se e argumentar sobre questões de interesse da comunidade.

Dessa maneira, a Matemática atende aos macro-objetivos de comunicação no mundo profissional e no mundo social, seja no percurso da cognição, seja na manifestação da expressão em relação aos fatos técnicos, científicos e também cotidianos.

4.6.5. Fortalecimento das competências relativas à Informática

Nos cursos técnicos, a Informática é trabalhada no componente curricular Aplicativos Informatizados, e em outros componentes que requerem especificidades para a utilização de *softwares* e *hardwares*.

Sinteticamente, são desenvolvidas as competências-chave de seleção e utilização de sistemas operacionais, *softwares*, aplicativos, plataformas de desenvolvimento de *websites* ou *blogs*, além de redes sociais para publicação de conteúdo na *internet* pertinentes a cada área de atuação.

4.6.6. Fortalecimento das competências relativas à Ética e Cidadania Organizacional

Nos cursos técnicos, a ética e a cidadania são trabalhadas no componente curricular Ética e Cidadania Organizacional.

Dentre as competências-chave, destacam-se a análise e a utilização do Código de Defesa do Consumidor, da Legislação Trabalhista, dos Regulamentos e Regras Organizacionais e dos Procedimentos para a Promoção da Imagem Organizacional.

São desenvolvidas habilidades que direcionam à identificação e utilização do código de ética da respectiva profissão, ao trabalho em equipe, ao respeito às diversidades e aos direitos humanos.

Com o referido componente, objetiva-se estimular práticas de responsabilidade social e de sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.

4.6.7. Fortalecimento das competências pessoais, dos valores e das atitudes na conduta profissional

Na prática histórica de planejamento curricular das habilitações profissionais técnicas de nível médio do Centro Paula Souza, as competências pessoais, os valores e as atitudes na conduta profissional estão sendo gradualmente fortalecidos e expressos, cada vez mais explicitamente, na redação dos componentes curriculares.

Concebemos as competências pessoais como capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

Quanto aos valores e atitudes, definimos como uma macroclasse, que se constitui em um conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

Dessa forma, na orientação curricular do Centro Paula Souza para os cursos técnicos, não somente as competências e habilidades profissionais são o foco, mas também as competências individuais que levam a uma otimização da organização coletiva. Sob esse ponto de vista, há uma aproximação entre o sentido mais psicológico ou individualizante de competência, paralelamente (e conjuntamente) ao sentido mais prático e demonstrável de desempenho, que aproxima, sim, as competências às atribuições ou atividades de um cargo ou função, mas não as reduz à execução ou ao direcionamento excludente do conhecimento a uma ou outra “prática de mercado”, como querem algumas teorias e algumas críticas.

A capacidade de demonstrar as competências e fazê-las úteis a uma sociedade, a nosso ver, não limita, mas sim amplia as habilidades sociais e críticas dos indivíduos em seu papel de profissional, que não é o único papel de um ser na sociedade, obviamente, bem como amplia a atuação do professor e das sistemáticas educativas, no que concerne a um ensino significativo, avaliável e a serviço da sociedade.

4.6.8. Fortalecimento das competências relativas à elaboração de projetos e solução de problemas do mundo do trabalho

No Centro Paula Souza, a valorização dos aspectos culturais no currículo é manifestada na Educação por Projetos, na organização da Feira Tecnológica do Centro Paula Souza (com projetos interdisciplinares), nos trabalhos de conclusão de curso obrigatórios, no aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores e na própria educação por competências profissionais, cuja ênfase é a atuação profissional para a solução de problemas reais do mundo do trabalho e da vida do cidadão, ancorada histórica, social e politicamente, ou seja, contextualizada, com vistas à eficiência e à eficácia da Educação Escolar e ao desenvolvimento da autonomia do educando. A cultura é o fator comum entre sociedade, ideologia, História e conhecimento.

A partir de 2015, uma crescente atenção foi dada ao desenvolvimento dos professores orientadores de projetos, assim como aos professores avaliadores.

O ambiente virtual possibilita ao professor acesso a ferramentas de desenvolvimento de *Design* de Projetos (modelo baseado no *Design Thinking*) e a critérios relativos à Economia Criativa, com um passo a passo sobre os objetivos, metodologias, desenvolvimento e outros itens importantes na estruturação não somente da pesquisa, mas na conclusão do projeto.

Ainda em relação aos professores orientadores, além das ferramentas do *Design* de Projetos e Economia Criativa, trabalhamos o contexto da avaliação por competências e das ferramentas e etapas de avaliação que constitui os Critérios de Avaliação utilizados para a Feteps.

Em todos os cursos técnicos são desenvolvidos projetos interdisciplinares, a exemplo do trabalho de conclusão de curso (TCC), componente curricular obrigatório nos currículos das habilitações profissionais, destinado a desenvolver as competências-chave da pesquisa, análise e utilização de informações coletadas a partir de pesquisas bibliográficas e de pesquisas de campo, com o objetivo de propor soluções para os problemas relacionados a cada área de atuação. Na elaboração dos trabalhos de conclusão de curso, os alunos passam por duas fases, planejamento e desenvolvimento, com aplicação de conhecimentos de legislação, elaboração de instrumentos de pesquisa, estudos mercadológicos, elaboração de experimentos e de protótipos, além da sistematização monográfica e documentação dos projetos.

Em 2016, houve a 10ª edição da Feteps, na qual foram expostos 210 projetos de Etecs e Fatecs, 6 projetos de outros países (Chile, Colômbia, México, Peru) e 3 de instituições do Amazonas, organizados nos eixos temáticos: Artes, Cultura e *Design*, Gestão e Ciências Econômicas, Ciências Biológicas e Agrárias, Informática e Ciências da Computação, Tecnologia Industrial Mecânica, Tecnologia Industrial Elétrica, Saúde e Segurança, Tecnologia Química dos Alimentos, da Agroindústria e da Bioenergia, Infraestrutura, Hospitalidade e Lazer. Nesta oportunidade, foram premiados projetos relacionados à inclusão de pessoas com deficiência, economia criativa, além daqueles desenvolvidos pelas unidades escolares voltados a ações sociais.

4.6.9. Fortalecimento das competências relacionadas a Saúde e Segurança do Trabalho e Meio Ambiente

Em nosso país, a legislação sobre Segurança do trabalho é bastante abrangente, composta por Normas Regulamentadoras – NRs, leis complementares, como portarias e decretos, e também convenções da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil. Ainda assim, registra-se uma alta taxa de doenças e acidentes do trabalho. Os riscos estão presentes em todos os ambientes laborais, nas mais diversas áreas de atuação do trabalhador. A incorporação das boas práticas de gestão da Saúde e Segurança no Trabalho contribui para a proteção contra os riscos presentes no ambiente laboral, prevenindo acidentes e doenças, diminuindo prejuízos, além de promover a melhoria contínua dos ambientes de trabalho e da qualidade de vida dos trabalhadores. Assim, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição responsável pela maior parcela da Educação Profissional no Estado de São Paulo, considerando estes fatores, que são de extrema importância para a formação e desempenho do futuro profissional, propõe desenvolver em todas as habilitações profissionais técnicas competências-chave relacionadas à análise e aplicação da legislação, das normas técnicas e de procedimentos referentes à identificação de riscos e prevenção de acidentes e doenças do trabalho e de impactos ambientais.

4.6.10. Padronização da infraestrutura, *softwares* e bibliografia para oferecimento de cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de Padronização de Laboratórios, que surgiu da necessidade de estabelecimento de um padrão de informações referentes ao tipo e à quantidade de instalações e de equipamentos

necessários ao oferecimento das habilitações profissionais e do Ensino Médio no Centro Paula Souza.

São reunidas equipes de especialistas, que partem dos Referenciais Curriculares da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de pesquisas e contatos com o setor produtivo.

Os objetivos principais são definir padrões de laboratórios (quanto a espaços físicos e equipamentos), para os novos cursos elaborados pelas equipes de professores especialistas do Laboratório de Currículos.

Em 2017, foram desenvolvidos 28 projetos de Padronização, relacionados aos eixos tecnológicos: Recursos Naturais; Produção Cultural e *Design*; Controle e Processos Industriais; Turismo, Hospitalidade e Lazer; Ambiente e Saúde.

Os resultados esperados para o projeto em 2017 foram:

- Produção da documentação necessária à Padronização de Laboratórios:
 - ✓ documento completo: contempla a descrição completa dos equipamentos, mobiliário, acessórios e *softwares* de acordo com o sistema BEC /SIAFISICO e itens de consumo e suas quantidades, bem como a descrição e elaboração dos leiautes dos espaços físicos;
 - ✓ documento resumido: contempla informações básicas como identificação do equipamento, mobiliários e acessórios, *softwares* e suas quantidades, leiautes e possibilidades de compartilhamento dos laboratórios na unidade com várias habilitações profissionais.
- Subsidiar os setores da Administração Central e Etecs, no que se refere à implantação de novas unidades e novos cursos, utilizando-se como subsídio a documentação produzida pela Padronização de Laboratórios.
- Atualização da publicação eletrônica – *site*, divulgação da publicação resumida e documento completo.

4.6.11. Catalogação da Titulação Docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de catalogação da titulação docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos, que resulta no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência (CRT).

O CRT tem por competência estabelecer, para cada componente curricular, a titulação dos docentes que são habilitados a ministrá-los e, por consequência, disciplinar os concursos públicos para ingresso na carreira docente, bem como o processo de atribuição de aulas. Este novo formato foi estruturado e disponibilizado para consulta na forma de *site*, contemplando as bases de busca: “Titulações” (diplomas de graduação dos professores); “Habilitações” (cursos técnicos) e “Componentes Curriculares”.

O CRT é atualizado semestralmente, disponibilizado eletronicamente nos meses de julho e de dezembro, na página da Unidade do Ensino Médio e Técnico e, excepcionalmente, em outra época, em arquivo separado, no mesmo espaço, nos casos em que houver necessidade, interesse da Instituição ou alteração da legislação.

O gerenciamento do CRT requer, além do monitoramento do *site*, o atendimento ao público docente externo ao Centro Paula Souza e também a orientação a docentes e gestores da Instituição nos momentos de atribuição de aulas e abertura de concursos e processos seletivos. Visa-se com esses procedimentos, ligados diretamente à carreira docente do Centro Paula Souza, à constituição de instrumento de regulação que apresente imparcialidade dos processos (todos os cursos são cadastrados), a transparência das ações institucionais (possibilidade de consulta via internet sem necessidade de senha - *site* aberto), a disposição de diálogo da Instituição (sistema de contato com público externo) e a renovação constante, com a possibilidade de solicitação de análise e inclusão de titulações de quaisquer interessados, da comunidade externa ou da comunidade interna do Centro Paula Souza.

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

A sistematização do conhecimento a respeito de um objeto pertinente à profissão, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente, permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

Ao considerar que o efetivo desenvolvimento de competências implica na adoção de sistemas de ensino que permitam a verificação da aplicabilidade dos conceitos tratados em sala de aula, torna-se necessário que cada escola, atendendo às especificidades dos cursos que oferece, crie oportunidades para que os alunos construam e apresentem um produto – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Caberá a cada escola definir, conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 354, de 25-02-2015, as normas e as orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a natureza e o perfil de conclusão da Habilitação Profissional.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá envolver necessariamente uma pesquisa empírica que, somada à pesquisa bibliográfica, dará o embasamento prático e teórico necessário para o desenvolvimento do trabalho. A pesquisa empírica deverá contemplar uma coleta de dados, que poderá ser realizada no local de estágio supervisionado, quando for o caso, ou por meio de visitas técnicas e entrevistas com profissionais da área. As atividades distribuídas em número de **80** horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar do aluno.

O desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso pautar-se-á em pressupostos interdisciplinares e deve ser sistematizado em uma das formas previstas na tipologia de documentos estabelecida no parágrafo 2º, para a apresentação escrita do TCC. Caso seja adotada a forma de “Apresentação de produto”, esta deverá ser acompanhada pelas respectivas especificações técnicas, memorial descritivo, memórias de cálculos e demais reflexões de caráter teórico e metodológico pertinentes ao tema (verificar parágrafo 3º da Portaria supracitada).

A temática a ser abordada deve estar contida no perfil profissional de conclusão da habilitação, que se constitui na síntese das atribuições, competências e habilidades da formação técnica; a temática deve ser planejada sob orientação do professor responsável pelo componente curricular “PTCC” (Planejamento do Trabalho de Conclusão do Curso).

4.7.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (PDTCC) em **TÉCNICO EM COZINHA**.

4.8. Prática Profissional

A Prática Profissional será desenvolvida em laboratórios da Unidade Escolar e nas empresas representantes do setor produtivo, se necessário, e/ou estabelecido em convênios ou acordos de cooperação.

A prática será incluída na carga horária da Habilitação Profissional e não está desvinculada da teoria, pois constitui e organiza o currículo. Estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, relatórios, trabalhos individuais e trabalhos em equipes serão procedimentos pedagógicos desenvolvidos ao longo do curso.

O tempo necessário e a forma como será desenvolvida a Prática Profissional realizada na escola e/ou nas empresas ficarão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

Todos os componentes curriculares preveem a prática, juntamente com os conhecimentos teóricos, visto que as competências constituem-se na mobilização e na aplicação das habilidades (práticas) e de fundamentação teórica, técnica, científica, tecnológica (bases tecnológicas).

Os componentes curriculares, organizados por competências, trazem explícitas as habilidades a serem desenvolvidas, relacionadas (inclusive numericamente a cada competência), bem como o aparato teórico, que subsidia o desenvolvimento de competências e de habilidades.

A explicitação da carga horária "Prática" no campo específico de cada componente curricular, no final de cada quadro, em que há a divisão entre "Teórica" e "Prática" é uma distinção puramente metodológica, que visa direcionar o processo de divisão de classes em turmas (distribuição da quantidade de alunos, em duas ou mais turmas, quando da necessidade de utilizar outros espaços além dos espaços convencionais da sala de aula, como laboratórios, campos de estágio, empresas, atendimento nas áreas de Saúde, Indústrias, Fábricas entre outras possibilidades, nas ocasiões em que esses espaços não comportarem o número total de alunos da classe, sendo, então, necessário distribuir a classe, dividindo-a em turmas).

Assim, todos os componentes desenvolvem práticas, o que pode ser constatado pela própria existência da coluna 'habilidades', mas será evidenciada a carga horária "Prática" quando se tratar da necessidade de utilização de espaços diferenciados de ensino-aprendizagem, além da sala de aula, espaços esses que podem demandar a divisão de classes em turmas, por não acomodarem todos os alunos de uma turma convencional.

Dessa forma, um componente que venha a ter sua carga horária explicitada como 100% teórica não deixa de desenvolver práticas - apenas significa que essas práticas não demandam espaços diferenciados nem a divisão de classes em turmas.

Cada caso de divisão de classes em turmas será avaliado de acordo com suas peculiaridades; cada Unidade Escolar deve seguir os trâmites e orientações estabelecidos pela Unidade do Ensino Médio e Técnico para obter a divisão de classes em turmas.

4.9. Estágio Supervisionado

A Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM COZINHA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **800** horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola e/ou em empresas da região. Essas práticas ocorrerão com a utilização de procedimentos didáticos como simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas à realidade do setor produtivo. O trabalho com projetos, estudos de caso, visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas em laboratórios devem garantir o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

O aluno, a seu critério, poderá realizar estágio supervisionado, não sendo, no entanto, condição para a conclusão do curso. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do Histórico Escolar do aluno. A escola acompanhará as atividades de estágio, cuja sistemática será definida em um Plano de Estágio Supervisionado devidamente incorporado ao Projeto Pedagógico da Unidade Escolar. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;
- justificativa;

- metodologias;
- objetivos;
- identificação do responsável pela Orientação de Estágio;
- definição de possíveis campos/áreas para realização de estágios.

O estágio somente poderá ser realizado de maneira concomitante com o curso, ou seja, ao aluno será permitido realizar estágio apenas enquanto estiver regularmente matriculado. Após a conclusão de todos os componentes curriculares será vedada a realização de estágio supervisionado.

4.10. Novas Organizações Curriculares

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em **02** módulos, com um total de **800** horas ou **1000** horas-aula.

A Unidade Escolar, para dar atendimento às demandas individuais, sociais e do setor produtivo, poderá propor nova organização curricular, alterando o número de módulos, distribuição das aulas e dos componentes curriculares, desde que aprovada pelos Departamentos Grupo de Formulação e Análises Curriculares e Grupo de Supervisão Educacional – Cetec – Ceeteps. A organização curricular proposta levará em conta, contudo, o perfil de conclusão da habilitação, da qualificação e a carga horária prevista para a habilitação.

A nova organização curricular proposta entrará em vigor após a homologação pelo Órgão de Supervisão Educacional do Ceeteps.

4.11 Glossário Temático do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac):

Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Apresentamos um glossário temático, com alguns termos relacionados à área de currículo em Educação Profissional Técnica de Nível Médio

4.11.1. Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados em componentes curriculares e por eixo tecnológico/área de conhecimento, a fim de atender a objetivos de Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

4.11.2. Currículo oculto em Educação Profissional e Tecnológica

Processo e produto decorrentes da execução do currículo idealizado, frutos da interação entre os atores sociais envolvidos nos processos de ensino e de aprendizagem, que transcende e modifica as etapas de planejamento curricular, a partir de um conjunto de valores, crenças, hábitos, atitudes e práticas de uma comunidade, de uma região, em um contexto sócio-histórico, político e cultural e ideológico.

4.11.3. Perfil profissional

Descrição sumária das atribuições, atividades e das competências de um profissional de uma área técnica, no exercício de um determinado cargo ou ocupação.

Tem fundamentação no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC – CNCT – (<http://pronatec.mec.gov.br/cnct>), na descrição sumária das famílias ocupacionais do Ministério do Trabalho e na descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

4.11.4. Competências profissionais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas à solução de problemas do mundo do trabalho, ligados a processos produtivos e gerenciais, em determinados cargos, funções ou de modo autônomo.

Apresentamos, a seguir, uma relação de verbos que, organizados em categorias conceituais, exprimem ações e capacidades, representando linguisticamente os conceitos relacionados às competências profissionais:

- Categoria conceitual - Analisar:
 - ✓ interpretar, contextualizar, descrever, desenvolver conexões, estabelecer relações, confrontar, refletir, discernir, distinguir, detectar, apreciar, entender,

compreender, associar, correlacionar, articular conhecimento, comparar, situar.

- Categoria conceitual - Analisar/pesquisar:
 - ✓ identificar, procurar, investigar, solucionar, distinguir, escolher, obter informações.
- Categoria conceitual - Analisar/projetar:
 - ✓ formular hipóteses, propor soluções, conceber, desenvolver modelo, elaborar estratégia, construir situação-problema.
- Categoria conceitual - Analisar/executar:
 - ✓ utilizar, exprimir-se, produzir, representar, realizar, traduzir, expressar-se, experimentar, acionar, agir, apresentar, selecionar, aplicar, sistematizar, equacionar, elaborar, classificar, organizar, relacionar, quantificar, transcrever, validar, construir.
- Categoria conceitual - Analisar/avaliar:
 - ✓ criticar, diagnosticar, emitir juízo de valor, discriminar.

4.11.5. Competências gerais

Competências profissionais relativas a um eixo tecnológico ou área profissional, relacionadas ao desenvolvimento de atribuições e atividades de um cargo ou função, ou de um conjunto de cargos/funções.

4.11.6. Competências pessoais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

4.11.7. Atribuições e responsabilidades

Conjunto de responsabilidades, atividades e atitudes relativas ao perfil do profissional técnico no exercício de um cargo, função ou em trabalho autônomo.

4.11.7.1 Atribuições empreendedoras

São atribuições relacionadas ao desenvolvimento de capacidades pessoais gerais orientadas para o desempenho de ações empreendedoras. As atribuições empreendedoras

se manifestam em aspectos do chamado empreendedorismo interno – ou intraempreendedorismo, particularidades voltadas ao desempenho e diferencial profissional no mercado de trabalho, e aspectos do empreendedorismo externo, aqueles voltados para a abertura de empresas e desenvolvimento de negócios. As ações empreendedoras são organizadas pela classificação funcional – Planejamento, Execução e Controle – e atuam nos quatro campos do perfil empreendedor: Ações comportamentais e atitudinais, Ações de análise e planejamento, Ações de liderança e integração social e Ações de criatividade e inovação. As atribuições empreendedoras são circunscritas nos limites de atuação do perfil técnico de cada formação profissional.

4.11.8. Áreas de atividades

Campos de atuação do profissional, expressos pelo detalhamento de atividades relativas a determinado cargo ou função na cadeia produtiva e gerencial.

As áreas de atividades inseridas no currículo são baseadas nas ocupações relacionadas ao curso, que podem ser acessadas pelo *site* da CBO: <<http://www.mtecbo.gov.br>>.

4.11.9. Valores e atitudes

Conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

4.11.10. Componentes curriculares

Divisões do currículo que organizam o desenvolvimento de temas afins. Compreendem atribuições, responsabilidades, atividades, competências, habilidades e bases tecnológicas – além de sugestões de metodologias de avaliação, de trabalhos interdisciplinares, de bibliografia de ferramentas de ensino aprendizagem – direcionadas a uma função produtiva. São elaborados com base nos temas apresentados no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC e de acordo com as funções produtivas do mundo do trabalho. Apresentam carga horária teórica e carga horária prática.

Os componentes curriculares são planejados e relacionados a uma família de titulações docentes (Engenharias, Tecnologias, Ciências), para que somente profissionais habilitados possam ministrar as aulas.

4.11.11. Componentes curriculares transversais

Componentes curriculares relacionados a temas e projetos interdisciplinares, à ética e cidadania organizacional, ao empreendedorismo, ao uso de tecnologias informatizadas, relativos à comunicação profissional em língua materna e em línguas estrangeiras (como Inglês e Espanhol), ao uso das respectivas terminologias técnico-científicas, às bases científicas e tecnológicas das competências de planejamento e desenvolvimento de projetos, de modo colaborativo e empreendedor.

Para instrumentalizar o aluno no cumprimento da jornada curricular e, principalmente, desenvolver competências diferenciadas de convívio no mundo trabalho, trabalho em equipe e empreendedoras, transformando-o num profissional capaz de agir de acordo com a ética profissional, de se expressar oralmente e por escrito, de operar recursos de informática, de valorizar o trabalho coletivo, de desenvolver postura profissional e de planejar, executar, e gerenciar projetos, são oferecidos os seguintes componentes curriculares nos cursos técnicos:

- Aplicativos Informatizados;
- Ética e Cidadania Organizacional;
- Inglês Instrumental;
- Espanhol;
- Linguagem, Trabalho e Tecnologia;
- Empreendedorismo;
- Saúde e Segurança do Trabalho;
- Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

4.11.12. Carga horária

Segmento de tempo destinado ao desenvolvimento de componentes curriculares, abrangendo teoria e prática.

A carga horária mínima é especificada, para cada habilitação profissional, no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, podendo ser de 800, 1000 ou 1200 (horas-relógio) de 60 minutos, a serem convertidas em horas-aula nas matrizes curriculares.

As matrizes curriculares do Centro Paula Souza apresentam a carga horária em horas-aula, ao passo que o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos apresenta a carga horária em horas-relógio.

A carga horária prática será desenvolvida nos laboratórios e oficinas da Unidade Escolar, além de visitas técnicas e empresas/instituições, e será incluída na carga horária da Habilitação Profissional, porém não está desvinculada da teoria: constitui e organiza o currículo. Será trabalhada ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo, trabalhos individuais.

O tempo necessário e a forma para o desenvolvimento da prática profissional realizada na escola e nas empresas serão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

4.11.13. Aula

Unidade do processo de ensino e aprendizagem relativa à execução do currículo, conforme o planejamento geral do curso e da disciplina, que diz respeito a um ou mais componentes curriculares, métodos, práticas ou turmas.

4.11.14. Aula teórica

Aula desenvolvida em um ou mais ambientes que não demandam espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

4.11.15. Aula prática

Aula desenvolvida em espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

4.11.16. Função

Conjunto de ações orientadas para uma mesma finalidade produtiva, para grandes atribuições, etapas significativas e específicas. Principais funções ou macrofunções:

- Planejamento: ação ou resultado da elaboração de um projeto com informações e procedimentos que garantam a realização da meta pretendida.
- Execução: ato ou efeito de realizar um projeto ou uma instrução, de passar do plano ao ato concretizado.

- Gestão/Controle: ato ou resultado de gerir, de administrar. Definido, também, como um conjunto de ações administrativas que garantam o cumprimento do prazo, de previsão de custos e da qualidade estabelecidos no projeto.

4.11.17. Habilidade Profissional

Capacidade de agir prontamente, mentalmente e por intermédio dos sentidos, com ou sem o uso de equipamentos, máquinas, ferramentas, ou de qualquer instrumento, mobilizando habilidade motora e uso imediato de recursos para a solução de problemas do mundo do trabalho.

É o aspecto prático das competências profissionais, relativo ao “saber fazer” determinada operação, o qual permite a materialização das capacidades relativas às competências.

As habilidades constituem saberes que originam um saber-fazer, que não é produto de uma instrução mecanicista, mas de uma construção mental que pode incorporar novos saberes.

A seguir, elencamos alguns verbos cuja referência é associada ao uso sistemático de equipamentos, de máquinas, de ferramentas, de instrumentos e até diretamente dos próprios sentidos, representando conceitos de ação e de capacidades práticas:

- coletar;
- colher;
- compilar;
- conduzir;
- conferir;
- cortar;
- digitar;
- enumerar;
- expedir;
- ligar;
- medir;
- nomear;
- operar;
- quantificar;
- registrar;
- selecionar;
- separar;
- executar.

4.11.18. Bases Tecnológicas

Conjunto sistematizado de conceitos, princípios, técnicas e tecnologias resultantes, em geral, da aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos a uma área produtiva, que dão suporte ao desenvolvimento das competências e das habilidades. Substantivos que representam as bases tecnológicas fundamentais:

- conceitos;
- definições;
- fundamentos;
- legislação;
- noções;
- normas;
- princípios;
- procedimentos.

4.11.19. Matriz curricular

Documento legal em forma de quadro representativo da disposição dos componentes curriculares (incluindo trabalhos de conclusão de curso e estágio) e respectivas cargas horárias (teóricas e práticas) de uma habilitação profissional técnica de nível médio, na estrutura de módulos ou séries, com terminalidade definida temporalmente (que pode ou não coincidir com a ordenação do semestre ou do ano letivo) e de acordo com a possibilidade de certificação intermediária (para qualificações profissionais técnicas de nível médio) e de certificação final (para habilitações profissionais técnicas de nível médio). As matrizes curriculares são também o documento oficial que aprova a instauração de uma habilitação profissional técnica de nível médio em uma determinada Unidade Escolar, em determinado recorte temporal (semestre ou ano letivo), a partir de uma legislação (federal e estadual) e a responsabilização de um Diretor de Escola e de um Supervisor Educacional.

4.11.20. Relações entre competências, habilidades e bases tecnológicas

As competências, habilidades e bases tecnológicas são intrinsecamente relacionadas entre si, tendo em vista a macrocompetência de solucionar problemas do mundo do trabalho.

Em relação aos conceitos de competências, de habilidade, de conhecimento e de valor, transcrevemos trecho do Parecer CNE/CEB n.º 16/99:

“O conhecimento é entendido como o que muitos denominam simplesmente saber. A habilidade refere-se ao saber fazer relacionado com a prática do trabalho, transcendendo a mera ação motora. O valor se expressa no saber ser, na atitude relacionada com o julgamento da pertinência da ação, com a qualidade do trabalho, a ética do comportamento, a convivência participativa e solidária e outros atributos humanos, tais como a iniciativa e a criatividade”.

Pode-se dizer, portanto, que alguém desenvolveu competência profissional quando constitui, articula e mobiliza valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas não só rotineiros, mas também inusitados em seu campo de atuação profissional. Assim, age eficazmente diante do inesperado e do inabitual, superando a experiência acumulada transformada em hábito, mobilização também da criatividade e para uma atuação transformadora.

Para a aquisição de competências profissionais, faz-se necessário o desenvolvimento de habilidades, mobilizando também fulcro teórico solidamente construído, com aparato científico e tecnológico. Logo, habilidades e bases tecnológicas/científicas são faces complementares da mesma “moeda”, para utilizar a conhecida metáfora. A competência é relacionada à capacidade de solucionar problemas, com a aplicação de competência

imediate (habilidades), de modo racional e planejado, de acordo com os postulados técnicos e científicos (bases tecnológicas).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas à aquisição de conhecimentos, os egressos não serão instrumentalizados para a aplicação dos saberes, dando origem a uma formação profissional falha, já que haverá grandes dificuldades para solução de problemas e para a flexibilidade de atuação (capacidade de adaptar-se a vários contextos).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas ao desenvolvimento das habilidades, de forma exclusivamente mecânica, não haverá também o desenvolvimento da capacidade de flexibilização nem de solução de problemas, pois novos problemas serão um obstáculo, ou seja: o profissional terá dificuldades de resolver situações inusitadas e inesperadas.

Para a vida moderna, tendo em vista projetos profissionais, projetos pessoais e de vida em sociedade, é necessário adotar um parâmetro para desenvolvimento de competências, pois está sendo exigida (da pessoa integral) a capacidade de aprendizado e mudança contínuos, traduzidos em parte na capacidade de adaptação, pois as necessidades mudam constantemente, com as transformações técnicas e científicas, mas também com as alterações sociais e culturais.

4.11.21. Plano de Curso

Documento legal que organiza o currículo na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e outras fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional, organização curricular das competências, habilidades, bases tecnológicas, temas e cargas horárias teóricas e práticas, aproveitamento de experiências e conhecimentos e avaliação da aprendizagem, infraestrutura de laboratórios e equipamentos e pessoal docente, técnico e administrativo.

Fontes Bibliográficas

- ALVES, Júlia Falivene. **Avaliação educacional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
- CENTRO PAULA SOUZA. **Missão, Visão, Objetivos e Diretrizes**. Disponível em: <<http://www.cps.sp.gov.br/quem-somos/missao-visao-objetivos-e-diretrizes/>>.
Acesso em: 9 fev. 2017.

CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Consoante dispõe o artigo 36 da Resolução CNE/CEB 6/2012, o aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas anteriormente pelos alunos, diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, poderá ocorrer por meio de:

- ✓ qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- ✓ cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, mediante avaliação do aluno;
- ✓ experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- ✓ avaliação de competências reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

O aproveitamento de competências, anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal/informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante avaliação a ser realizada por comissão de professores, designada pela Direção da Escola, atendendo aos referenciais constantes de sua proposta pedagógica.

Quando a avaliação de competências tiver como objetivo a expedição de diploma, para conclusão de estudos, seguir-se-ão as diretrizes definidas e indicadas pelo Ministério da Educação e assim como o contido na deliberação CEE 107/2011.

CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências, estará voltada para a construção dos perfis de conclusão estabelecidos para as diferentes habilitações profissionais e as respectivas qualificações previstas.

Constitui-se num processo contínuo e permanente com a utilização de instrumentos diversificados – textos, provas, relatórios, autoavaliação, roteiros, pesquisas, portfólio, projetos, entre outros – que permitam analisar de forma ampla o desenvolvimento de competências em diferentes indivíduos e em diferentes situações de aprendizagem.

O caráter diagnóstico dessa avaliação permite subsidiar as decisões dos Conselhos de Classe e das Comissões de Professores acerca dos processos regimentalmente previstos de:

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

Permite também orientar/reorientar os processos de:

- recuperação contínua;
- progressão parcial.

Estes dois últimos, destinados a alunos com aproveitamento insatisfatório, constituir-se-ão de atividades, recursos e metodologias diferenciadas e individualizadas com a finalidade de eliminar/reduzir dificuldades que inviabilizem o desenvolvimento das competências visadas.

Acresce-se, ainda, que o instituto da **Progressão Parcial** cria condições para que os alunos com menção insatisfatória em até três componentes curriculares possam, concomitantemente, cursar o módulo seguinte, ouvido o Conselho de Classe.

Por outro lado, o instituto da **Reclassificação** permite ao aluno a matrícula em módulo diverso daquele em que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também através de avaliação do instituto de **Aproveitamento de Estudos**, permite reconhecer como válidas as competências desenvolvidas em outros cursos – dentro do sistema formal ou informal de ensino, dentro da formação inicial e continuada de trabalhadores, etapas ou módulos das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

Ao final de cada módulo, após análise com o aluno, os resultados serão expressos por uma das menções a seguir, conforme estão conceituadas e operacionalmente definidas:

Menção	Conceito	Definição Operacional
MB	Muito Bom	O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
B	Bom	O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
R	Regular	O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
I	Insatisfatório	O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.

Será considerado concluinte do curso ou classificado para o módulo seguinte o aluno que tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

A frequência mínima exigida será de 75% (setenta e cinco) do total das horas efetivamente trabalhadas pela escola, calculada sobre a totalidade dos componentes curriculares de cada módulo e terá apuração independente do aproveitamento.

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/

ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para os módulos correspondentes.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LABORATÓRIO DE COZINHA DIDÁTICA	
Descrição da Prática	
TÉCNICA DIETÉTICA E NUTRIÇÃO	
Base Tecnológica	- Guia Alimentar Brasileiro: - Pirâmide Alimentar: Nutrição nos Ciclos da Vida, - Relação do Alimento e Saúde: transição nutricional, obesidade, entre outros
Prática Pedagógica	- Realizar preparações culinárias utilizando os preceitos da nutrição com a qualidade de vida, identificando as preparações que pertencem a cada grupo da Pirâmide Alimentar e seu valor nutricional.
Base Tecnológica	- Preparação de alimentos apropriados para pessoas com doenças celíacas, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, obesidade e diabetes
Prática Pedagógica	- Elaborar preparações específicas às restrições das pessoas com doenças celíacas, hipertensão, intolerância à lactose, dislipidemia, constipação intestinal, obesidade e diabetes
Base Tecnológica	- Técnicas dietéticas: Cereais, Leguminosas, Hortaliças, Frutas, Leites e derivados, Óleos e Gorduras
Prática Pedagógica	- Preparar receitas que contemplem cada grupo de alimentos e identificar as técnicas dietéticas necessárias para que se obtenha o valor nutricional e o aproveitamento do alimento correto.
Base Tecnológica	- Aproveitamento Integral de Alimentos.
Prática Pedagógica	

- Desenvolver receitas que façam o aproveitamento integral dos alimentos, evitando desperdícios.

Base Tecnológica

- Ficha Técnica com indicadores.

Prática Pedagógica

- Selecionar uma receita e desenvolver durante o preparo sua ficha técnica com os indicadores.

HIGIENE E SEGURANÇA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Base Tecnológica

- Legislação de Segurança no Trabalho: Equipamentos de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico, biológico); Ergonomia.

Prática Pedagógica

- Realizar visita na cozinha e laboratórios da escola e identificar os tipos de riscos: físico, químico e biológico) e elaborar o mapa de riscos do local.

Base Tecnológica

- Higiene: Pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios.

Prática Pedagógica

- Desenvolver as técnicas de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios no laboratório, executando os passos e procedimentos corretos.

Base Tecnológica

- Técnica de amostragem para análise laboratorial de alimentos; Técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos.

Prática Pedagógica

- Elaborar o preparo de alimentos e realizar a coleta de amostra correta e a aferição da temperatura.

Base Tecnológica

- Perigos em alimentos: Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos

Prática Pedagógica

- Realizar o Swab na superfície dos alimentos e equipamentos e identificar o crescimento de microrganismos.

TÉCNICAS DE COZINHA E RESTAURANTE

Base Tecnológica

- Técnicas de preparação de mise en place.

Prática Pedagógica

- Realizar o mise en place de diversos alimentos e preparos.

Base Tecnológica

- Técnicas de cortes em carnes e hortaliças.

Prática Pedagógica

- Desenvolver as técnicas corretas de cortes de carnes e hortaliças.

Base Tecnológica

- Técnicas de cocção: Fritar; Grelhar; Saltear; Guisar; Escalfar; Assar; Estufar; Gratinar; Vaporizar.

Prática Pedagógica

- Elaborar cada tipo de cocção e identificar as características sensoriais em cada preparo.

Base Tecnológica

- Técnicas de preparo de bases de cozinha: Aromatizantes; Espessantes; Fundos; Caldos; Molhos mães; Molhos derivados; Molhos contemporâneos.

Prática Pedagógica

- Desenvolver cada base e molho conforme as técnicas estudadas.
- Definir e montar o layout do salão.

Base Tecnológica

- Técnicas de elaboração de preparações: Frias; Hors d'oeuvres; Saladas; Sopas frias; Terrines e mousselines; Charcuterie, Sanduíches clássicos; Canapés; entre outros.

Prática Pedagógica

- Elaborar cada preparação: Frias; Hors d'oeuvres; Saladas; Sopas frias; Terrines e mousselines; Charcuterie, Sanduíches clássicos; Canapés e desenvolver as técnicas de montagem e decoração dos pratos.

Base Tecnológica

- Características e técnicas de preparo: Ovos; Risotos; Massas.

Prática Pedagógica

- Elaborar cada tipo de preparação: Ovos; Risotos; Massas, trazendo a diversidade de sabores e texturas.

Base Tecnológica

- Montagem de tábuas de queijos e frios

Prática Pedagógica

- Especificar os tipos de queijos e frios à partir de suas características e saber orientar a compra e seleção; identificar sabores e texturas diferentes e realizar a montagem correta para apresentação.

HOSPITALIDADE E EVENTOS GASTRONÔMICOS

Base Tecnológica

- História da restauração: Globalização e gastronomia: fast food; slow food; confort food; finger food.

Prática Pedagógica

- Realizar preparações gastronômicas utilizando os conceitos de fast food; slow food; confort food; finger food.

Base Tecnológica

- Etiqueta na Gastronomia: •Etiqueta à mesa, •Mise en place, •Modalidade de serviços: à francesa; à inglesa - direto e indireto; à americana; à brasileira; empratado; self service; menu degustação; jantar volante.

Prática Pedagógica

- Apresentar um evento com o desenvolvimento dos serviços: à francesa; à inglesa - direto e indireto; à americana; à brasileira; empratado; self service; menu degustação; jantar volante

Base tecnológica

- Tipologias de eventos gastronômicos • Café da manhã; • Coffee break; • Brunch; • Almoço; • Chá da tarde; • Chá de cozinha; • Chá de bebê; • Chá bar, • Coquetel; • Jantar; • Banquete • Food parks, entre outros.

Prática pedagógica

- Demonstrar através de montagens práticas o que compõe cada tipo de evento.

Base tecnológica

- Elaboração de Finger Foods • Empanados; • Fritos; • Assados; • Mini sanduíches.

Prática pedagógica

- Preparar os variados tipos de finger foods para eventos.

Base tecnológica

- Identificação de diferentes tipos de estabelecimentos gastronômicos

Prática pedagógica

- Levar o aluno para conhecer diversos estabelecimentos gastronômicos.

Base tecnológica

- Planejamento e organização de eventos gastronômicos.

Prática pedagógica

- Montar com os alunos diversos eventos como festivais gastronômicos, jantares, festas típicas, para que ele entenda na prática como funciona um evento.

COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA

Base tecnológica

- Preparações clássicas dos principais países para a área gastronômica: • Creme brûlée; • Foie gras; • Tiramissu; • Paella; • *Couscouz* marroquino; • *Einsebain*, entre outras.

Prática pedagógica

- Realizar preparações gastronômicas clássicas da cozinha internacional de acordo com as receitas propostas, executando ficha técnica de preparação e conhecer a cultura de cada país de acordo com a preparação.

Base tecnológica

- Preparações de cardápios completos com entradas (frias e/ou quentes), pratos principais e sobremesas dos continentes: • Europa; • Ásia; • América do Norte; • América Central; • América do Sul; • África; • Oceania.

Prática pedagógica

- Realizar preparações de cardápios completos de acordo com a cultura alimentar de cada continente, executando receitas previamente testadas.

COZINHA BRASILEIRA

Base tecnológica

- Preparações das diferentes regiões do Brasil: • Vaca atolada; Baião de dois; • Acarajé; • Barreado; • Feijoada; • Sopa paraguaia; • Empadão goiano; • Pirarucu de casaca; • Tacacá no tucupi; • Frango com quiabo, entre outras.

Prática pedagógica

- Realizar preparações gastronômicas clássicas da cozinha brasileira de acordo com as receitas propostas, executando ficha técnica de preparação e conhecer a cultura de cada estado de acordo com a preparação.

Base tecnológica

- Preparações de cardápios completos com entradas (frias e/ou quentes), pratos principais e sobremesas das diferentes regiões do Brasil: • Norte; • Sul; • Nordeste; • Sudeste; • Centro-oeste.

Prática pedagógica

- Realizar preparações de cardápios completos de acordo com a cultura alimentar de cada região brasileira, executando receitas previamente testadas. Montar a mesa de apresentação com decorações típicas de acordo com o tema da aula.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
04	Balanca Eletronica Digital Capac. 5 Kg, Subdivisao de 1 G, Bivolt
04	Batedeira tipo industrial com capacidade mínima para 3,9 litros
04	Fogão industrial modelo centro
01	Forno Microondas
04	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 4 litros
04	Processador de alimento doméstico com capacidade para 3,4 litros
01	Refrigerador industrial modelo resfriador frostfree tipo vertical com 6 portas com capacidade mínima de 1000 litros
04	Termômetros digitais com limite operacional de -50 a +400 graus centígrados

Mobiliário

Quantidade	Identificação
01	Estante desmontável em aço
04	Mesa para cozinha industrial tampo em aço inox formato retangular
01	Quadro branco

Acessórios

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
08	Luvras Malha de aço
08	Luvras Térmica para Alta temperatura (até 400 graus)
	Luvras descartáveis
	Toucas de TNT descartáveis com elástico
	Mascaras descartáveis com elástico

01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
Utensílios <i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
04	Assadeira para pizza média
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira de teflon pequena
04	Assadeira de teflon média
04	Assadeira de teflon grande
12	Bandejas de inox
06	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Caçarolas inox média (22)
04	Caçarolas inox grande (24)
04	Caçarolas inox (26)
06	Conchas inox grande
06	Conchas inox média
01	Cozedor inox de massas com cesto
16	Cumbucas de barro (mini/P/M/G)
02	Escorregador inox a vapor
02	Escorregadores inox para a massa
06	Escumadeiras inox grande
06	Escumadeiras inox média
02	Espremedores de batatas
04	Forma para bolo inglês média
04	Forma para bolo inglês grande
04	Formas com fundo removível
02	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
02	Formas de silicone retangular para bolo inglês
04	Formas para pudim pequena
04	Formas para pudim média
04	Formas para pudim grande
04	Forma para quiche

04	Frigideiras teflon para crepes
04	Frigideiras teflon (24)
04	Frigideira hotel
04	Jarra de vidro para sucos e água
04	Jarra inox para sucos e água
04	Jogo de travessas de inox
04	Leiteiras de teflon média
02	Maçaricos
02	Mandolins
02	Maquina de macarrão
02	Maquina para moer carnes
02	Molheira de inox
01	Paelleira
04	Panelas inox média (22)
04	Panelas para fritura com cesto
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *
02	Pirex quadrado transparentes pequeno
02	Pirex quadrado transparentes médio
02	Pirex redondo transparentes pequeno
02	Pirex redondo transparentes médio
02	Pirex redondo transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes pequeno
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes grande
02	Prato de louça branca para Consome
06	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
06	Pratos de louça branca para couvert
06	Ramequins (jogos P/M/G)
03	Réchaud
06	Saladeiras de vidro para apresentação
02	Sopeira de inox

02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
01	Tacho em inox com capacidade de 10L
01	Tacho em inox com capacidade de 30L
02	Travessas de louça quadrada pequena
02	Travessas de louça quadrada média
02	Travessas de louça quadrada grande
02	Travessas de louça redonda pequena
02	Travessas de louça redonda média
02	Travessas de louça redonda grande
02	Travessas de louça retangular pequena
02	Travessas de louça retangular média
02	Travessas de louça retangular grande
02	Wok

LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E DOÇARIA

Descrição da Prática

PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Base tecnológica

- Processo de panificação: • Balanceamento de receita; • Cálculo de porcentagem e rendimento; • Medidas, pesos e equivalências.

Prática pedagógica

- Realizar preparações gastronômicas utilizando os conceitos de balanceamento de receitas, Pesos e medidas. Pesar líquidos e sólidos, ensinar na prática as diferenças entre medida caseira e medida padrão.

Base tecnológica

- Técnica de preparo de massas: • Quebradiças; • folhadas; • cozida; • líquidas ou levedadas.

Prática pedagógica

- Realizar preparações de massas diversas, seguindo receitas padronizadas e previamente testadas.

Base tecnológica

- Técnica de produção de pães: • Salgados; • Doces; • Com farinhas especiais; • Com hortaliças; • Com fermentação natural; • Pães especiais.

Prática pedagógica

- Preparar pães dos mais variados tipos, trazendo a diversidade de matérias primas e de técnicas de panificação.

Base tecnológica

- Técnicas de produção de Bolos: • Método cremoso; • Método aerado.

Prática pedagógica

- Preparar bolos utilizando os métodos cremos e aerado.

Base tecnológica

- Técnicas de preparo de cremes • Confeiteiro – patissier; • Inglês; • Manteiga; • Chiboust; • Bavarois; • Chantilly; • Curd; • Mousseline.

Prática pedagógica

- Preparar os diversos cremes da confeitaria utilizando as técnicas clássicas.

Base tecnológica

- Técnicas de produção de mousses

Prática pedagógica

- Preparar mousses de diversos sabores, a base de leite e a base de frutas.

Base tecnológica

- Técnica de produção de coberturas: • Crumbles; • Ganache; • Glacês; • Marshmallow.

Prática pedagógica

- Realizar a preparação das coberturas tradicionais, mostrando ao aluno suas principais técnicas e utilização.

Base tecnológica

-Técnicas de produção de caldas : • Coulis e Geleias.

Prática pedagógica

- Ensinar os alunos a preparar coulis e geleias na prática, apresentando suas diferenças.

Base tecnológica

- Técnicas de produção de merengues • francês; •suíço; • italiano.

Prática pedagógica

- Produzir os merengues, e demonstrar aos alunos as diferenças entre os três.

Base tecnológica

<p>- Técnica de montagem de bolo: • Aplicação de coberturas, com e sem utilização de bicos de confeitaria; • Pasta americana; • Naked Cake.</p> <p>Prática pedagógica</p> <p>- Confeitar bolos utilizando as técnicas tradicionais e as tendências do mercado de confeitaria.</p>	
<p>Base tecnológica</p> <p>- Técnicas de produção de biscoitos e petit-fours</p> <p>Prática pedagógica</p> <p>- Confeccionar biscoitos de variados sabores e formatos, mostrando ao aluno a variedade deste produto.</p>	
<p>Base tecnológica</p> <p>- Técnicas de produção de doces e sobremesas finas</p> <p>Prática pedagógica</p> <p>- Preparar doces finos e apresenta-los em uma disposição de mesa para festas.</p>	
<p>Base tecnológica</p> <p>-Técnicas de produção de Nougatines e Praliné</p> <p>Prática pedagógica</p> <p>- Efetuar a preparação de nougatines e praliné.</p>	
<p>Base tecnológica</p> <p>- Técnicas de manipulação e temperagem de chocolate</p> <p>Prática pedagógica</p> <p>- Realizar preparações a base de chocolate, tentar aproveitar datas típicas para demonstrar os produtos, como dia dos namorados, páscoa, entre outros.</p>	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
01	Amassadeira dupla função
04	Balanças eletrônica digital semi-analitica
05	Batedeiras tipo industrial com capacidade de 3,9 litros
01	Cilindro laminador
02	Fogão industrial modelo de centro
01	Forno de lastro a gás
01	Forno Micro-ondas
04	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 4 litros

01	Modeladora de pães
04	Processadores de alimento doméstico com capacidade mínima para 3,4 litros
04	Termômetros digitais limite operacional de -50 a +400 graus centígrados
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
01	Estante desmontável em aço tipo aberta nos fundos e laterais com 9 prateleiras
04	Mesas para Cozinha Industrial tampo em aço inox formato retangular
01	Quadro Branco
Acessórios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
08	Luvas Térmicas para Alta Temperatura (até 400 graus)
01	Mangote Alta Temperatura para Cozinha Industrial com isolamento térmico
	Toucas de TNT descartáveis com elástico
	Luvas de látex sem pó
	Máscaras de TNT descartáveis com elástico
Utensílios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
04	Assadeira para pizza média
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira teflon pequena
04	Assadeira teflon média
04	Assadeira teflon grande
12	Bandeja inox
06	Bandejas de confeitaria
06	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Caçarolas inox média (22)
04	Caçarolas inox grande (24)

04	Caçarolas (22) *
04	Caçarolas (24) *
04	Caçarolas (26) *
06	Conchas inox grande
06	Conchas inox média
02	Escorredores inox para massa
06	Escumadeiras inox grande
06	Escumadeiras inox média
02	Espremedores de batatas
02	Espremedor de frutas
06	Esteira para panificação
04	Forma para bolo inglês média
04	Forma para bolo inglês grande
04	Formas com fundo removível
02	Formas de silicone retangular para bolo inglês
02	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
04	Formas para pudim pequena
04	Formas para pudim média
04	Formas para pudim grande
04	Formas para quiche
24	Formas para torteleta
24	Forminhas de empada diversos tamanhos (24un de cada)
04	Frigideiras teflon para crepes
04	Jarras para água e suco
04	Jogo de travessas de inox
04	Leiteiras de teflon média
02	Maçaricos
02	Mandolins
24	Mini formas para quindim; bom-bocado; pão de mel, pudim; quadrada (24un de cada)
24	Mini formas para quiche; bolo inglês (24un de cada)
04	Panelas inox média
02	Panelas de pressão 4 litros (3l)

02	Panelas para fritura com cesto
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *
02	Pirex quadrado transparentes pequeno
02	Pirex quadrado transparentes médio
02	Pirex redondo transparentes pequeno
02	Pirex redondo transparentes médio
02	Pirex redondo transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes pequeno
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes grande
06	Pratos de louça branca para mesa
06	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
06	Pratos de louça branca para couvert
18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
02	Saladeiras de vidro para apresentação
04	Silpat
02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
01	Tacho em inox com capacidade de 10L
01	Tacho em inox com capacidade de 30L
02	Travessas de louça quadrada pequena
02	Travessas de louça quadrada média
02	Travessas de louça quadrada grande
02	Travessas de louça redonda pequena
02	Travessas de louça redonda média
02	Travessas de louça redonda grande
02	Travessas de louça retangular pequena
02	Travessas de louça retangular média
02	Travessas de louça retangular grande

O **LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA** é de uso compartilhado da unidade escolar e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

Descrição da Prática

APLICATIVOS INFORMATIZADOS

Base tecnológica

- Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas: ✓ formatação; ✓ fórmulas; ✓ funções; ✓ gráficos.

Prática pedagógica

- Digitalização da ficha técnica de receita.

Base tecnológica

- Conhecimentos básicos para publicação de informações na internet • Elementos para construção de um *site* ou blog; • técnicas para publicação de informações em redes sociais: ✓ privacidade e segurança; ✓ produtividade em redes sociais; ✓ ferramentas de análise de resultados.

Prática pedagógica

- Criação de páginas ou *sites* de alunos que trabalham como autônomos com produtos de gastronomia.

ORGANIZAÇÃO DE PORTFÓLIO PROFISSIONAL

Base tecnológica

- Construção do Portfólio: • Importância de um portfólio para o desenvolvimento profissional; • Instrumento de divulgação de trabalhos profissionais; • Técnicas para personalização de portfólio: ✓ sumário; ✓ cronologia; Processo de criação; ✓ customização portfólio digital e físico.

Prática pedagógica

- Executar a elaboração do portfólio de acordo com as práticas pedagógicas desenvolvidas ao longo do curso.

BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Bibliografia	Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Título	Edição	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	ASSIS	Luana de			Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição	2	São Paulo	SENAC - SP	9788574583440	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	BENETTI	Gisele Bizon			Manual de Técnicas Dietéticas	2	Rio de Janeiro	SENAC - SP	9788544700440	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	BORGO	Luiz Antonio et. al			Alquimia dos Alimentos - Série Alimentos e Bebidas	3	São Paulo	SENAC - SP	9788562564383	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	BRONZE	Felipe			A virtude da gula. Pensando a Cozinha Brasileira	1ª	São Paulo	Senac - SP	978-8539608430	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	CARVALHO	Robson de			Cozinha Fria - Da Ornamentação à Execução do Cardápio		São Paulo	ERICA	9788536508146	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	CASTANHO	Thiago			Cozinha de origem. Pratos brasileiros tradicionais revisados	1ª	São Paulo	Publifolha	978-8579145063	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	COSTA	Diego Rodrigues et. al.			Manual Prático De Confeitaria	1	São Paulo	SENAC -SP	9788539609239	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	DEMAI	Fernanda Mello			Português Instrumental	1ª	São Paulo	Érica	9788536507583	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	FELDRIN	Jean Louis	MONTANARI	Massimo	História da Alimentação	8	São Paulo	Estação Liberdade	9788574480022	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	FONSECA	Marcelo Traldi			Tecnologias Gerencias de Restaurantes	7	São Paulo	SENAC -SP	9788539607488	2014

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Governo do Estado de São Paulo
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	FRANCO	Ariovaldo			De Caçador a Gourmet	5	São Paulo	SENAC - SP	9788573599701	2010
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	GAMBARDELL A	Ana Maria Dianezi	LOPES	José Aurélio Claro	Restaurantes Sustentáveis: Um futuro em comum	1	São Paulo	ATHENEU	9788538806165	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	GERMANO	Pedro Manuel			Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	5	São Paulo	MANOLE	9788520437209	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	HAUMONT	Raphaël			Um Químico na Cozinha - A Ciência da Gastronomia Molecular	1º	Rio de Janeiro	Zahar	9788537815397	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	Instituto Americano de Culinária				Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria	4	São Paulo	SENAC - SP	9788539606092	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	KINDERSLEY	Dorling			As Viagens Gastronômicas Mais Fantásticas do Mundo	1	São Paulo	Publifolha	9788579143878	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	MARTIN	Vanessa			Manual Prático de Eventos	1	São Paulo	ELSEVIER	9788535281453	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	MATIAS	Marlene			Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas	6	São Paulo	MANOLE	9788520435816	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	MATOS	Simone Pires de	MACEDO	Paula Daiany Gonçalves	Bioquímica dos Alimentos: Composição, Reações e práticas de Conservação		São Paulo	SARAIVA	9788536514635	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	MCGREE	Harold			Comida & Cozinha - Ciência e Cultura da Culinária	2º	São Paulo	Wmf Martins Fontes	9788578278328	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	MONTEIRO	Renata Zambon			Cozinhas profissionais	1	São Paulo	SENAC -SP	9788539604067	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	OLD, Marnie	OLD, Marnie			Vinhos - Aprenda na Prática A Degustar A Bebida	1	São Paulo	PUBLIFOLH A	9788579145414	2014

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Govorno do Estado de São Paulo
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	PHILIPPI	Sonia Tucunduva			Nutrição e Técnica Dietética	3	São Paulo	MANOLE	9788520433225	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	PUCKETTE	Madeline	HAMMACK	Justin	O guia essencial do vinho: Wine Folly	1	São Paulo	INTRINSECA	9788551000243	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	SILVA JUNIOR	Eneo Alves da			Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos	7	São Paulo	VARELA	9788577590193	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	VIANNA	Felipe Soave et.al			Manual Prático de Cozinha		São Paulo	SENAC - SP	9788539624171	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	VIANNA	Felipe Soave Vianna et. al.			Manual prático de panificação	1	São Paulo	SENAC -SP	9788539609246	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	WERNER	Adraine			Etiqueta social e empresarial	2	São Paulo	INTER SABERES	9788582129388	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	WRIGHT	Jeni	TREUILLÉ	Eric	Todas as Técnicas Culinárias - le cordon bleu	7	São Paulo	Marco Zero	9788527902953	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Cozinha	Básica	YANES	Adriana Figueiredo			Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos	1	São Paulo	ÉRICA	9788536508139	2014

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza/SP

CAPÍTULO 8

PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso de **TÉCNICO EM COZINHA** será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo à ordem discriminada a seguir:

- ✓ Licenciados na Área Profissional relativa ao componente curricular (disciplina);
- ✓ Graduados na Área do componente curricular (disciplina).

Aos docentes contratados, o Ceeteps mantém um Programa de Capacitação voltado à formação continuada de competências diretamente ligadas ao exercício do magistério.

TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	TITULAÇÃO
APLICATIVOS INFORMATIZADOS	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Análise de Sistemas• Administração - Habilitação em Gestão da Informação• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração - Habilitação em Sistemas de Informação• Administração de Sistemas de Informação• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo

- Administração em Turismo e Hotelaria
- Administração Hoteleira
- Análise de Sistemas
- Análise de Sistemas Administrativos em Processamento de Dados
- Análise de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Gerenciamento de Sistemas e Tecnologias
- Ciência e Tecnologia
- Ciência(s) da(de) Computação
- Computação
- Computação (LP)
- Computação Científica
- Design
- Engenharia da(de) Computação
- Engenharia de Sistemas
- Engenharia de Software
- Engenharia Elétrica
- Engenharia Mecânica
- Hotelaria
- Informática
- Informática (LP)
- Informática Biomédica
- Lazer e Turismo
- Matemática Aplicada às Ciências da Computação
- Matemática Aplicada e Computação Científica
- Matemática Aplicada e Computacional

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza / SP

- Matemática com Ênfase em Informática (LP)
- Matemática com Informática
- Matemática Computacional
- Nutrição
- Processamento de Dados
- Processamento de Dados ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Programação de Sistemas
- Programação de Sistemas ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Sistemas de Informação
- Sistemas de Informação - Habilitação Planejamento Estratégico
- Sistemas e Tecnologia da Informação
- Sistemas e Tecnologia da Informação (LP)
- Tecnologia da(de) Informação e Comunicação
- Tecnologia de Computação
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Análise de Sistemas e Tecnologia(s) da Informação
- Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas
- Tecnologia em Análise e Projeto de Sistemas
- Tecnologia em Banco de Dados
- Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais
- Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas

- Tecnologia em Desenvolvimento de Software
- Tecnologia em Desenvolvimento para Web
- Tecnologia em Desenvolvimento Web
- Tecnologia em Gastronomia
- Tecnologia em Gerenciamento de Redes de Computadores
- Tecnologia em Gestão da(de) Tecnologia da Informação
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Sistemas de Informação
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão Hoteleira
- Tecnologia em Hotelaria
- Tecnologia em Informática
- Tecnologia em Informática - Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores

- Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados
- Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática e Negócios
- Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios
- Tecnologia em Informática para Negócios
- Tecnologia em Jogos Digitais
- Tecnologia em Lazer e Turismo
- Tecnologia em Processamento de Dados
- Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações
- Tecnologia em Redes de Computadores
- Tecnologia em Segurança da Informação
- Tecnologia em Segurança do Trabalho
- Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação
- Tecnologia em Sistema(s) para Internet
- Tecnologia em Técnicas Digitais
- Tecnologia em Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Web
- Tecnologia em Web Design
- Tecnologia em Web Design e E-Commerce
- Turismo

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

	<ul style="list-style-type: none">• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
COZINHA BRASILEIRA	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Tecnologia em(de) Alimentos• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria
COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo e Hotelaria

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em(de) Alimentos• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria
<p>ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas• Administração - Habilitação em Administração de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Análise de Sistemas• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Comércio Internacional• Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração - Habilitação em Marketing• Administração - Habilitação em Mercados Internacionais• Administração de Empresas• Administração de Empresas e Negócios• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Geral

- Administração Geral - Ênfase em Marketing
- Administração Hoteleira
- Ciências Administrativas
- Ciências Contábeis
- Ciências Contábeis e Atuariais
- Ciências Econômicas
- Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional
- Ciências Econômicas e Administrativas
- Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis
- Ciências Jurídicas
- Ciências Jurídicas e Sociais
- Ciências Sociais
- Ciências Sociais (LP)
- Direito
- Economia
- Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)
- Filosofia
- Filosofia (LP)
- Gastronomia
- Gastronomia e Segurança Alimentar
- História
- História (LP)
- Hotelaria
- Lazer e Turismo
- Nutrição
- Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

- Pedagogia
- Pedagogia (LP)
- Psicologia
- Psicologia (LP)
- Relações Internacionais
- Sociologia
- Sociologia (LP)
- Sociologia e Política
- Sociologia e Política (LP)
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Comércio Exterior
- Tecnologia em Comércio Internacional
- Tecnologia em Gastronomia
- Tecnologia em Gestão de Comércio Exterior
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Negócios e Finanças
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão Hoteleira
- Tecnologia em Hotelaria
- Tecnologia em Lazer e Turismo
- Tecnologia em Planejamento Administrativo

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica• Tecnologia em Processos Gerenciais• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
HIGIENE E SEGURANÇA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos• Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Nutrição e Metabolismo• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em(de) Alimentos
HOSPITALIDADE E EVENTOS GASTRONÔMICOS	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria

	<ul style="list-style-type: none">• Administração Hoteleira• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Gastronomia• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Eventos• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Eventos• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria
INGLÊS INSTRUMENTAL	<ul style="list-style-type: none">• Inglês (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Tradutor e Intérprete• Letras com Habilitação de Tradutor/Inglês• Letras com Habilitação em Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Língua e Literatura Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Português e Inglês• Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)

- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)

	<ul style="list-style-type: none">• Secretariado Executivo Trilíngue• Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês• Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês (LP)• Tecnologia em Automação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês• Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês• Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês• Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês (LP)• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)• Tradutor e Intérprete• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês (LP)
<p>LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none">• Comunicação Social com Habilitação em Jornalismo• Letras (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Neolatinas (LP)

- Letras - Tradutor e Intérprete
- Letras com Habilitação em Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas
- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Linguística
- Letras com Habilitação em Linguística (LP)
- Letras com Habilitação em Português (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Alemão
- Letras com Habilitação em Português e Alemão (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Francês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Inglês
- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Italiano (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa (LP)
- Letras com Habilitação em Português, Inglês e Literaturas (LP)

- Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Literaturas da Língua Portuguesa com suas respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado Trilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português (LP)
- Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
- Língua Portuguesa (LP)
- Linguística (G/LP)
- Secretariado

	<ul style="list-style-type: none">• Secretariado com Habilitação em Secretariado Executivo Bilingue• Secretariado Executivo• Secretariado Executivo Bilingue• Secretariado Executivo Bilingue - Habilitação Português/ Inglês• Secretariado Executivo com Habilitação em Português• Secretariado Executivo Trilingue• Secretariado Executivo Trilingue - Português / Inglês / Espanhol• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing• Tecnologia em Formação de Secretário• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilingue• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português
<p>ORGANIZAÇÃO DE PORTFÓLIO PROFISSIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração em Hotelaria• Administração Hoteleira• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Gastronomia• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	<ul style="list-style-type: none">• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em(de) Alimentos
PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM COZINHA	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Hoteleira• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos

	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomia• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria
TÉCNICAS DIETÉTICAS E NUTRIÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
TÉCNICAS DE COZINHA E RESTAURANTE	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos• Economia Doméstica• Engenharia de Alimentos• Gastronomia

	<ul style="list-style-type: none">• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Tecnologia em(de) Alimentos• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria
--	---

Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos, a unidade escolar deverá consultar o Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência.

Toda Unidade Escolar conta com:

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Projetos Responsável pelo Apoio e Orientação Educacional;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

CAPÍTULO 9 CERTIFICADO E DIPLOMA

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de **TÉCNICO EM COZINHA**, satisfeitas as exigências relativas:

- ✓ ao cumprimento do currículo previsto para habilitação;
- ✓ à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

Ao término do primeiro e segundo módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **AUXILIAR DE COZINHA**.

Ao completar os **2** módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM COZINHA**, pertinente ao Eixo Tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer”.

O diploma terá validade nacional.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: Deliberação CEE n.º 105/2011 e Indicação CEE n.º 8/2000			
Processo Centro Paula Souza n.º		N.º de Cadastro (MEC/CIE)	

1. Identificação da Instituição de Ensino			
1.1. Nome e Sigla			
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - CEETEPS			
1.2. CNPJ			
62823257/0001-09			
1.3. Logradouro			
Rua dos Andradas			
Número	140	Complemento	
CEP	01208-000	Bairro	Santa Ifigênia
Município	São Paulo – SP		
Endereço Eletrônico			
Website	http://www.cps.sp.gov.br/		
1.4. Autorização do curso			
Órgão Responsável	Unidade de Ensino Médio e Técnico/CEETEPS		
Fundamentação legal	Supervisão delegada: Resolução SE/SP nº 78, de 07-11-2008.		
1.5. Unidade de Ensino Médio e Técnico			
Coordenador	Almério Melquíades de Araujo		
e-mail	almerio.araujo@cps.sp.gov.br		
Telefone do diretor(a)	11 3324.3969		
1.6. Dependência Administrativa			
Estadual/Municipal/Privada	Estadual		
1.7. Ato de Fundação/Constituição	Decreto Lei Estadual		
1.8. Entidade Mantenedora			

CNPJ	62823257/0001-09
Razão Social	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Natureza Jurídica	Autarquia estadual
Representante Legal	Laura M. J. Laganá
Ano de Fundação/Constituição	1969
2. Curso	
2.1. Curso: novo, autorizado ou autorizado e em funcionamento.	
Curso autorizado e em funcionamento	
2.2. Curso presencial ou na modalidade a distância	
Curso presencial	
2.3. ETECs/município que oferecem o curso	
2.4. Quantidade de vagas ofertadas	
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)	
Matutino/vespertino/noturno	
2.6. Denominação do curso	
Técnico em Cozinha	
2.7. Eixo Tecnológico	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	
2.8. Formas de oferta	
Concomitante/Subsequente	
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.	
100 (mil horas) mais 80 horas de TCC	
3. Análise do Especialista	
3.1. Justificativa e Objetivos	
A justificativa e objetivos estão de acordo com os dados mais recentes sobre a área.	
3.2. Requisitos de Acesso	
Os requisitos de acesso são adequados aos critérios da instituição educacional.	
3.3. Perfil Profissional de Conclusão	

O perfil profissional de conclusão para o Técnico em Cozinha está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC e também com as competências e atribuições desse profissional no mercado de trabalho.

A descrição das áreas de atuação também está pertinente e adequada, conforme segue:

Perfil Profissional de Conclusão

O **TÉCNICO EM COZINHA** é o profissional que planeja, organiza e executa o trabalho na cozinha. Atua na finalização do *mise en place* dos serviços, produção de pratos e finalização das preparações, observando os métodos de cocção e cortes adequados a cada tipo de insumo. Colabora na elaboração e organização de pratos do cardápio. Elabora banco de dados, relatórios de trabalho e fichas técnicas para todas as preparações a serem executadas. Opera e mantém em bom estado os utensílios, equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena os gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

Áreas de Atuação / Mercado de Trabalho

❖ Bares; *Buffet*; *Catering*; Padarias; Confeitarias; Lanchonetes; Restaurantes; Cozinhas industriais; Cruzeiros marítimos; Meios de hospedagem.

3.4. Organização Curricular

A organização curricular está adequada às funções produtivas pertinentes à formação do Técnico em Cozinha, conforme o item 2.9 deste parecer.

3.4.1. Proposta de Estágio

O curso não prevê estágio curricular obrigatório, conforme a legislação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Brasil.

3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores são adequados aos critérios da instituição e também às disposições da legislação educacional.

3.6. Critérios de Avaliação

Os critérios de avaliação são adequados aos critérios da instituição e também às disposições da legislação educacional.

3.7. Instalações e Equipamentos

As instalações e equipamentos estão adequados para o desenvolvimento de competências e de habilidades que constituem o perfil profissional da habilitação.			
3.8. Pessoal Docente e Técnico			
Os docentes são contratados mediante concurso público ou processo seletivo. O plano de curso indica os requisitos de formação e qualificação, que atendem ao disposto na Indicação CEE 8/2000, na redação dada pela Indicação CEE 64/2007.			
3.9. Certificado(s) e Diploma			
O curso prevê certificação, com o que estamos de acordo.			
4. Parecer do Especialista			
Somos de parecer favorável à implantação da habilitação profissional de Técnico em Cozinha na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas e a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.			
5. Qualificação do Especialista			
5.1. Nome			
Vanderlei Antonio Domigues Junior			
RG	43111533-3	CPF	32943339865
Registro no Conselho Profissional da Categoria			
5.2. Formação Acadêmica			
Graduação - Tecnólogo em Gastronomia – Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio – Itu			
Pós-Graduando – MBA - Gastronomia E Gestão de Eventos – Anhembi Morumbi – SP – Vila Olímpia			
5.3. Experiência Profissional			
2019 - Atual			
Restaurante Sabor E Arte - Ibiúna /SP			
Chefe e Proprietário			
Professor no curso Cozinheiro Chefe Internacional			

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 08-05-2019

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749 e **Rodrigo de Oliveira Medeiros**, R.G. 33.342.775-0, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM COZINHA**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 08 de maio de 2019.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “**Turismo, Hospitalidade e Lazer**”, referente à Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM COZINHA**, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **Auxiliar de Cozinha**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 12-06-2019.

São Paulo, 11 de junho de 2019.

Amneris Ribeiro Caciatori	Sebastião Mário dos Santos	Rodrigo de Oliveira Medeiros
R.G. 29.346.971-4	R.G. 4.463.749	R.G. 133.342.775-0
Supervisora Educacional	Supervisor Educacional	Supervisor Educacional

PORTARIA CETEC Nº 1645, DE 12-06-2019

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 1, de 5-12-2014, na Resolução CNE/CEB 6, de 20-9-2012, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, no Parecer CNE/CEB 39/2004, no Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008, na Deliberação CEE 162/2018, na Indicação CEE 169/2018 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - fica aprovado, nos termos do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, o Plano de Curso do Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, da Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha.

Artigo 2º - o curso referido no artigo anterior está autorizado a ser implantado na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 12-6-2019.

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 12 de junho de 2019.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

**Publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 13-6-2019 – Poder Executivo
– Seção I – Página 53**

ANEXO II – VOCABULÁRIO ESPECÍFICO DA ÁREA

- Nadando – termo utilizado para informar que o cozinheiro está realizando o trabalho em ritmo aquém do esperado: “Tal pessoa está nadando”;
- Rasgueira - pessoa que realiza o trabalho de maneira negligente: “Olha que rasgueira essa tal pessoa”;
- Rasgueiragem – realizar, na cozinha, uma atividade sem qualidade, errada, displicente: “Que rasgueiragem!”;
- Quente/queima/rua – termos utilizados para informar que o cozinheiro está com algo quente nas mãos e pode queimar alguém. Utilizam-se essas expressões para que a pessoa tome cuidado e não cause um acidente: “Queima, queima”;
- Marcha – termo utilizado para informar a chegada de um pedido do salão: “Marcha um *risotto au chèvre*”;
- Oito meia/86 – expressão utilizada para informar que determinado prato ou sobremesa acabara. Esse termo procede de uma história militar de uma panela que servia exatamente 85 porções; o termo “oito meia” relatava o término do alimento;
- Cozinhando o galo – expressão utilizada para informar demora na realização de alguma preparação;
- Puxar – termo utilizado para informar que um alimento deve ser refogado rapidamente em uma panela bem quente;
- Saltear – técnica da culinária em que é realizada uma cocção de alimentos em pequenos cortes em uma espécie de frigideira mais aberta através de um movimento de frente para trás no qual os comestíveis saltam;
- Redução – procedimento em que um líquido é deixado em uma panela com o fogo bem baixo até que o volume diminua à quantidade desejada (redução pela metade, em 1/3, entre outras quantidades);
- Selagem – procedimento pelo qual alguma proteína é aquecida em uma panela bem quente para que forme uma crosta; o sumo deve ficar no interior do recipiente, o que permitirá que o alimento fique mais suculento e macio.

ANEXO III - MATRIZES CURRICULARES

MATRIZ CURRICULAR							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA				Plano de Curso	385
Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162, de 12-11-2018; Indicação CEE 169/2018. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1645, de 12-6-2019, publicada no Diário Oficial de 13-6-2019 – Poder Executivo – Seção I – página 53.							
MÓDULO I				MÓDULO II			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Técnicas de Cozinha e Restaurante	00	100	100	II.1 – Cozinha Brasileira	00	100	100
I.2 – Higiene e Segurança nos Serviços de Alimentação	60	00	60	II.2 – Cozinha Internacional e Contemporânea	00	100	100
I.3 – Aplicativos Informatizados	00	40	40	II.3 – Panificação e Confeitaria	00	100	100
I.4 – Técnicas Dietéticas e Nutrição	00	100	100	II.4 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40
I.5 – Hospitalidade e Eventos Gastronômicos	00	100	100	II.5 – Organização de Portfólio Profissional	00	60	60
I.6 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	00	100	100
I.7 – Inglês Instrumental	60	00	60				
TOTAL	160	340	500	TOTAL	40	460	500
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA			
Total da Carga Horária Teórica	200 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso	80 horas		
Total da Carga Horária Prática	800 horas-aula			Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.						

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Governo do Estado de São Paulo
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

MATRIZ CURRICULAR							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA (2,5)				Plano de Curso	385
Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162, de 12-11-2018; Indicação CEE 169/2018. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1645, de 12-6-2019, publicada no Diário Oficial de 13-6-2019 – Poder Executivo – Seção I – página 53.							
MÓDULO I				MÓDULO II			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Técnicas de Cozinha e Restaurante	00	100	100	II.1 – Cozinha Brasileira	00	100	100
I.2 – Higiene e Segurança nos Serviços de Alimentação	50	00	50	II.2 – Cozinha Internacional e Contemporânea	00	100	100
I.3 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.3 – Panificação e Confeitaria	00	100	100
I.4 – Técnicas Dietéticas e Nutrição	00	100	100	II.4 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50
I.5 – Hospitalidade e Eventos Gastronômicos	00	100	100	II.5 – Organização de Portfólio Profissional	00	50	50
I.6 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	00	100	100
I.7 – Inglês Instrumental	50	00	50				
TOTAL	150	350	500	TOTAL	50	450	500
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA Habilitação Profissional de TÉCNICO EM COZINHA			
Total da Carga Horária Teórica		200 horas-aula		Trabalho de Conclusão de Curso		80 horas	
Total da Carga Horária Prática		800 horas-aula		Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado.	
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.						