

ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES

Projeto FORM.AÇORES Qualificação

Destinatários: **Ativos empregados maiores de 18 anos**

Modalidade: **Presencial**

Local: **Escola de Formação Turística dos Açores**

Carga Horária: **40 horas**

Horário: **das 09h00 às 12h40 e das 13h40 às 16h40**

SERVIÇOS ESPECIAIS NA GASTRONOMIA

Objetivos

- Elaborar o plano e orientações de trabalho do serviço especial a realizar (festas, buffets, cocktails, banquetes, serviços de catering, workshops, *showcooking*, entre outros)
- Elaborar ementas para serviços especiais
- Elaborar plano para apresentação de produtos gastronómicos, receitas tradicionais, receitas de autor, processos culinários
- Organizar as brigadas de trabalho para os serviços especiais de cozinha e planificar as áreas de serviço e de coação móveis, circuitos dos alimentos, loiça suja e lixo de acordo com as necessidades operacionais
- Orientar os trabalhos de decoração e disposição dos produtos
- Efetuar a conservação e transporte dos produtos confeccionados
- Orçamentar, calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto
- Efetuar e controlar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais
- Aplicar as regras nutricionais e dietéticas, de modo a garantir o equilíbrio alimentar
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

Conteúdos

- Serviços especiais
- Equipas de trabalho para serviços especiais
- Áreas de serviço e de coação móveis
- Plano dos circuitos dos alimentos, loiça suja e lixos
- Ementas diversificadas e adequadas ao tipo de evento
- Orçamentação, custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
- Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES

- Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
- Técnicas de confeção e produção de produtos para serviços especiais
- Empratamento e decoração criativa
- Acondicionamento e conservação
- Outros Equilíbrio nutricional e dietético
- Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar