



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA
DE SANTA CATARINA

Práticas de Ensino e Avaliação em Aulas Práticas e Teóricas em Gastronomia

Curso Técnico de Cozinha do IF-SC

Msc Nicole Pelaez

CURSO TÉCNICO EM COZINHA -1º módulo

(Auxiliar em Cozinha)

Unidade Curricular	C/H Semanal
Habilidades Básicas	132 horas
Nutrição básica	20horas
Higiene e Manipulação de Alimentos	40horas
Segurança do trabalho e Primeiros socorros	30horas
Sociologia do trabalho	20 horas
Educação Ambiental	30horas
Relações interpessoais I	12 horas
História da Gastronomia	24horas
Planejamento da Produção	20horas
Projeto Integrador	30horas
Ambientação Profissional em cozinha	42horas
TOTAL	400 HORAS

CURSO TÉCNICO EM COZINHA - 2º módulo

Unidade Curricular	C/H Semanal
Química dos alimentos	30h
Cozinha Regional Brasileira	40h
Cozinha clássica internacional	88h
Cozinha contemporânea	40h
Alimentação para pessoas com restrições alimentares	30h
Cozinha sustentável	30h
Relações interpessoais II	22h
Arte e cultura na gastronomia	30h
Planejamento de cardápio	40h
Serviço de sala e bar	20h
Projeto integrador	30h
TOTAL	400 HORAS

Metodologias de Avaliação Prática

Habilidades Básicas
Cozinha Internacional

Disciplina de Habilidades básicas



Primeira Avaliação Teórica

- Formato Individual

Primeira Avaliação Prática



- Classe dividida pela metade;
- Formato Individual;
- Distribuição das atividades no dia da avaliação; Apresentação de 4 tipos de cortes; Apresentação de um molho base sem utilização de ficha técnica;
- O tempo de finalização é definido pelo aluno, dentro do espaço de aula;

Disciplina de Habilidades básicas



Segunda Avaliação Teórica

- Formato Individual

Segunda Avaliação Prática

- Classe dividida pela metade;
- Formato Individual;
- Distribuição da dinâmica da avaliação 2 a 3 dias antes;
- Apresentação de um prato com elemento principal, molho e guarnição;
- Apresentação da ficha técnica;
- O tempo de finalização é definido pelo aluno, dentro do espaço de aula;



Ficha Técnica de Produção

Ingredientes	Quantidade	Unidade
Utensílios	 <p data-bbox="1267 743 1532 782">Foto do prato</p>	
Pré preparo		
Finalização		

Dinâmica da Segunda Avaliação Prática

Proteína	Filé Mignon
Corte	Medalhão ao Ponto
Método de Cocção	Grelhado
Molho	Base de Molho bechamel
Guarnição	Batata em bastões (identificar a nomenclatura e tamanho)

Os alunos recebem os principais tópicos que devem ser desenvolvidos durante a avaliação prática

Proteína	Perdiz
Corte	Ballotine
Método de Cocção	Assar
Molho	Molho Rôti
Guarnição	Cenoura em cubos (identificar a nomenclatura e tamanho)

O aluno tem a disposição também insumos básicos como óleo vegetal, azeite de oliva, manteiga clarificada, manteiga integral, elementos aromáticos e outras leguminosas.

A avaliação é realizada utilizando os seguintes critérios:

Mise en place das produções (utensílios e matérias primas e tempo estimado); 1.0 ponto

Conhecimento técnico aplicado; 2.0 pontos

Tempo de Produção e Organização; 2.0 pontos

Precisão na quantidade dos ingredientes em uso; 1.0 pontos

Sobras e aparas 0.5 ponto

Emprego adequado das técnicas e terminologias; 1.0 ponto

Apresentação da produção; 1.5 pontos

Higiêne e apresentação pessoal; 1.0 ponto

Módulo II

Avaliação prática e teórica
da Cozinha Internacional

60 horas de cozinha
clássica italiana e francesa



Avaliação Teórica

- Formato Individual

Avaliação Prática

- Formato Individual;
- Pesquisa bibliográfica para apresentar um menu clássico formado por entrada, prato principal e sobremesa (apresentar referências teóricas e breve justificativa)
- prova prática apresentando o prato principal;
- Prato composto por elemento principal, molho e guarnição;
- Tempo determinado pelo aluno;
- Apresentação da ficha técnica
- Apresentação do planejamento de produção



Planejamento Operacional de Cozinha

Nome das Produções	Pré- preparo da produção e tempo estimado	Produção	Finalização	Armazenamento e Prazo de Validade
Boef au Borguignon; Pommes Dauphine	-coccionar as batatas à inglesa; 20' -Limpar a carne e cortar em cubos grandes; 7'			

Características Gerais das Avaliações – Curso Técnico de Cozinha –IFSC

- Ênfase em produções individuais;
- Utilização e elaboração de fichas técnicas;
- Utilização e elaboração de Planejamento Operacional de Cozinha;
- Noções do tempo de produção;
- Ênfase nas técnicas de produção baseadas na cozinhas clássicas.
- Parecer técnico do professor durante todo o processo e após a apresentação do prato;