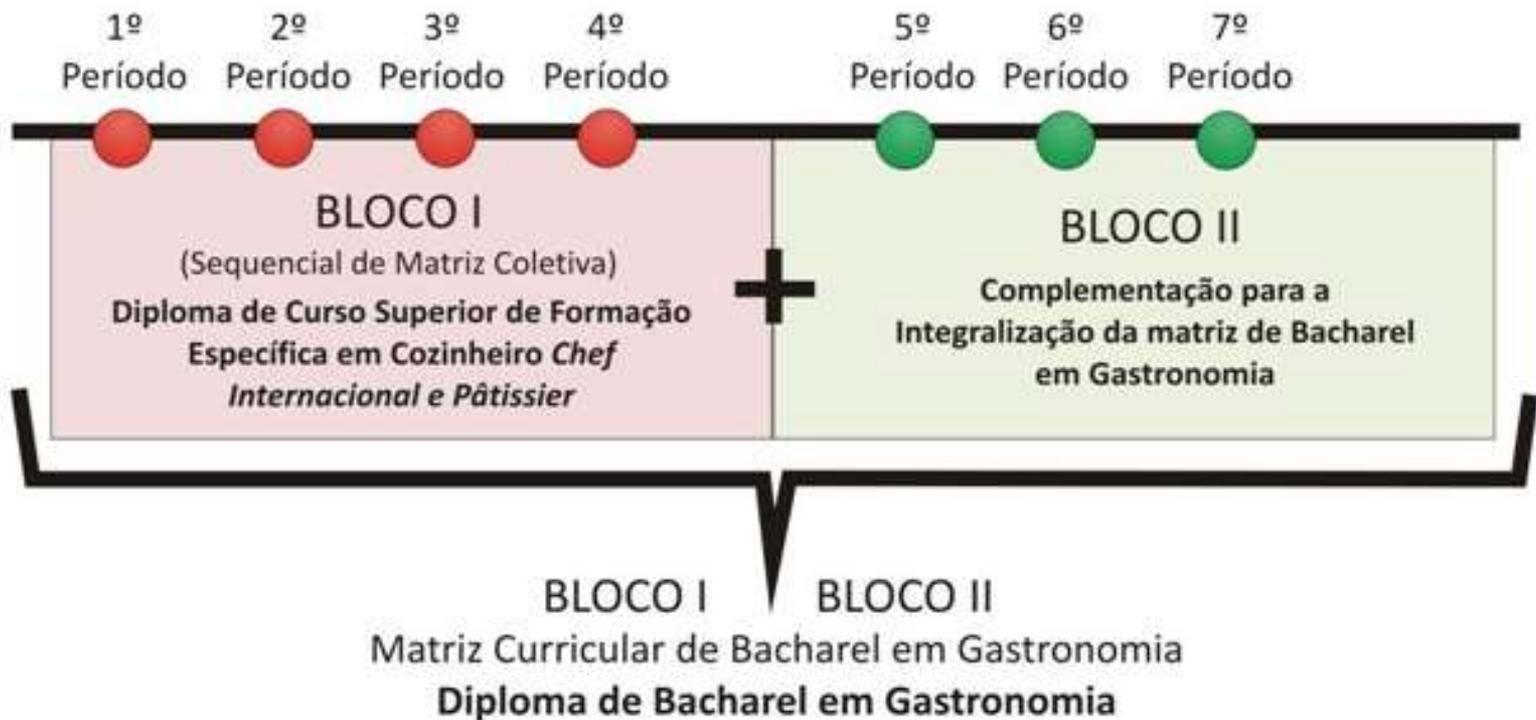


II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia

Organização Curricular



Avaliação Prática e Teórica 2º Período – Coz. Clássica:

Concurso Gastronômico

Objetivo é incentivar a criatividade, disciplina, planejamento e organização.



Avaliação Prática e Teórica 2º Período – Coz. Clássica:

Formatação semelhante a avaliação prática de banca
Nível de complexidade menor (avaliação em grupo).

- ✓ Tema comum (proteína);
- ✓ Regulamento (tempo de duração da avaliação, ingredientes, composição do prato, entre outros);
- ✓ Premiação simbólica.

Projeto Teórico :

- ✓ **Justificativa**(contexto técnico, sensorial e cultural)
- ✓ **Ficha técnica e espelho de custo**
- ✓ **Lista de compras:** quantificação, especificidade dos ingredientes
- ✓ **Planejamento operacional:** O planejamento operacional refere-se a uma organização prévia do raciocínio lógico das etapas operacionais da *mise en place* e finalização a serem executadas (tempo).
- ✓ **Planejamento Estético:** é um projeto em forma de desenho, onde é planejado as formas dos alimentos e itens decorativos (naturais ou elaboradas), a disposição dos componentes do prato, design de louças, cores.

Avaliação Prática:

✓ **Duração:** Pré-preparo 4 h/a e finalização 45 minutos.

✓ **Avaliadores:** professores convidados.

✓ **Critérios de Avaliação**

Mise en place

Pré preparo

Higiene

Conhecimentos técnicos aplicados

Complexidade do prato

Criatividade e contextualização

Apresentação do prato



Avaliação Prática de Banca

✓ Estágio

✓ **Relato oral:** compreende a apresentação oral da empresa na qual realizou o estágio e das atividades desenvolvidas, objetivando a socialização das experiências do Estágio.

✓ **Projeto Teórico:**

Ficha técnica e espelho de custo

Planejamento operacional e estético

Justificativa (contexto técnico, sensorial e cultural)

Lista de compras

Avaliação Prática de Banca

- ✓ **Orientação Prática de banca:** produção do piloto do prato para os professores.
- ✓ **Banca Prática:**
Composta por três professores avaliadores.
Aberta ao público.



- ✓ Contextualização do prato
- ✓ Execução da prova: 30 minutos



Aula Food Design 2º Período – Coz. Contemporânea

Aula Teórica

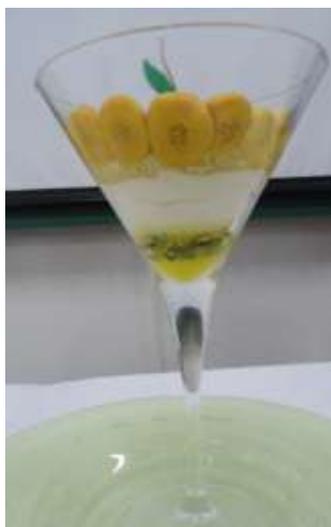
Expositiva e dialogada, com auxílio de recursos audiovisuais.

Aula Prática

Conhecimento do material

Planejamento estético

Montagem de uma produção gastronômica não comestível.



Objetivos: Desenvolver a criatividade, noção de proporções (volume), cores, formas, louças.



Objetivos comuns:

- ✓ Relação Teórica X Prática;
- ✓ Utilização de referências bibliográficas confiáveis;
- ✓ Identificação das técnicas e resultados sensoriais pretendidos (critérios de avaliação);
- ✓ Incentivo do processo criativo;
- ✓ Planejamento e custo.