



## PROGRAMAÇÃO - CURSO DE NOVOS 2018/1º SEMESTRE

AULA	DATA	EXECUÇÃO	CONTEÚDOS
1ª	3-abr	Produtora da Confraria	Entrega do material didático e crachás
		Diretor Jorge Ferla	Boas Vindas aos alunos Apresentação da Confraria
		Coordenadores do Curso de Novos	Apresentação dos patrocinadores Apresentação da estrutura do curso e dos instrutores Apresentação dos alunos
		Roberto Chukst	Utensílios de cozinha Conselhos com princípios básicos Mise-en-place Planejamento do Cardápio Bibliografia sugerida
		Confrades	Apresentação do prato elaborado (Moqueca) Degustação do prato elaborado pelos Confrades convidados
2ª	17-abr	Chef Colman	Aula de corte de legumes e verduras, temperos e ervas
3ª	24-abr	Confrade Wilson Cantes e Ney Silva	Feijoada quantidades de insumos, pesos e medidas
4ª	15-mai	Chef Mauro Sousa	Carnes e seus cortes Frangos e seus cortes Preparação com carnes e aves
5ª	22-mai	Confrade Roberto Chukst	Técnica básica dos risotos Preparação de risotos
6ª	29-mai	Chef Mamadou Sene	Técnica de manipulação e preparação de peixes e frutos do mar Preparação de pratos com peixes e frutos do mar
7ª	5-jun	Chef Déa Schein	Massas e molhos
8ª	19-jun	Confrade Roberto Chukst	A história da paella Variações sobre o tema Elaboração de paella
9ª	03/jul	Chef Fred dos Anjos	Elaboração de pratos com carnes, peixes e aves. Montagem dos pratos
10ª	13-jul	Alunos e Padrinhos	Jantar de formatura - Salão de Festas do GNU

**Informações :** c/ Juliana 3025 3860 ou uniaocooks@gnu.com.br

**Horário dos encontros:** das 19:30 às 22:30 horas

**Local:** Centro Gastronomico – Sede Alto Petrópolis

**Valor do Curso:**

- Associado: R\$ 1.750
- Não Associado: R\$2.210

Valores podem ser parcelados em até 3x no cartão;

**O que inclui na inscrição:**

- Material didático (apostila e receitas em todas as aulas)
- Uniformes (avental, bandana, toalha, jaleco e chapéu de Chef)
- Insumos consumidos no preparo das aulas
- Estacionamento cortesia em todas as aulas

**Investimento extra:**

- Bebidas consumidas nas aulas
- Compra obrigatória dos 12 convites para o Jantar de Formatura (R\$120 cada, total R\$1.440)

**OBSERVAÇÕES:**

- **É Obrigatório o aluno participar da formatura, assim como se comprometer em comprar 12 convites, equivalente a 2 mesas no Jantar de Formatura.**
- **A Coordenação da Confraria União Cooks, e/ou Instrutores poderão realizar eventual alteração na programação a fim de qualificar o curso de Novos.**
- **A frequência mínima nas aulas: 5 aulas**