

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**

MÉTODOS DE PRODUÇÃO EM COZINHA

Objetivos

- Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações
- Execução e aplicação das técnicas de corte de carne e métodos de confeção
- Execução e aplicação das técnicas de corte de peixe e métodos de confeção
- Execução e aplicação das técnicas de corte e métodos de confeção de legumes
- Cumprir as normas de higiene e segurança

Conteúdos

- Molhos, bases e fundos
- Preparação e confeção de carnes
- Preparação e confeção de peixes
- Preparação e confeção de legumes