

CURSO PROFISSIONALIZANTE

CONFEITARIA, CHOCOLATERIA E PANIFICAÇÃO

Com o Chef CARLO MÖCKLI



GOOD NEWS!!!

O curso da pós-graduação da UNIRIO está de volta!

Chef Carlo Möckli, o criador, vai ministrá-lo na Agridoce Gastronomia em Niterói.

Aprovado pelo MEC, esse curso criou muitos profissionais, chefs, professores e empresários, que estão muito bem sucedidos hoje no mercado e vai te levar também ao verdadeiro sucesso!

Aprenda mais do que só as receitas, domine as técnicas da confeitaria internacional e o fundamento da química e física dos processos.

Receba o conhecimento do profissional mais experiente do Brasil.

Informações:

- Terças e quartas
- Dias de setembro: 10, 11, 17, 18, 24 e 25
- Dias de outubro: 01, 02, 08, 09, 15, 16, 22, 23, 29 e 30
- Turno: Tarde/Noite (de 14:00h às 21:00h)
- Total de horas: 96h
- Tipo: Teoria e prática
- Número máximo de alunos: 6



Temas abordados:

- Fundamentos das matérias-primas
- Fundamento da química e física dos alimentos - sem fórmulas.
- Fundamento da padaria, confeitaria e chocolateria.
- Fundamentos da decoração.
- Princípios de marketing.
- Cálculo de custo

INTRODUÇÃO

O Curso de Confeitaria Internacional oferece uma proposta inovadora, tanto para a especialização de profissionais da área de gastronomia, como para interessados em conhecer os princípios que regem o desenvolvimento de produtos de confeitaria.

Esse curso fornece o “pulo do gato” ao explicar a arquitetura das receitas.
Esse é o ouro escondido pelo qual você procurou.

Pré-requisitos:

Não tem, só a boa vontade de estudar e **pensar além das receitas!**

Objetivos

O objetivo do curso é dar ao aluno todos os fundamentos da Padaria, Confeitaria e Chocolateria, com os quais poderá confeccionar qualquer produto nessas áreas.

O aluno será capaz de reconhecer, corrigir, avaliar e resolver problemas nas receitas, manter a qualidade do produto e reconhecer a terminologia internacional da confeitaria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Junho 2019

terça	quarta	Tópico	Produtos	Carga horária
11		Teoria e prática: Petite fours doces Introdução. Ingredientes essenciais, Misturas e adicionais. Os açúcares, as gorduras, a farinha de trigo.	Petite fours doces: sablé, milanese, sucrée, sablé confeitado.	6
	12	Teoria e prática: massa folhada e croissant. Substâncias químicas para aerar a massa, ovos. Fermentação direita e indireta.	Massa folhada, massa croissant. Massa croissant doce.	6
18	19	Teoria e prática: panificação	Com massa folhada e croissant: salgados, vole au vent, palmier, etc. Brioche, pão de cerveja, foccacia, pão integral, pão dos alpes, tranças, bienenstich, cinnamon rolls, etc.	12
25		Decoração: várias técnicas da confeitaria.	Escrever com chocolate e glacê real, filigrama, pasta americana, modelagem, trabalhar com bicos e confeitaria, flores, etc.	6
	26	Receitas populares.	Brownie, petit gateau, macaron, financier, madalène, pão de mel, financier, etc.	6

Julho 2019

terça	quarta	Tópico	Produtos	Carga horária
02	03	Princípios das 5 massas e recheios (demonstração).	Massa biscuit, massa bolo, massa merengue, masa pâte à choux, massa macaron. Recheios: cremes cozidos, cremes amanteigados, cremes leves, ganache, geleias, sorvete e semi-fredo (teoria).	12
09		Tortas: aplicação das massas e recheios.	Torta de St. Honoré, torta Cheesecake de amora, torta mousse de chocolate, torta tartelette de ganache com caramelo, torta charlotte russe.	6
	10	Pâtisserie.	Rocambole de chocolate, tartelette de limão copinhos parfait de chocolate, várias mini tortas.	6
16	17	Teoria e prática de chocolate, moldar, bombons, trufas e decoração.	Pré-cristalização do chocolate, trufas, bombons, moldar, decoração com chocolate, etc.	12
23		Bolo para eventos (cake design)	Planejamento do bolo, recheios, cobrir, decorar (criações do alunos).	6
	24	Quiche e bolo de tabuleiro.	Diversos quiches e bolos de tabuleiro, como strudel, torta de nozes, etc.	6
30		Confiserie: Caramelos, toffees, brigadeiros e densidade das caldas.	Caramelo mou, toffees, fondant, brigadeiros, torrone, marshmallow, Nhá Benta.	6
	31	Técnica de Venda e Marketing. Cálculo de custo		6

Total horas

96



SOBRE O PROFESSOR:

CHEF CARLO MÖCKLI

- Mestre pâtissier, Chocolatier e Consultor suíço.
- Expert, responsável pela formação de Chefs e mestres na Suíça.
- Professor da UNIRIO, Curso de gastronomia.
- Apresentações na TV como NET, Globo, SBT, e outros.
- Jurado e palestrante em diversos eventos gastronômicos de impacto internacional.
- Consultor da cozinha do programa da Ana Maria Braga “Mais Você” da Rede Globo.
- Consultor para mais de 50 empresas nacionais e internacionais.
- Colunista da Revista Padaria 2000.
- Hall da fama – Masters: Galeria de honra.
- Possui o selo real da rainha do Reino Unido.

INVESTIMENTO:

- **Opção 1: Matrícula R\$750 + R\$3.800**

Inclui: dólmã, faixa/touca, avental, apostila impressa, kit completo para as aulas de chocolate, certificado da escola impresso.

- **Opção 2: Matrícula R\$160 + R\$3.800**

Inclui: apostila e certificado em PDF enviados por e-mail

***Parcelamos no cartão de crédito em até 12x pelo paypal**

Durante o curso, o aluno deverá se vestir com: Blusa branca, calça preta, sapatos pretos fechados, sem adereços (brincos, anéis, correntes, etc), unhas limpas e curtas (sem esmalte).

Dados para depósito

- Banco Itaú
- Agencia 8325
- Conta corrente 20112-0
- Cnpj 20.313.969/0001-20
- Larissa Carvalho da Rosa Costa



Política de cancelamento

De aulas

- Tanto o cancelamento como transferências de cursos devem ser feitos por escrito, via e-mail contato@agridocegastronomia.com
- No caso do cancelamento até 7 dias de antecedência em relação à data da aula, será reembolsado o valor integral do pagamento efetuado, descontando as taxas de inscrição e administrativas.
- Para cancelamentos no prazo de 6 dias ou menos que antecedem o início do curso, não haverá o cancelamento e/ou estorno.
- O curso poderá vir a ser cancelado ou sofrer alterações a qualquer momento pela Agridoce Gastronomia, na hipótese de o mesmo não atingir o número mínimo de alunos ou ainda, por motivos excepcionais. Nesses casos, os valores já pagos pelo aluno serão integralmente restituídos.
- Caso o inscrito não compareça ao curso, a Empresa Agridoce Gastronomia se reserva o direito de não reembolsar qualquer valor previamente pago.
- A substituição do participante é permitida até 01 (um) dia antes do curso, desde que informada por escrito através do e-mail contato@agridocegastronomia.com

Divulgação de Imagem

- O inscrito autoriza a Empresa Agridoce Gastronomia, de forma gratuita, a utilizar seu nome e imagem para a divulgação, por qualquer meio, mídia social, em peças promocionais ou publicitárias.

Política de privacidade

- A Agridoce Gastronomia compromete-se com a segurança de informação de seus clientes em relação aos dados e informações coletadas. Por isso, apresentamos nossa política de privacidade e segurança, que tem por objetivo esclarecer o uso dessas informações.
- Navegar no site e inscrever-se nele implica na aceitação total e irrestrita das práticas descritas nesta política de privacidade.

Privacidade

- Para aprimorar a prestação de serviços e melhorar continuamente a experiência de navegação, coletamos informações importantes de nossos clientes.
- - Dados cadastrais: nossos serviços dependem que você tenha um cadastro.
- - A autorização de envio de mensagens eletrônica para receber notícias, lançamentos, promoções e e-books será automática.
- - O cliente poderá ser desativado a qualquer momento, solicitando o descadastro do seu e-mail.
- A atualização e fornecimento correto dos dados no ato do cadastramento são de inteira responsabilidade do cliente.
- Não compartilhamos dados com outras marcas.
- Todas as informações pessoais relativas a membros, assinantes, clientes ou visitante deste site serão tratadas em concordância com a Lei 67/98 de 26 de outubro, Lei da Proteção de dados pessoais.

Segurança

- Segurança da informação: todas as transações de pagamento, com cartão de crédito, são executadas com a tecnologia SSL (Secure Socket Layer), garantindo que todos os dados pessoais do cliente, tais como, endereço, dados de cartão de crédito e histórico de pedidos, jamais sejam divulgados.
- Essa tecnologia visa impedir que as informações sejam transmitidas ou acessadas por terceiros.
- Alertamos a todos os clientes que nunca enviaremos mensagens eletrônicas solicitando confirmação de dados.

ATENÇÃO: COM A CONSTANTE EVOLUÇÃO DO MODELO DE NEGÓCIO. A AGRIDOCE GASTRONOMIA RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR ESTA POLÍTICA DE PRIVACIDADE A QUALQUER MOMENTO, MEDIANTE PUBLICAÇÃO DA VERSÃO ATUALIZADA NESTE SITE.