

TÉCNICAS DE CHOCOLATARIA 60H

O chocolate é um alimento derivado da amêndoa fermentada e torrada do cacau, consumido no mundo inteiro. É importante componente da indústria alimentícia, além de ter papel fundamental na cultura e na economia de vários países do globo.

O curso de Aperfeiçoamento em técnicas de chocolataria tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Elaborar produções com chocolate.

Requisito: Idade mínima 16 anos

Escolaridade: Ensino Fundamental completo

Conteúdo:

- Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviço de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase, distribuição). Riscos de contaminação cruzada (uso de utensílios e equipamentos contaminados), multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos.
- Sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e insumos.
- *Mise en place*: conceito e aplicabilidade.
- Documentos orientadores: fichas técnicas de produção, ordem de serviço, entre outros.
- Pesos e medidas: conversão e aplicabilidade para ficha técnica de produção.
- Cacau e chocolate: aspectos históricos do cacau e tendências, tipos, classificação (percentual de cacau e gordura), coberturas sabor chocolate (hidrogenada e fracionada) e análise sensorial.
- Técnicas de manipulação de chocolate: técnicas de temperagem, derretimento de chocolate, pré-cristalização e cristalização.
- Produções: preparos de chocolates (bombons, ovos de chocolate, trufa, pirulitos, tortas, sobremesas, entre outros), coberturas e recheios (brigadeiros, trufados, geleias, cremes, entre outros).
- Técnica de moldagem de bombons e ovos de chocolate.
- Decorações com chocolate.
- Tipos e processos de conservação e armazenamento (insumo e manipulado); embalagens.

Investimento: R\$ 2.180,00

Cartão de Crédito: 15 parcelas de R\$ 136,62 sem juros

- 15 parcelas (1+14) de R\$ 136,62 SEM JUROS.

(Disponível na Recorrência: [Visa, Mastercard, Elo e American Express] e Débito em Conta: [exclusiva conta corrente] da Caixa Econômica Federal e Banrisul)

CONFIRA NOSSOS DESCONTOS:

DESCONTO MODALIDADE - FORMA DE PAGAMENTO:

À Vista - 10%

Cartão de crédito – 6%

DESCONTO CATEGORIA – PARCERIAS DE DESCONTO

- Conforme promoção vigente

****DESCONTOS POR CATEGORIA NÃO SÃO CUMULATIVOS****

🌐 Site: portal.senacrs.com.br/bento

➔📞 Chama no WhatsApp: (54) 99161-3507

↑ Curta nosso Facebook: Senac Bento Gonçalves

📍 Travessa Silva Paes, 415 – Cidade Alta – Bento Gonçalves