

MÓDULOS

MÓDULO I - COZINHA BÁSICA

- AULA 1 BOAS PRÁTICAS
- AULA 2 GARD MANGER - Saladas
- AULA 3 GARD MANGER - Entradas Frias
- AULA 4 GARD MANGER - Molhos e Caldos
- AULA 5 HORS D'OUVRES - Terrines, Tartares
- AULA 6 ENTRADAS QUENTES - Consomes
- AULA 7 PÃES E PIZZA - Fermentação
- AULA 8 MASSAS CASEIRAS
- AULA 9 GRÃOS DIVERSOS

MÓDULO II - CARNES

- AULA 10 CARNES VERMELHAS
- AULA 11 FRANGO E MIÚDOS
- AULA 12 CARNE SUÍNA
- AULA 13 CARNES DE CAÇA
- AULA 14 PEIXES E FRUTOS DO MAR

MÓDULO III - GUARNIÇÕES

- AULA 15 PRATOS FAMOSOS
- AULA 16 GASTRONOMIA ÉTNICA
- AULA 17 VEGANOS E CELÍACOS

MÓDULO IV - PÂTISSERIE

- AULA 18 SOBREMESAS CLÁSSICAS
- AULA 19 PETIT FOURS
- AULA 20 CHOCOLATIER
- AULA 21 BOLOS FESTIVOS
- AULA 22 KOMBUCHAS E LICORES
- AULA 23 EVENTO FORMATURA