

**TABELA COM O CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DOS CURSOS BÁSICOS
OFERECIDOS PELO I.D.P.C. PARA ESCOLA MÓVEL**

1.	Alta Confeitaria – Macaron	Página 02
2.	Confeitaria seca – Bolos secos	Página 02
3.	Confeitaria Fina – Porções Individuais	Página 02
4.	Confeitaria Seca – Petit Fours	Página 03
5.	Decoração e Tortas	Página 03
6.	Doces a base de Ovos	Página 03
7.	Doces Brasileiros	Página 04
8.	Doces de Copinho	Página 04
9.	Pães Especiais	Página 04
10.	Pães Integrais Tradicionais	Página 05
11.	Pães Tradicionais	Página 05
12.	Produção de Pão Francês com Qualidade	Página 05
13.	Reaproveitamento de sobras de Casca de Frutas	Página 06
14.	Reaproveitamento de sobras – Pães, Bolos e Frios	Página 06
15.	Básico de Salgado Assado	Página 06
16.	Básico de Salgado Frito	Página 07
17.	Tendências em Confeitaria – Mini bolo Amanteigado	Página 07
18.	Tendências em Pães Integrais	Página 07
19.	Novos Produtos em Panificação	Página 08
20.	Tendências em Salgado Frito	Página 08
21.	Higiene e Manipulação de Alimentos	Página 09
22.	Atendimento ao Cliente com foco em Fatiamento	Página 10
23.	Tábua de Frios	Página 11

CURSO DE ALTA CONFEITARIA - MACARON

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total –3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% Prática
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Macaron de milho
- Macaron de chocolate

CURSO DE CONFEITARIA SECA – BOLOS SECOS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% Prático
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Bolo cremoso de fubá
- Bolo de cenoura
- Bolo de chocolate

CURSO DE CONFEITARIA FINA – PORÇÕES INDIVIDUAIS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Mini porção de chocolate
- Luna de uva

CURSO DE CONFEITARIA SECA – PETIT-FOURS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Corações açucarados
- Pecan ball
- Petit-four pingado

CURSO DE DECORAÇÃO DE TORTAS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Decorações em chocolate
- Torta especial de morango
- Torta paulista

CURSO DE DOCES À BASE DE OVOS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Delícia de leite
- Queijadinha
- Quindim de maracujá

CURSO DE DOCES BRASILEIROS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Docinho brasileiro
- Luna de abacaxi
- Palha italiana de morango

CURSO DE DOCES DE COPINHO

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Mousse de caipirinha
- Verrine três chocolates

CURSO DE PÃES ESPECIAIS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pão Português
- Brioché
- Pão de Torresmo

CURSO DE PÃES INTEGRAIS TRADICIONAIS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pão 7 cereais
- Pão de linhaça

CURSO DE PÃES TRADICIONAIS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Ciabatta
- Pão italiano

CURSO DE PRODUÇÃO DE PÃO FRANCÊS COM QUALIDADE

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 2h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pão Francês
- Baguette

CURSO DE REAPROVEITAMENTO DE CASCA DE FRUTAS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ N° total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro, cozinheiro, padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Bolo de casca de abacaxi
- Bolo de casca de abóbora
- Bolo de casca de banana

CURSO DE REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS DE PÃES, BOLOS E FRIOS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ N° total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro, cozinheiro, padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pão de mel (sobras bolo)
- Pudim de pão (sobras de pão)
- Torta suflê (sobras de frios)

CURSO DE SALGADO ASSADO

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ N° total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro, padeiro, salgadeiro, cozinheiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Empada e recheios
- Esfiha e recheios

CURSO DE SALGADO FRITO

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro, salgadeiro, padeiro, cozinheiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Empada e recheios
- Esfiha e recheios

CURSO DE TENDÊNCIAS DE CONFEITARIA –MINI BOLO

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Confeiteiro, salgadeiro, padeiro, cozinheiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Cup cake tradicional
- Cup cake de cenoura
- Coberturas diversas

CURSO DE TENDÊNCIAS DE PÃES INTEGRAIS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pão integral de Quinoa
- Pão integral de iogurte

CURSO DE NOVOS PRODUTOS EM PANIFICAÇÃO

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Ciabatta de Vinho
- Pão de Iogurte de Morango

CURSO DE TENDÊNCIA DE SALGADOS FRITOS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h30
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% demonstrativa
- ✓ Nº total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Padeiro, Confeiteiro e salgadeiro e respectivos auxiliares.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Croquete de Milho com peito de Peru
- Pastel Empanado

CURSO HIGIENE E MANIPULAÇÃO

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 6h.
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um)
- ✓ Aula 100% teórica
- ✓ N° total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Funcionários do setor Alimentício (Padaria, Confeitaria, Industria, transporte, armazenamento e produção de alimento).

CONTEUDO PROGRAMÁTICO

1. Tipos de Contaminação
 - Física
 - Química
 - Biológica
2. Microorganismos
 - Bactérias
 - Fungos
 - Vírus
3. Doenças Transmitidas por Alimentos
4. Controle de Pragas
5. Boas Práticas de Fabricação e Controle
 - Recebimento
 - Armazenamento
 - Estoque
 - Estoque Seco
6. Identificação dos Alimentos
7. A função do Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC
8. Contaminação Cruzada
 - Pré – preparo
 - Manipulação
 - Armazenamento e pós-manipulação
 - Pós – preparo
9. Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO
10. Higiene Pessoal
11. Exercícios referente a matéria ministrada em aula

Conteúdo Complementar: Vídeos e Fotos.

CURSO ATENDIMENTO AO CLIENTE COM FOCO EM FATIAMENTO

1. Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
2. Carga horária total – 6h.
3. Quantidade de dias: 1 (Um).
4. Aulas teóricas e práticas.
5. Nº total de vagas por Tuma: 20
6. Público Alvo: Balconistas, Atendentes e Fatiadores

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Módulo 1 – Identificar as características profissionais que fazem com que o profissional de atendimento tenha sucesso.

- 1- Identificar falhas de atendimento e maneiras adequadas de recepcionar os clientes ao atender.

MÓDULO 2 - Tipos de contaminação

1. FÍSICA
 2. QUÍMICA
 3. BIOLÓGICA
1. Assegurando a qualidade dos embutidos:
 1. Armazenamento e manutenção da cadeia do frio (conservação em temperaturas adequadas)
 2. Higiene pessoal e dos hábitos corretos do manipulador
 3. Higiene ambiental (equipamentos e instalações).
 2. Fatição e disposição dos produtos frios:
 4. Fatição de frios (mortadela, presunto, apresuntado, lombo canadense salame, copa, queijo prato e queijo mussarela).
 5. Espessura padrão para cada corte por tipo de frios.
 6. Montar bandejas por tipo de frios.

CURSO TÁBUAS DE FRIOS

- ✓ Requisito – Ter no mínimo 16 anos completos e ser alfabetizado.
- ✓ Carga horária total – 3h.
- ✓ Quantidade de dias: 1 (um).
- ✓ Aula 80% pratica e 20% teórica
- ✓ N° total de vagas por Tuma: 20
- ✓ Publico Alvo: Atendentes e Balconistas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Tipos de contaminação

- FÍSICA
- QUÍMICA
- BIOLÓGICA

Assegurando a qualidade dos embutidos:

- Manutenção da cadeia do frio (conservação em temperaturas adequadas)
- Higiene pessoal e dos hábitos corretos do manipulador
- Higiene ambiental (equipamentos e instalações).

Treinar os atendentes na elaboração de tábuas de frios, com dobraduras diferentes e tipos de montagens mais requintadas.

- Montagem das tábuas.

IDPC-AGENDA DE CURSOS 2010-ESCOLA MÓVEL

<i>Curso</i>	<i>Carga Horária</i>	<i>Preço dos Cursos para Associado</i>	<i>Preço dos Cursos para Outros Segmentos</i>	<i>Preço dos Cursos para Particular</i>
Atendimento ao Cliente com foco em Fatiamento	6h	R\$ 35,00	R\$ 46,00	R\$ 52,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Pães Tradicionais	3h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Pães Especiais	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Pães Integrais Tradicionais	3h30	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 22,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Básico de salgado Frito	3h30	R\$ 25,00	R\$ 32,50	R\$ 37,50
Tendência em Pães Integrais	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Básico de Salgado Assado	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Higiene e Manipulação de Alimentos	6h	R\$ 25,00	R\$ 32,50	R\$ 37,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Confeitaria Seca - Petit Fours	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Confeitaria Seca - Bolos	3h30	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 22,50
Tendências em Confeitaria - Mini Bolo amanteigado	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Confeitaria Fina - Porções Individuais	3h30	R\$ 25,00	R\$ 33,00	R\$ 37,50
Alta Confeitaria - Macaron	3h30	R\$ 25,00	R\$ 33,00	R\$ 37,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Doces de Copinho	3h30	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 22,50
Decorações e Tortas	3h30	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 22,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Doces a base de Ovos	3h30	R\$ 25,00	R\$ 33,00	R\$ 37,50
Doces Brasileiros	3h30	R\$ 30,00	R\$ 39,00	R\$ 45,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Doces Brasileiros	3h30	R\$ 30,00	R\$ 39,00	R\$ 45,00
Novos produtos de Panificação	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Reaproveitamento de sobras - Pães, Bolos e Frios	3h30	R\$ 25,00	R\$ 33,00	R\$ 37,50
Tendências em Salgado Frito	3h30	R\$ 25,00	R\$ 32,50	R\$ 37,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Reaproveitamento de sobras de casca de Frutas	3h30	R\$ 25,00	R\$ 33,00	R\$ 37,50
Confeitaria Seca - Petit Fours	3h30	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 30,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Tábua de Frios	3h	R\$ 30,00	R\$ 39,00	R\$ 45,00
Higiene e Manipulação de Alimentos	6h	R\$ 25,00	R\$ 32,50	R\$ 37,50
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00
Produção de Pão Francês com Qualidade	2h30	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 15,00