



ROBSON SANTOS

Hard Skills e Soft Skills

Para Gastronomia



Hard Skills na Gastronomia

**Competências
técnicas
fundamentais para o
profissional de
gastronomia.**



Técnicas Culinárias Fundamentais

- Cortes clássicos de legumes e carnes
- Métodos de cocção (brasear, assar, fritar, cozinhar a vapor)
- Preparo de molhos base (roux, velouté, bechamel, demi-glace)



Higiene e Segurança Alimentar

- Boas Práticas de Fabricação (BPF) e POP
- Sistema HACCP
- Controle de temperatura e prevenção de contaminação cruzada



Soft Skills para o Profissional de Gastronomia

- Desenvolvimento de habilidades comportamentais e interpessoais essenciais para o sucesso na carreira.



Comunicação Eficaz

- Atendimento ao cliente e hospitalidade
- Comunicação clara em equipe



Criatividade e Inovação

- Novas receitas e releituras
- Harmonização de sabores e texturas
- Pensamento fora da caixa



Trabalho em Equipe e Liderança

- Colaboração e coordenação
- Gestão de brigada e delegação
- Resolução de conflitos



Resolução de Problemas e Tomada de Decisão

- Gerenciamento de imprevistos
- Adaptação a mudanças
- Decisões rápidas e eficazes



Atividades

- Leitura Complementar
- Atividade Gamificada

