



INSTITUTO

Gourmet

APRENDER
COZINHAR
TRANSFORMAR

CURSO CHEF MIX

CARGA HORÁRIA

112H – 7 MESES

CHEF MIX

CURSO

CHEF MIX



MÓDULO 1

INTRODUÇÃO A PANIFICAÇÃO

Brioche, focaccia, pizza cone, pão de queijo, sonho de creme, donuts e muito mais.



CURSO

CHEF MIX



MÓDULO 2

COZINHA ITALIANA

Talharim, lasanha, macarrão de massa de cacau, nhoque, ravioli, rondelli e muito mais.



CURSO

CHEF MIX

MÓDULO 3

FINGER FOOD E FAST FOOD

Finger food, wrap, sanduíche natural, hamburguer gourmet, ketchup de goiaba, hot dog e muito mais.



CURSO

CHEF MIX



MÓDULO 4

SALADAS E MOLHOS

Salpicão, salada caesar, salada caprese, maionese de legumes, molho tártaro e muito mais.



CURSO

CHEF MIX

MÓDULO 5

SALGADOS FRITOS

Coxinha, bolinho de feijoada, bolinha de queijo, bolinhos de mandioquinha, salgados de pizza e muito mais.



CURSO

CHEF MIX

MÓDULO 6

SALGADOS ASSADOS

Esfiha aberta, esfirra fechada, quibe assado, empadas, quiches, pastel de forno, pão de batata e muito mais.



CURSO

CHEF MIX



MÓDULO 7

COZINHA INTERNACIONAL

Quibe cru, tharine, pão sírio, cozinha mexicana, cozinha peruana, molho de iogurte e muito mais.



CURSO

CHEF MIX



CONTEÚDO EXTRA

EMPREENDEDORISMO

Iniciando meu negócio, formação de preços, atendimento ao cliente, boas práticas e muito mais.

