RUMO

Cozinheiro
R$ 2.000,00

Assistente de chef
R$ 3.500,00

Dono de restaurante
R$ 15.000,00

Chef
R$ 8.000,00

Cozinheiro

Soft Skills indispensáveis:

Organização

Disciplina

Persistência

Trabalho em equipe

Composição de gênero

31% Mulheres

69% Homens

Soft Skills diferencias:

Dedicação

Confiança

Liderança

Comunicação

Criatividade

Palavras-Chave

Restaurante

Comida

Hard Skill indispensáveis:

Bacharelado em gastronomia

Tecnólogo em gastronomia

Especialização em culinária vegetariana

Curso de confeitaria

Salários

Senior
R$ 8.000,00

Pleno
R$ 6.000,00

Junior
R$ 4.000,00

Vagas Disponíveis

EATALY

CHURRASCARIA GRILL SAL GROSSO

Bacharelado em gastronomia

Além de preparar pratos deliciosos, os estudantes de Gastronomia também aprendem a gerenciar bares e restaurantes, lidar com segurança alimentar, coordenar equipes e até desenvolver novos produtos alimentícios.

Duração: 4 Anos.

Estágio Obrigatório

Tecnólogo em gastronomia

Além de preparar pratos deliciosos, os estudantes de Gastronomia também aprendem a gerenciar bares e restaurantes, lidar com segurança alimentar, coordenar equipes e até desenvolver novos produtos alimentícios.

Duração: 2 Anos.

Estágio Obrigatório

Especialização em culinária vegetariana

Aprofundar o conhecimento na cozinha vegetariana; Conhecer e dominar a elaboração dos cardápios vegetarianos; Estudar as técnicas gastronômicas dos nutrientes; Melhorar o entendimento das tecnologias dessa área.

Duração: 8 Meses.

Curso de confeitaria

A confeitaria, doçaria ou patissêrie (França) é uma área da culinária especializada em alimentos doces, como bolos, tortas, chocolates, brigadeiros e diversos outros docinhos. O profissional que trabalha com confeitaria é conhecido como confeiteiro, e pode trabalhar em confeitarias e padarias, ou como autônomo em seu próprio negócio.

Duração: 50 horas