



PREFEITURA MUNICIPAL DE COTIPORÃ/RS

RS Qualificação: Curso de Técnicas Básicas de Confeitaria inicia em abril

Secretarias: Agricultura, Meio Ambiente, Indústria e Comércio

Data de Publicação: 26 de março de 2024

Crédito da Matéria: Assessoria de Imprensa

No dia 15 de abril de 2024, segunda-feira, terá início um dos cursos de capacitação disponibilizados à comunidade por meio do Programa RS Qualificação.

As aulas serão realizadas duas vezes por semana, nas segundas e quartas-feiras, no turno da noite, das 18h às 21h, no Espaço Vida e Saúde. A frequência para certificação nos cursos é de 75%.

Conheça o conteúdo de aprendizados contemplados pelo curso de **Técnicas Básicas de Confeitaria**, que atenderá até 16 alunos e que terá 80 horas de duração:

- Cuidados na manipulação de alimentos: higienização, preparo e distribuição.
- Bolos e tortas: massas, recheios e coberturas;
- Massas Quebradiças;
- Pat Choux;
- Folhados de balcão;
- Doces de balcão;
- Biscoitos;
- Doces para festa;
- Sobremesas de Buffet;
- Tipos de merengues;
- Cremes, coberturas (variações e aplicações);
- Equipamentos e utensílios de confeitaria;
- Aplicar os cuidados na manipulação de alimentos em todas as etapas da preparação;
- Aplicar técnicas de preparo e cocção de bolos, tortas, massas quebradiças, Pat Choux e biscoitos;
- Aplicar técnicas de preparo e cocção de doces, cremes e coberturas;
- Selecionar e organizar os equipamentos e utensílios de maneira funcional, trabalhando com segurança;
- Reconhecer os diversos tipos de cremes e coberturas e suas aplicações.

Esta é uma iniciativa da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Profissional do Estado do Rio Grande do Sul.
