



PREFEITURA MUNICIPAL DE COTIPORÃ/RS

RS Qualificação: Curso de Técnicas Básicas de Confeitaria retorna em Cotiporã

Secretarias: Agricultura, Meio Ambiente, Indústria e Comércio

Data de Publicação: 11 de junho de 2024

Crédito da Matéria: Assessoria de Imprensa

O curso, que teve o seu primeiro encontro realizado no dia 15 de abril de 2024, precisou ser suspenso temporariamente em virtude das dificuldades nos acessos.

Diante da impossibilidade de deslocamento por tempo indeterminado da então professora, residente em Bento Gonçalves, novas adaptações precisaram ser realizadas no cronograma de aulas e na responsável pela docência do curso.

As aulas retornam nesta segunda-feira, **17 de junho**, e permanecem tendo por carga horária a frequência de duas vezes por semana, nas segundas e terças-feiras, no turno da noite, das 18h às 21h, tendo por local o Espaço Vida e Saúde.

No total, serão 80 horas de duração, com vasto conteúdo de aprendizados disponibilizados às participantes da turma:

- 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE COTIPORÃ/RS
