

CEST: MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
1335	COZINHA FRANCESA E GARDE MANGER	60h T - 20h / P - 40h	4º	NOTURNO

EMENTA

História e evolução da cozinha clássica francesa. A formação gastronômica na França. Regiões, suas influências culturais e características gastronômicas. Contextualização dos movimentos: Nouvelle Cuisine e Fusion Food.

A importância da culinária francesa para o desenvolvimento da gastronomia mundial e sua influência na formação da gastronomia brasileira. Técnicas clássicas e terminologias.

Pratos típicos com ingredientes característicos da cozinha francesa: principais produtos e iguarias, cortes, cocção e preparações.

Fundamentos do Garde Manger: origem e evolução das produções da cozinha fria. Funções do profissional do Garde Manger. Técnicas de preparação de molhos frios, saladas clássicas e contemporâneas, antepastos, sanduíches clássicos, gelatinas, recheios, patês, galantines, hors-d'oeuvre, ballotines, terrines, buffets frios, happy hour, conservas de carnes, aves e peixes, carpaccios, confits, marinadas, curas secas, úmidas e salgas, defumação.

Empratamento e apresentação de pratos da Cozinha Francesa.

OBJETIVOS**GERAL**

- Desenvolver habilidades para uso das técnicas culinárias associadas à cozinha clássica Francesa e Garde Manger, a partir do conhecimento das especificidades dessa cozinha

ESPECÍFICOS

- Conhecer a cozinha clássica francesa, destacando suas diferenças em relação às demais.
- Ressaltar a interferência da cozinha clássica francesa e suas principais regiões na gastronomia.
- Identificar receitas e técnicas de produção de diversos pratos e preparações da cozinha clássica francesa.
- Desenvolver técnicas e preparações da cozinha fria.
- Elaborar preparações da cozinha fria a partir da concepção e criação do prato.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I – Origem, Formação e Influências da Cozinha Francesa 10h

- 1.1 Histórico e Formação da Cozinha Francesa;
- .1.2 Contextualizando o surgimento e bases da Cozinha Francesa: concepção, diretrizes e princípios gastronômicos;
- .1.3 Unidade de Alimentação e Nutrição: Cozinha, Equipamentos, Utensílios e EPI's;

UNIDADE II – Identidade Cultural Alimentar - Terroir 10h

- 2.1 A indissociabilidade da Cultura Alimentar da França;
- 2.2 As 18 regiões com suas principais características, insumos e serviços;
- 2.3 Terroir da França e de suas regiões;
- 2.4 Preparos Típicos com ingredientes característicos da cozinha francesa;

UNIDADE III - Cozinha Francesa e a Nouvelle Cuisine 15h

- 3.1 Noções sobre a Nouvelle Cuisine;
- 3.2 Principais diferenças entre a Nouvelle Cuisine e a Cozinha Francesa;
- 3.3 Precusores da Cozinha Francesa e Nouvelle Cuisine;
- 3.4 Influências da Nouvelle Cuisine na França, Europa e Mundo;
- 3.5 Principais produtos e iguarias, cortes, cocções e preparações;

UNIDADE IV - Gard Manger: 20h

- 4.1 Cozinha Gard Manger;
- 4.2 Origem e evolução das produções da cozinha fria;
- 4.3 Fluxograma de divisões de brigadas e suas respectivas funções em uma UAN;
- 4.4 Profissional Gard Manger: Fundamentos, atribuições, responsabilidades e preparos;

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADE I - Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos e artigos pré-selecionados. Exposição oral acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, elaboração de mapas mentais, rodas de conversas e projetos acadêmicos.

UNIDADE II - Exposição dialógica a partir de leituras prévias de textos e artigos pré-selecionados. Exposição oral acompanhada de slides, vídeos e imagens interativas, elaboração de mapas mentais, rodas de conversas e projetos acadêmicos.

UNIDADE III – Unidade inteiramente prática em laboratório com roteiros, fichas técnicas e curiosidades associadas aos insumos e preparos.

UNIDADE IV - Unidade inteiramente prática em laboratório com roteiros, fichas técnicas e curiosidades associadas aos insumos e preparos.

O desenvolvimento das Unidades elencadas será por meio de aulas expositivas e dialogadas, buscando-se estabelecer conexões entre a teoria e a prática, utilizando ainda ferramentas como Classroom e Google Meet. Para fixação do conteúdo serão utilizados exercícios, debates, mesa redonda, elaboração de fichas técnicas e mapas mentais, além da gamificação de conteúdos através dos aplicativos Kahoot, Quizizz, Mentimeter.

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Pesquisa sobre a cultura alimentar, terroir e realidade de acesso aos insumos das comunidades no entorno do Centro Universitário CEST. Identificando a prática alimentar da Comunidade, fazendo levantamento de informações a respeito de suas maiores necessidades envolvendo a alimentação e percebendo como é possível agregar conhecimentos, informações e práticas à Comunidade.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (2h) – Mapa Mental sobre as 18 regiões da França que compõe a identidade cultural alimentar com suas principais características, insumos e preparos.

TDE 2 (3h) – Dicionário em Francês com termos técnicos de equipamentos, utensílios e insumos utilizados em uma Cozinha Profissional que fazem parte do cotidiano do Profissional Gastrônomo.

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Papel A4;
Hidrocores;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot, Computadores laboratório;
Aula Prática em Laboratório Institucional com roteiros e fichas técnicas.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota; atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecendo a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente, pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

a) a avaliação quali quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada presencialmente.

b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

- a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:
 - a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.

b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:

- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou

- outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

- AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA :

AV1: p70 + TDE1 p30

Tipo: Quali quantitativa.

AV2: P 90 + TDE 2 P10

Tipo: Qualitativa.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

- GALMICHE, Daniel. A autêntica culinária francesa. São Paulo: Publifolha, 2012. INSTITUTO Americano de Culinária. Gard Manger. A arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: SENAC SP, 2014.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Todas As Técnicas Culinárias - Le Cordon Bleu

REFERÊNCIAS

BÁSICA

- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- SEQUERRA, Lucia (Org.). Cozinha fria e garde manger. São Paulo: Pearson Education Brasil, 2017.
- E-book THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: SENAC, 2014.

COMPLEMENTAR

- BRAZIER, Eugénie. "La Mère Brazier": a mãe da cozinha francesa moderna. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2015.
- CARVALHO, Robson de. Cozinha Fria: da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo: Editora Érica. 2014.
- DUSOULIER, Clotilde. Paris em casa: 100 receitas clássicas da capital francesa. São Paulo: Companhia de Mesa, 2018.
- TORRENT, Will. Pâtisserie em casa: receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa. São Paulo: SENAC, 2014.
- WASHBURN, Laura. Culinária Francesa Bistrô Clássico. São Paulo: Harper Collins, 2013.

São Luís
2024

Aprovado em Conselho de Curso no dia

___/___/___