

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
1335	COZINHA FRANCESA E GARDE MANGER	60h T - 20h / P - 40h	4º

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. Ornamentação e apresentação de pratos.

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

Influências culturais e características gastronômicas
História e evolução da cozinha clássica francesa
A formação gastronômica na França: Regiões. Francesas
Ratatouille, soupe l'oignon, cassoulet, Poulet aux pruneaux, gratin de courge et de riz, tarte au fruits aux frais
Contextualização dos movimentos: *Nouvelle Cuisine* e *Fusion Food*
Les poires pochées au vin et au miel, Magré de canard, tomates farcies, côte de porc charcutières, Riz noir aux champignons et asperges, Moules a la sauce
Técnicas clássicas e terminologias
Pratos típicos com ingredientes característicos da cozinha francesa
Boeuf bourgnon, Gratin d'alpinos, Tarte tartin, Sole meunière, Aligot, Bouillabaisse
Principais produtos e iguarias, cortes, cocção e preparações
Madeleines com especiarias, profiteroles, clafoutis, croc monsieur, croc madame
Fundamentos do *Garde Manger*.
Origem e evolução das produções da cozinha fria.
Funções do profissional do *Garde Manger*
Molhos frios, antepastos, patês, *hors-d'oeuvre*, *carpaccios*
Técnicas de preparação de molhos frios, antepastos, patês, *hors-d'oeuvre*, *ballotines*, *terrines*, *buffets* frios, *carpaccios*, *confits*, marinadas, curas secas, úmidas e salgas, defumação
Saladas clássicas e contemporâneas: caesar, waldorf, salada de maçã verde cogumelos amêndoas, salada de endívias

com salmão defumado e tomate seco. salada de pitaya, queijo gruyere e pepino
Concepção, preparação, ornamentação e apresentação de pratos

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas dialogadas, visitas técnicas, aulas práticas em laboratórios.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's

TDE 1: Produção / organização de Seminário
TDE 2: Visitação em locais relacionados às cozinhas francesa e fria.

RECURSOS DIDÁTICOS

Sala de aula; Quadro para pincel; Livros específicos; Laboratório de práticas.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, 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; produção textual; estudo dirigido, estudo de casos etc.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados os critérios objetivos regimentais: frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina; três notas parciais (aproximadamente a cada 1/3 do conteúdo trabalhado, cumulativamente ou não) que serão compostas da seguinte forma: avaliações escritas individuais com peso de 100% quando admitirem, em seu conteúdo, questões referentes ao texto acadêmico; avaliações escritas individuais na proporção mínima de 70%, quando associadas a atividades acadêmicas individuais, cuja proporção será de até 30% para a composição da nota.

Estão previstas como atividades acadêmicas:

a) leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, em sala de aula, 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 da 3ª avaliação leitura, interpretação e resenha descritiva de um livro, que comporá a nota da 3ª avaliação, na proporção de 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 4,0 (quatro), se submeterá à prova final.

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.

BIBLIOGRAFIA

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.