

MATRIZ CST em GASTRONOMIA

1º Semestre

Disciplina

INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA

METODOLOGIA CIENTÍFICA

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

LIFE COCHING

TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA

PROJETO INTERDISCIPLINAR I

2º Semestre

Disciplina

CONTABILIDADE E CUSTO EM GASTRONOMIA

COZINHA BRASILEIRA

COZINHA SUSTENTÁVEL

DRINKS E COQUETEIS

ESPIRITUALIDADE

ÉTICA

GARDE MANGER

GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

NUTRIÇÃO E TÉCNICAS DIETÉTICAS

PROJETO INTERDISCIPLINAR II

3º Semestre

Disciplina

COZINHA INCLUSIVA: RESTRIÇÕES ALIMENTARES

COZINHA BAIANA

COZINHA INTERNACIONAL I: EUROPA

ENOGASTRONOMIA

GESTÃO DE PESSOAS

PROJETO INTERDISCIPLINAR III

4º Semestre

Disciplina

BUSINESS COACHING

CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

COZINHA INTERNACIONAL II: AMÉRICA E ÁSIA

ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE

EVENTOS

GESTÃO DE NEGÓCIOS E MARKETING

OPTATIVA

TENDENCIAS GASTRONOMICAS

PROJETO INTERDISCIPLINAR IV