

**ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES**  
**ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES**

**Projeto FORM.AÇORES Qualificação**

Destinatários: **Ativos empregados maiores de 18 anos**

Modalidade: **Presencial**

Local: **Escola de Formação Turística dos Açores**

Carga Horária: **40 horas**

Horário: **das 09h00 às 12h40 e das 13h40 às 16h40**

**COZINHA INOVADORA**

**Objetivos**

- Reconhecer a influência das diferentes culturas nos hábitos gastronómicos
- Identificar as características da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica
- Aplicar técnicas avançadas de confeção de alimentos em vácuo/cozedora de alimentos a baixas temperaturas
- Empatar e decorar iguarias de novas tendências de cozinha
- Aplicar técnicas avançadas de acondicionar e conservar iguarias de novas tendências de cozinha

**Conteúdos**

- Características e influências de diferentes tipos de cozinha e tendências inovadoras
- Técnicas avançadas de confeção
- Técnicas de empratamento e decoração de iguarias de tendências inovadoras de cozinha
- Acondicionamento e conservação de iguarias de tendências inovadoras de cozinha