



COORDENAÇÃO DE GASTRONOMIA
PROCESSO SELETIVO - MONITORIA
EDITAL Nº 001/2019

A **COORDENAÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA** convoca os alunos da Faculdade de Tecnologia de Alagoas para inscrição no Processo Seletivo para **MONITORIA**.

DA INSCRIÇÃO

Art. 1º. A inscrição deverá realizar-se na **Secretaria Acadêmica** mediante requerimento do interessado, dirigido a Coordenação do Curso, no período de **16/02/2019 a 22/02/2019**.

Art. 2º: Poderão se inscrever os alunos **regularmente matriculados** na faculdade, para o semestre 2019.1

Art. 3º: No ato de Inscrição o aluno deve estar aprovado na disciplina da qual será monitor com aproveitamento mínimo de 8.0 (oito), e não ter reprovação na referida disciplina.

DAS VAGAS

Art. 4º: A vaga será destinada ao curso de **Gastronomia**, tendo sua vaga distribuída conforme o Art 5º.

Art. 5º: A distribuição de vagas segue conforme descrito na tabela:

Disciplinas	Remuneração	Vaga por disciplina
HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA	NÃO	MANHÃ/ NOITE
HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA EM PROTEÍNAS	NÃO	MANHÃ/ NOITE
COZINHA FRIA	NÃO	NOITE
COZINHA BRASILEIRA	NÃO	NOITE
LANCHES	NÃO	NOITE
CONFEITARIA BÁSICA	NÃO	MANHÃ
COZINHA FRANCESA	NÃO	MANHÃ
COZINHA ITALIANA	NÃO	MANHÃ
COZINHA ASIÁTICA	NÃO	MANHÃ
INICIAÇÃO A ENOFILIA E ENOGASTRONOMIA	NÃO	MANHÃ

DO PROCESSO SELETIVO

Art. 6º. O processo seletivo se dará através de três etapas: Análise de Histórico Escolar, Avaliação Escrita e Oral com professor Responsável pela disciplina.

Art. 7º. Será considerado aprovado o aluno que obtiver a maior pontuação ao final das etapas de seleção, sendo as pontuações descritas a seguir.

Etapas	Critérios de Avaliação	Pontuação
1ª etapa Eliminatória	Media Final	Pontuação equivalente ao valor da media Final da disciplina = ou maior a 8,0
	Reprovação	Decréscimo de 1 ponto para cada reprovação constante em histórico, seja por nota e/ou frequência
2ª etapa Eliminatória	Avaliação Escrita	Pontuação equivalente ao valor da Prova, não podendo a nota da avaliação escrita ser inferior a 7,0
3ª etapa Classificatória	Avaliação Oral	Em caso de haver empate

Art. 8º. As provas de seleção dos candidatos inscritos realizar-se-ão, no **dia 28 de fevereiro de 2019, às 17h00h, no Laboratório de Sala e Bar**, localizado no andar superior do Bloco A. As provas terão duração de 01:30h. Podendo cada aluno realizar prova para apenas uma disciplina.

Art. 9º. Os conteúdos adotados para as referidas provas seguem descritos:

PROGRAMA: HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA

PROGRAMA

TEMA I - NOÇÕES BÁSICAS DE COZINHA

- Uniformização;
- Higiene pessoal;
- Organização da cozinha;
- Utensílios e Equipamentos da cozinha;
- Higienização de utensílios, equipamentos e bancada;
- Tipos de facas e amolação;
- Higienização de vegetais;
- Porcionamento e armazenamento;
- Grupos de alimentos

TEMA II - COCÇÃO

- Tipos e métodos cocção;
- Transmissão de calor;
- Efeitos do calor nos alimentos e seus componentes

TEMA III - FUNDOS

- Fundo claro
- Fundo escuro
- Fumet de peixe

TEMA IV - VEGETAIS - HORTALIÇAS, LEGUMES, RAÍZES E TUBÉRCULOS

- Classificação;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de cortes;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção;
- Grupos de alimentos;

TEMA V - CEREAIS E LEGUMINOSAS

- Classificação;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção.

UNIDADE VI- FUNGOS (COGUMELOS)

- Classificação;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção.

TEMA VII - MOLHOS

- Molhos clássicos;
- Molhos básicos;
- Molhos derivados / compostos;
- Molhos contemporâneos;
- Agentes espessantes;

- Técnicas espessantes – *liaison, roux, slurry, beurre manié*

TEMA VIII - SOPAS

- Sopas claras;
- Sopas creme;
- Sopas purês;
- Bisque;
- Consommé

TEMA IX – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E ERVAS FRESCAS

- Classificação;
- Tipos;
- Utilização;
- Marinadas secas e úmidas;
- Pimentas;
- Empamanentos;
- Métodos de cocção;
- Compra e armazenamento;

TEMA X - FRUTAS

- Classificação;
- Tipos – Tropicais, exóticas, endêmicas e sazonais;
- Compra e armazenamento;
- Utilização;
- Métodos de cocção – geléias, conservas, molhos

PROGRAMA: HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA VOLTADA A PROTEÍNAS

TEMA I - OVOS

- Classificação;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção.

TEMA II - PROTEÍNA BOVINA, OVINA E CAPRINA, SUÍNA E DE CAÇA

- Classificação;
- Tipos de corte e desossa;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção.

TEMA III - AVES

- Classificação;
- Tipos de corte e desossa;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção.

TEMA IV - PEIXES, CRUSTÁCEOS E MOLUSCOS

- Classificação;
- Tipos de corte e limpeza;
- Compra e armazenamento;
- Tipos de preparo;
- Métodos de cocção.

PROGRAMA: COZINHA FRIA

TEMA I - GARDE MANGER

- Histórico
- Atribuições do setor e do profissional do Garde Manger.

TEMA II - HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS

- Recebimento e seleção;
- Armazenamento;
- Higienização

TEMA III - SALADAS

- Tipos;
- Ingredientes - Azeite; Vinagre;
- Montagens
- Saladas Clássicas e Contemporâneas
- Fichas Técnicas

TEMA VI - MOLHOS FRIOS

- Técnicas de preparo para molhos frios;
- Usos e combinações dos molhos;
- Molhos básicos: maionese e derivados;
- Vinagrete e derivados;
- Molhos a base de laticínios;
- Chutneys;
- Coulis;
- Conservação e armazenamento;
- Fichas Técnicas.

TEMA V: ANTEPASTOS E ENTRADAS FRIAS

- História;
- Tipos;
- Conservação e armazenamento;
- Fichas Técnicas

TEMA VI: PATÊS E MOUSSES

- Tipos;
- Técnicas de preparo;
- Fichas Técnicas

TEMA VII: GALANTINES E TERRINES

- Tipos;
- Técnicas de preparo;
- Fichas Técnicas

TEMA VIII: SOPAS FRIAS

- História;
- Tipos;
- Técnicas de preparo;
- Serviço
- Fichas Técnicas

TEMA IX: QUEIJOS

- Tipos;
- Serviço – Cortes e apresentação;
- Conservação e armazenamento;

TEMA X: EMBUTIDOS

- Tipos;
- Técnicas de preparo;
- Serviço – Cortes e apresentação;
- Conservação e armazenamento;
- Fichas Técnicas

TEMA XI – GELÉIAS

- História;
- Tipos;

- Conservação e armazenamento;
- Fichas Técnicas

TEMA XII: CONSERVAS SALGADAS

- História;
- Tipos;
- Preparação e química;
- Conservação e armazenamento;
- Fichas Técnicas

TEMA XIII: *Finger foods*

- História;
- Tipos;
- Fichas Técnicas

PROGRAMA: COZINHA BRASILEIRA

TEMA I - BRASIL E SUAS REGIÕES

- História, cultura e colonização;
- Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Norte e Nordeste

TEMA II – COZINHA BRASILEIRA E SUAS INFLUÊNCIAS

- Cozinha portuguesa;
- Ingredientes;
- Principais regiões influenciadas;
- Hábitos alimentares;
- Produtos e técnicas de preparo;
- Cozinha indígena;
- Ingredientes;
- Principais regiões influenciadas;
- Hábitos alimentares;
- Produtos e técnicas de preparo;
- Cozinha africana;
- Ingredientes;
- Hábitos alimentares;
- Produtos e técnicas de preparo;
- Sincretismo religioso / comidas de santo
- Principais regiões influenciadas;
- Outras cozinhas que influenciaram a culinária brasileira.

TEMA III - INGREDIENTES BRASILEIROS

- Origem e utilização dos ingredientes na mesa brasileira, diferenças e semelhanças;
- Mandioca; Café; Dendê; Pequi; Açaí; Guaraná; Coco; Milho; Feijão; Arroz; Carne seca; Açúcar de cana.

TEMA IV - NORDESTE

- Aspectos climáticos, geográficos, históricos e sócio, econômico cultural geral e particularidades de cada Estado;
- Bahia - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Sergipe - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Alagoas - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Pernambuco - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Paraíba - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Rio Grande do Norte - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Ceará - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Piauí - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Maranhão - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;

TEMA V - NORTE

- Aspectos climáticos, geográficos, históricos e sócio, econômico cultural geral e particularidades de cada Estado;

- Amazonas - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Pará - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas.

TEMA VI – CENTRO-OESTE

- Aspectos climáticos, geográficos, históricos e sócio, econômico cultural geral e particularidades de cada Estado;
- Goiás - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas.

TEMA VII – SUDESTE

- Aspectos climáticos, geográficos, históricos e sócio, econômico cultural geral e particularidades de cada Estado;
- Rio de Janeiro - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- São Paulo - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Minas Gerais - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Espírito Santo - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;

TEMA VIII – SUL

- Aspectos climáticos, geográficos, históricos e sócio, econômico cultural geral e particularidades de cada Estado;
- Santa Catarina - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Paraná - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;
- Rio Grande do Sul - influências, principais ingredientes, receitas, técnicas de preparo, fichas técnicas;

PROGRAMA – LANCHES

TEMA I: LANCHES

- Conceito;
- Técnicas de preparo;
- Higiene na manipulação de alimentos.
- Ingredientes utilizados nos lanches a serem preparados: seleção higienização, conservação e armazenamento;
- Organização do ambiente de trabalho (mise en place);
- Utensílios e equipamentos necessários para o pré-preparo de lanches;
- Preparo e padronização dos lanches: quantidade de ingredientes, montagem e apresentação.

TEMA II: SANDUÍCHES

- História;
- Estudo dos tipos de sanduíches;
- Sanduíches clássicos
- Técnicas de preparo dos sanduíches;
- Montagem e apresentação de sanduíches;
- Combinação dos ingredientes para a fabricação dos sanduíches

TEMA III: WRAPS

- Conceito;
- História;
- Técnicas de preparo;

TEMA VI: HAMBÚRGUER ARTESANAL

- Conceito;
- História;
- Técnicas de preparo;

TEMA V: MOLHOS

- Molhos clássicos;
- Técnicas de preparo;

TEMA VI: WAFFLES, CREPES E PANQUECA

- História
- Origem;
- Principais produtos
- Crepes doces e salgados;
- Waffles e suas variedades;

TEMA VI: EVENTOS DE A&B

- Coffe Break;
- Brunch;
- Happy hour;
- Coquetel;
- Picnic

PROGRAMA – CONFEITARIA BÁSICA

TEMA I – INTRODUÇÃO A CONFEITARIA

- História da Confeitaria;
- Conceitos;
- Utensílios da Confeitaria;
- Limpeza e higienização do equipamento e utensílios de cozinha e confeitaria;
- Armazenamento refrigerado;
- Armazenamento seco;
- Armazenamento com gelo
- Técnicas tradicionais da confeitaria

TEMA II – MASSAS QUEBRADIÇAS

- Introdução;
- Método de *sablage*;
- Método de *crémage*;
- Como forrar o aro para tortas;
- Variantes

TEMA III – MASSAS SECAS

- Introdução;
- Massas secas de corte (quadriculado, linear, enrolado / acabamento)
- Massas secas cortadas com cortadores;
- Massas secas de saco de confeitar

TEMA IV - MASSAS LÍQUIDAS, SEMILÍQUIDAS E PARA FRITAR

- Introdução;
- Tipos;
- Diferenças;
- Materiais

TEMA V - MASSA DE BOMBA

- Introdução;
- Utilizações

TEMA VI – MERENGUES E MASSAS MERENGADAS

- Introdução;
- Utilizações;
- Merengue francês (suspiro);
- Merengue suíço;
- Merengue italiano;
- Massa de Sucesso e Progresso;
- Massa de *dacquoise*;

TEMA VII – MASSAS BATIDAS DE ESTRUTURA CREMOSA

- Introdução;
- Utilizações;

TEMA VIII – MASSAS BATIDAS DE ESTRUTURA AERADA

- Introdução;
- Utilizações;

TEMA IV – MUSSES

- Musse à base de merengue italiano;
- Musse à base de *patê à bombe*;

TEMA X – MONTAGEM DE TORTAS

- Montagem clássica à base de musses;
- Montagem clássica à base de pão de lá com recheio;
- Montagem moderna;
- Montagem invertida;
- Montagem com centro;
- Montagem quadriculada;
- Rocambole

PROGRAMA – COZINHA FRANCESA

TEMA I – FRANÇA, A CLÁSSICA GASTRONOMIA

- Divisão geográfica, cultural e histórica;
- Aspectos econômicos e sociais da França;
- Principais ingredientes e produtos franceses: queijos, vinhos, creme de leite, ervas, entre outros;
- Usos do vinho nas preparações culinárias;
- O serviço francês – história, técnica, montagem

TEMA II – Os grandes chefs e divisões da cozinha francesa

- História dos grandes chefs
- Cozinha burguesa
- Cozinha regional ou *cuisine du terroir*
- *Nouvelle cuisine* ou nova cozinha,
- Cozinha atual e culinária estrangeira

TEMA III: REGIÕES DA FRANÇA – SUL (Languedoc, Roussillon, Provence, Alpes, Côte D´Azul, Rhône, Corse)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA IV: REGIÕES DA FRANÇA – SUDESTE (Aquitane)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA V: REGIÕES DA FRANÇA – CENTRO (Auvergne)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA VI: REGIÕES DA FRANÇA – LESTE (Alsace, Lorraine, Champanha, Ardenas, Bourgogne)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;

- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA VII: REGIÕES DA FRANÇA – NORTE (Nord Pas de Calais, Picardia)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA VIII: REGIÕES DA FRANÇA – OESTE (Bretagne, Normandie, Val de Loire, Pays de La Loire, Poitou Charente)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

PROGRAMA – COZINHA ITALIANA

TEMA I – ITÁLIA, O BERÇO DA GASTRONOMIA

- Divisão geográfica, cultural e histórica;
- Aspectos econômicos e sociais da Itália;
- Principais ingredientes e produtos italianos- ervas, acetos, vinhos, tomates, queijos, entre outros;
- Usos do vinho nas preparações culinárias;
- O serviço italiano – história, técnica, montagem

TEMA II - MASSAS ITALIANAS

- Tipos e Classificação das massas alimentares conforme a legislação italiana;
- Tipos de farinhas e outros ingredientes utilizados;
- As massas de tipo industrial e as de tipo artesanal;
- Métodos de cocção;
- Métodos de conservação;
- Técnicas de preparo;

TEMA III - AS REGIÕES DA ITÁLIA E PRODUTOS TÍPICOS – NOROESTE (LIGURIA, LOMBARDIA, PIEMENT E VALE DE AOSTA)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA IV - AS REGIÕES DA ITÁLIA E PRODUTOS TÍPICOS – CENTRO (LÁCIO, ABRUZZO, MARCHE, TOSCANA E UMBRIA)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA V - AS REGIÕES DA ITÁLIA E PRODUTOS TÍPICOS – SUL (PUGLIA, BASILICATA, CALÁBRIA, CAMPÂNIA)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA VI - AS REGIÕES DA ITÁLIA E PRODUTOS TÍPICOS – ILHAS (SICILIA, SARDENHA)

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

PROGRAMA – COZINHA ASIÁTICA

TEMA I – ÁSIA, UM UNIVERSO GASTRONÔMICO

- Divisão geográfica, cultural e histórica;
- Aspectos econômicos e sociais da Ásia;

TEMA II - INTRODUÇÃO À COZINHA ASIÁTICA – JAPÃO

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- A importância do chá e seu ritual;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes orientais;
- Caracterização e descaracterização da cozinha japonesa pelo mundo;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA III - INTRODUÇÃO À COZINHA ASIÁTICA – ÍNDIA

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- A importância do chá e seu ritual;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes orientais;
- Caracterização e descaracterização da cozinha indiana pelo mundo;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA IV - INTRODUÇÃO À COZINHA ASIÁTICA – TAILÂNDIA

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes orientais;
- Caracterização e descaracterização da cozinha tailandesa pelo mundo;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA V - INTRODUÇÃO À COZINHA ASIÁTICA – COREIA

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes orientais;
- Caracterização e descaracterização da cozinha coreana pelo mundo;

- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

TEMA VI - INTRODUÇÃO À COZINHA ASIÁTICA – CHINA: PEQUIM, XANGAI, CANTÃO, SECHUAN, IUNAN

- Aspectos históricos, geográficos, culturais e gastronômicos;
- Principais ingredientes;
- A importância do chá e seu ritual;
- Métodos e técnicas de cocção dos ingredientes orientais;
- Caracterização e descaracterização da cozinha chinesa pelo mundo;
- Elaboração de pratos típicos e cardápio;
- Glossário técnico;
- Fichas Técnicas

DAS ATIVIDADES

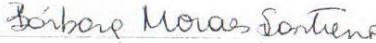
Art. 10. O aluno-monitor não terá vínculos empregatícios com a FAT.

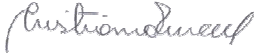
Art. 11. A jornada de trabalho do aluno-monitor será de 04 (quatro) horas semanais.

Art. 12. As atividades de monitoria se darão aos sábados ou de segunda à sexta em horário, conforme horário pré estabelecido com o professor e a matéria.

Art. 13. Ao final do semestre, o aluno-monitor receberá certificado de monitoria em acordo com a disciplina objeto de suas ações e horas. Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso.

Maceió, 04 de fevereiro e 2019.


Bárbara Moraes Santana
Coordenadora do Curso de Gastronomia


Cristiana Purcell
Sub Coordenadora do Curso de Gastronomia