



## Curso de Capacitação profissional – Chef Vegano

A Agridoce uniu profissionais altamente gabaritados, para o curso que será o divisor de águas em sua vida.





Nosso foco é a capacitação de profissionais para o mercado de trabalho na atuação em gastronomia vegana.

Trazemos uma nova visão, unindo técnicas gastronômicas, processos físicos e químicos dos alimentos para a elaboração de pratos, cardápios e receitas deliciosas.







Aprenda a fazer as substituições corretas para cada tipo de preparação e vertentes dentro da gastronomia vegetal.

### Transforme vegetais em protagonistas!

#### Público-alvo:

-  Estudantes de gastronomia;
-  Entusiastas
-  Empreendedores
-  Não precisa de conhecimento prévio



#### Informações:

-  **Duração:** 10 meses – De 06 de fevereiro a 19 de dezembro de 2021
-  **Carga horária:** 172 horas/aula
-  **Local:** Niterói/RJ
-  **Período integral:** de 09h às 19h
-  **Sábado e domingo**
-  **Modalidade:** on-line, teórico, demonstrativo e prático



#### Datas:






#### 2021

#### Aulas on-line


-  Março: 20 e 21
-  Abril: 17 e 18

#### Aulas presenciais

-  Maio: 22 e 23
-  Junho: 05, 06, 19 e 20

-  Agosto: 21 e 22
-  Setembro: 04 e 05
-  Outubro: 02, 03, 16 e 17
-  Novembro: 06 e 07
-  Dezembro: 18

### **Profissional Formado:**

-  O profissional certificado neste curso estará apto a entrar no mercado de trabalho, utilizando técnicas de preparo e cocção mais adequadas para cada tipo de cardápio.

### **Conteúdo Teórico e prático**

Focamos em princípios e técnicas, nossos alunos são estimulados a usarem a criatividade e a pensarem “fora da caixinha” em nossos cursos não se reproduz apenas receitas.

Uma escola de qualidade começa com grandes docentes e com conteúdo rico em informação. Somos abertos a novidades, sempre temos boas surpresas ao longo do caminho, assim como podemos ter algumas mudanças na agenda.

### **Conteúdo programático:**

#### On-line

- Marketing Digital
- Branding e organização de Feed
- Nutrição vegetariana
- Química de alimentos
- Rotulagem
- Ficha técnica
- Tipos de dietas no mercado
- Higiene e segurança alimentar
- Armazenamento, congelamento - Conservação de alimentos
- Empreendedorismo - Áreas possíveis de atuação

#### Presenciais

- Vinhos orgânicos e harmonizações
- Ervas, especiarias e condimentos



Cortes, molhos e food art

- Raw food
- Germinados
- Espessantes e emulsões
- Gastronomia sustentável
- PANC
- Oficina de tofu
- Laticínios vegetais não fermentados
- Queijos vegetais fermentados
- Queijos vegetais curados
- Fermentados e probióticos
- Queijos vegetais defumados, fungados
- Técnicas de cocção 1
- Técnicas de cocção 2
- Técnicas de cocção 3
- Sopas e saladas
- Café da manhã e lanches
- Massas frescas e molhos
- Massas frescas recheadas
- Pães sem glúten
- Panificação com fermentação biológica
- Panificação de fermentação natural
- Panificação de fermentação natural - módulo 2
- Cozinha oriental vegana
- Leguminosas e suas variedades
- Cogumelos e suas variedades
- Soja e seus derivados
- Cereais e suas variedades
- Mandioca e seus derivados
- Milho e seus derivados
- Releituras de receitas tradicionais
- Confeitaria - Teoria e demonstrações
- Aquafaba e merengues
- Recheios e cremes
- Teoria de bolos - método direto, cremoso e espumoso
- Doces comerciais
- Chocolateria
- Prova final

**Inscrição: R\$1600**

**Curso: 11x R\$1088 no boleto (Parcelas de fevereiro de 2021 a dezembro de 2021)**



\*À vista com desconto de 10% : **R\$10.778**






**Inclui:**

- 01 faca de Chef century 8 - Tramontina
- 1 Camiseta da escola para aulas teóricas
- Uniforme das aulas práticas (Dólmã, touca/faixa e avental)
- Apostilas impressas
- Certificado impresso

**Traje obrigatório:**

- Dólmã e faixa (incluso)
- Calça jeans ou preta
- Sapato preto próprio para cozinha

**Dados para depósito da inscrição:**

 Banco Itaú  
 Agencia 8325  
 Conta corrente 20112-0  
 CNPJ 20.313.969/0001-20  
 Larissa Carvalho da Rosa Costa

**Políticas do curso**

**De aulas**

Receitas podem sofrer alterações de acordo com a disponibilidade de ingredientes.

Tanto o cancelamento como transferências de cursos devem ser feitos por escrito, via e-mail [contato@agridocegastronomia.com](mailto:contato@agridocegastronomia.com)

No caso do cancelamento até 45 dias de antecedência em relação à data da aula, será reembolsado o valor integral do pagamento efetuado, descontando a taxa de inscrição, valor dos uniformes personalizados produzidos e taxas administrativas.

Para cancelamentos no prazo de 44 dias ou menos que antecedem o início do curso, não haverá o cancelamento e/ou estorno.

Pode haver substituição de corpo docente durante o decorrer do curso.

O curso poderá vir a ser cancelado ou sofrer alterações a qualquer momento pela Agridoce Gastronomia, na hipótese de o mesmo não atingir o número mínimo de



alunos ou ainda, por motivos excepcionais. Nesses casos, os valores já pagos pelo aluno serão integralmente restituídos.

Caso o inscrito não compareça ao curso, a Empresa Agridoce Gastronomia se reserva o direito de não reembolsar qualquer valor previamente pago.

A substituição do participante é permitida desde que informada por escrito através do e-mail [contato@agridocegastronomia.com](mailto:contato@agridocegastronomia.com). Valores serão adicionados referente ao novo uniforme que precisará ser produzido.

Caso o inscrito venha a faltar no curso, não haverá reembolso ou reposição de aula. Pode haver alterações na grade em relação a datas, docentes ou inclusão de algum tema que seja importante para o curso ao longo do ano.

#### **Divulgação de Imagem**

O inscrito autoriza a Empresa Agridoce Gastronomia, de forma gratuita, a utilizar seu nome e imagem para a divulgação, por qualquer meio, mídia social, em peças promocionais ou publicitárias.

#### **Política de privacidade**

A Agridoce Gastronomia compromete-se com a segurança de informação de seus clientes em relação aos dados e informações coletadas. Por isso, apresentamos nossa política de privacidade e segurança, que tem por objetivo esclarecer o uso dessas informações.

Navegar no site e inscrever-se nele implica na aceitação total e irrestrita das práticas descritas nesta política de privacidade.

#### **Privacidade**

Para aprimorar a prestação de serviços e melhorar continuamente a experiência de navegação, coletamos informações importantes de nossos clientes.

Dados cadastrais: nossos serviços dependem que você tenha um cadastro.

A autorização de envio de mensagens eletrônica para receber notícias, lançamentos, promoções e e-books será automática.

O cliente poderá ser desativado a qualquer momento, solicitando o descadastro do seu e-mail.

A atualização e fornecimento correto dos dados no ato do cadastramento são de inteira responsabilidade do cliente.



Não compartilhamos dados com outras marcas.

Todas as informações pessoais relativas a membros, assinantes, clientes ou visitantes deste site serão tratadas em concordância com a Lei 67/98 de 26 de outubro, Lei da Proteção de dados pessoais.

### **Segurança**

Segurança da informação: todas as transações de pagamento, com cartão de crédito, são executadas com a tecnologia SSL (Secure Socket Layer), garantindo que todos os dados pessoais do cliente, tais como, endereço, dados de cartão de crédito e histórico de pedidos, jamais sejam divulgados.

Essa tecnologia visa impedir que as informações sejam transmitidas ou acessadas por terceiros.

Alertamos a todos os clientes que nunca enviaremos mensagens eletrônicas solicitando confirmação de dados.

**ATENÇÃO: COM A CONSTANTE EVOLUÇÃO DO MODELO DE NEGÓCIO. A AGRIDOCE GASTRONOMIA RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR ESTA POLÍTICA DE PRIVACIDADE A QUALQUER MOMENTO, MEDIANTE PUBLICAÇÃO DA VERSÃO ATUALIZADA NESTE SITE.**