

PÓS-GRADUAÇÃO

Continue evoluindo na sua carreira. Várias opções de cursos nas mais diversas áreas para quem deseja se especializar.

ÁREAS

- Direito
- Engenharia
- Educação
- Gestão
- Gastronomia

ALGUNS CURSOS

- MBA em Planejamento Tributário
- MBA em Controladoria
- Gestão em Psicologia Organizacional e do Trabalho
- Psicopedagogia Clínica e Institucional
- Neuropsicopedagogia
- Alta Gastronomia com Ênfase em Cozinha Oriental e das Américas
- Gastronomia Vegana

Cursos de Pós-Graduação "Lato Sensu" em conformidade com a Resolução 01/2007 do Conselho Nacional de Educação



LOCALIZAÇÃO

Av. Barreto de Menezes, 809, Piedade
Jaboatão dos Guararapes/PE



MAIS INFORMAÇÕES

Sec. de Pós-Graduação Metropolitana
(81) 2128-0500 / 0800 500 0500
www.metropolitana.edu.br
f /fmgrecife

PÓS-GRADUAÇÃO



CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO



APRESENTAÇÃO

O grande crescimento, no mercado de hospitalidade, da demanda por profissionais capacitados a trabalhar com a fabricação e gestão, de produtos de panificação e confeitaria, entre elas a confeitaria clássica, artesanal, naked's, esculturas, doçaria Brasileira, além de finger food para eventos, fermentação natural, panificação clássica e vegana. Desta forma, o profissional estará apto a concorrer as vagas disponíveis no mercado, principalmente nos grandes grupos de hospitalidade e gastronomia, da região.

OBJETIVOS

Capacitar o profissional a conhecer os métodos de produção bolos, doces, tortas chocolates, salgados e pães em geral, técnicas de preparo para alta confeitaria e panificação vegana, além de treinamento profissionalizante em serviços de cafeteria e gestão e oportunidades de negócios, no seguimento.

PÚBLICO-ALVO

Graduados com curso superior em qualquer área de formação, apreciadores e amantes do assunto, profissionais desejosos em aumentar seus conhecimentos no seguimento hospitalidade e alimentação, em especial para panificação, salgados, empratados, confeitaria, chocolataria, doçaria e serviços de chá e café, apreciadores e amantes do assunto.

DISCIPLINAS

- Fundamentos da Confeitaria e Panificação
- Confeitaria Clássica
- Viennoiserie, técnicas de fermentação e panificação clássica
- Segurança alimentar e legislação aplicadas à Panificação e Confeitaria
- Chocolataria
- Panificação Tradicional
- Doçaria Brasileira e Regional
- Serviço de chá e café
- Confeitaria avançada e tendências de mercado
- Panificação artesanal
- Confeitaria vegana
- Bolos artísticos
- Finger-food de salgados para eventos
- Doces e chocolates para festas
- Panificação para restrições alimentares
- Entremets e sobremesas empratadas
- Oportunidades de atuação e gestão de negócios
- Metodologia da Pesquisa Científica



O CURSO

- Duração: 20 meses (18 meses de aulas presenciais e o restante para realização do projeto de conclusão de curso)
- Carga-Horária: 360 horas/aula
- Modalidade: Presencial
- Aulas: Quinzenais - Sábados das 08:00 às 17:00

CORPO DOCENTE

O curso é ministrado por professores atuantes no mercado com vasta experiência em suas áreas de conhecimento, a fim de proporcionar aos alunos o maior índice de aprendizagem, sempre alinhando com as novidades do mercado de trabalho.

INSCRIÇÕES

Documentos Necessários:

- Preenchimento da ficha de pré-inscrição disponível no site
- Cópia do diploma ou comprovante de conclusão de curso de graduação, obtido em uma instituição de nível superior reconhecida pelo MEC
- Cópia dos documentos de identificação pessoal (RG, CPF)
- 02 fotos 3x4