

SOP

O Serviço de Orientação Psicopedagógica (SOP) da Organização Educacional Farias Brito é formado por psicólogos e orientadores educacionais que realizam amplo trabalho para o desenvolvimento global do aluno. Dentre as atividades empreendidas por esse setor, a Orientação Profissional se destaca pela importância de sua contribuição para o crescimento e amadurecimento dos jovens que, em geral, pela primeira vez, precisam tomar uma decisão importante na vida. Para tanto, são estimulados a se conhecerem melhor, perceberem as influências a que estão expostos e, sobretudo, receberem informações sobre os diversos cursos e profissões existentes no mercado.

Este folheto, portanto, foi elaborado para propiciar aos alunos um conhecimento básico acerca das características de cada profissão.

fb@fariasbrito.com.br – www.fariasbrito.com.br

Cursos & Profissões

Se você tem...

Criatividade, iniciativa, é dinâmico, adora conhecer a cozinha dos lugares que visita, é sociável e gosta de experimentar sabores novos...

É bom pensar em...

Gastronomia

É o emprego de procedimentos técnicos e científicos necessários à gestão, ao empreendedorismo e à manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos.

O QUE É

Temperos, panelas, receitas, concentração. O domínio destes itens, entre outros, é essencial para o profissional formado em gastronomia. Mas conhecer a matéria-prima e saber transformá-la em um prazer gastronômico é só parte do trabalho. O verdadeiro chef precisa ser um grande relações públicas também. Imagine só se no meio da execução de um pedido dois cozinheiros começam a brigar. É claro que quem vai ficar insatisfeito é o cliente. Por isso, o chef responsável tem de saber escolher bem uma equipe e lidar com os problemas que, certamente, vão surgir.

A profissão é relativamente nova no Brasil, com o primeiro curso instalado em 1994, em São Paulo. Atualmente, existem aproximadamente 36 escolas de gastronomia de nível superior, destes 25 são cursos tecnológicos. O curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará será o pioneiro no estado do Ceará e o terceiro nas Universidades Federais.

Os avanços tecnológicos nos meios de transporte, o desenvolvimento da indústria de alimentos e das técnicas de conservação foram responsáveis por significativas mudanças nos costumes alimentares dos indivíduos. As refeições rápidas tipo *fast food*, *self service* e os restaurantes que produzem alimentos em massa, como as pizzarias, já fazem parte da preferência das pessoas. O fortalecimento das atividades de turismo, também abriu um nicho de mercado em forte expansão. Atualmente, o interesse pelo ramo da gastronomia tem crescido muito, seja pela necessidade do mercado em possuir profissionais com formação de referência ou ainda, pela grande parcela da população que tem um interesse especial seja como forma de distração ou por motivações pessoais.

O CURSO

Durante o curso, quem se interessa por gastronomia vai aprender a escolher um alimento, a higienizá-lo, a prepará-lo de diversas maneiras, a criar apresentações chamativas e apetitosas. Além da ênfase na cozinha, o estudante também sai preparado para lidar com questões que fazem parte do dia a dia de um restaurante, como sua gestão, a seleção de pessoal, a criação de cardápios de comidas e de vinhos. O curso tem duração de quatro anos, desde o primeiro misturam-se matérias práticas com teóricas. O currículo compõe-se de matérias teóricas como bioquímica dos alimentos, microbiologia dos alimentos, controle e custos em gastronomia, desenvolvimento de pessoal, higiene e segurança de alimentos, cooperativismo. As disciplinas práticas são, dentre outras, habilidades e técnicas culinárias, panificação, enologia, confeitaria, cozinha brasileira e internacional, arte em frutos e legumes.

O curso de gastronomia da Universidade Federal do Ceará foi estruturado a partir de um eixo central, intitulado Artístico-Cultural, possibilitando ao aluno desenvolver habilidades referentes ao manuseio e técnicas de preparo de alimentos, ao conhecimento de diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional e ao gerenciamento e administração de seu ambiente de trabalho.

Duração média do curso: de quatro anos e máxima 6 anos.

Titulação: Bacharel em Gastronomia

Áreas de Atuação

- . Administração, gerência e operação de diferentes setores relacionados com alimentos e bebidas:
- . Atuação na área de procedimentos administrativos, mercadológicos, de segurança e de higiene de culinária;
- . Realizações de avaliações, consultorias e perícias atinentes à sua formação;
- . Desenvolvimento de estudos relacionados com as constantes inovações geradas pelas indústrias de alimentos e bebidas.
- . **Montagem (edição)** – Selecionar e juntar as cenas rodadas para ordenar a

MERCADO DE TRABALHO

Além das oportunidades tradicionais de atuação, novos ramos estão surgindo. Um deles é a consultoria gastronômica, na qual o profissional é contratado para modificar cardápios de restaurantes, treinar funcionários e prestar assessoria técnica ao empreendimento. Também em ambientes hospitalares se abre uma nova frente de atuação. Os cuidados na recuperação de um paciente são melhor obtidos com um cardápio específico. Outro novo perfil é o do *personal chef*, contratado para ir à residência do cliente e criar um jantar privado, por exemplo, ficando responsável pelas compras e preparo dos pratos.

Experiência na área e a realização de estágios durante o curso são fundamentais. Para se destacar ainda durante a faculdade, recomenda-se a prática em restaurantes, como ajudante ou estagiário. As melhores escolas do Brasil têm egressos atuando em ótimos restaurantes. A maioria das faculdades também disponibiliza convênios com redes hoteleiras, servindo como trampolim para acessar o mercado ainda durante a formação.

ONDE ESTUDAR

PE – UFRPE (Universidade Federal Rural de Pernambuco)

CE – UFC (Universidade Federal do Ceará)