



INSTITUTO FEDERAL

Ceará

Campus Ubajara

**Processo Seletivo Simplificado para Contratação de Professor substituto
EDITAL Nº 22/CAMPUS UBAJARA-IFCE/2024**

**Anexo II
Conteúdo Programático por subárea**

ÁREA	SUBÁREA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Gastronomia	Habilidades e Técnicas Culinárias	<ol style="list-style-type: none">1. Preparo de caldos, fondue e molhos básicos;2. Aspectos químicos e funcionais dos componentes dos alimentos;3. Hierarquia na cozinha (as brigadas de escoffier);4. Utensílios, máquinas e equipamentos;5. Seleção e aquisição de vegetais e carnes;6. Técnicas de cortes em vegetais e pré-preparo de ingredientes de origem vegetal;7. Ingredientes de origem animal e vegetal;8. Técnicas de cortes, preparo e pré-preparo de ingredientes de origem animal;9. Preparo de embutidos e10. Métodos clássicos de cocção.