

# **Departamento de Formação Contínua**

## **Oferta Formativa - OPORTUNIDADES ÚNICAS (COZINHA)**

<b>Designação da Acção</b>	<b><u>Açores – Gastronomia Viva</u></b>
----------------------------	---

<b>Área</b>	COZINHA
-------------	---------

<b>Duração</b>	16 horas
----------------	----------

<b>Conteúdos</b>	
------------------	--

→ Técnicas de cozinha moderna aplicadas à gastronomia moderna;

**Realização de um jantar aberto ao público com a colaboração de todos os formandos e sob a supervisão do Chefe Luís Baena**

<b>Formador</b>	Luís Baena
-----------------	------------

<b>Público-Alvo</b>	Activos empregados e desempregados com experiência em desempenho de funções em cozinha
---------------------	--

<b>Local de Realização</b>	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

<b>Horário</b>	09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00
----------------	-------------------------------

<b>Dias de Formação</b>	11 e 12 de Março
-------------------------	------------------

<b>Material necessário</b>	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

<b>Valor do investimento</b>
------------------------------

Até ao dia 10 de Fevereiro	75,00 €
A partir do dia 11 de Fevereiro	95,00 €

**Em colaboração com a ACPP e com o apoio da Secretaria Regional da Economia**

## Designação da Acção

## Cozinha Contemporânea

**Área** COZINHA

**Duração** 16 horas

### Conteúdos

→ Técnicas de cozinha moderna de baixo custo, para aplicação diária

**Formador** Fausto Airoidi

**Público-Alvo** Activos empregados e desempregados com experiência em desempenho de funções em cozinha

**Local de Realização** EFTH (Ponta Delgada)

**Horário** 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00

**Dias de Formação** 12 e 13 de Abril

**Material necessário** Facas e farda própria

## Valor do investimento

Até ao dia 11 de Março 75,00 €

A partir do dia 12 de Março 95,00 €

Em colaboração com a ACPP e com o apoio da Secretaria Regional da Economia