

Etec Alberto Santos Dumont - Guarujá

Curso	Disciplina	Total	%
Cozinha	Higiene e Segurança Alimentar	16	35,56
Cozinha	Etiqueta Social	8	17,78
Cozinha	História da Gastronomia e a Arte de Bem Receber	6	13,33
Cozinha	Linguagem, Trabalho e Tecnologia	5	11,11
Cozinha	Cozinha Fria	3	6,67
Cozinha	Eventos Gastronômicos	3	6,67
Cozinha	Ética e Cidadania Organizacional	3	6,67
Cozinha	Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros nos Ambientes Gastronômicos	3	6,67
Cozinha	Decoração, Arranjos e Montagem de Pratos	2	4,44
Cozinha	Segurança do Trabalho e Manuseio de Equipamentos	2	4,44
Cozinha	Etiqueta Social e Relações Interpessoais	2	4,44
Cozinha	Nutrição e Matérias	2	4,44
Cozinha	Cozinha Internacional Clássica	2	4,44
Cozinha	Nutrição e Matérias-Primas na Alimentação	2	4,44
Cozinha	Eventos Gastronômicos e Montagem de Cardápios	2	4,44
Cozinha	Empreendedorismo	2	4,44
Cozinha	Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	1	2,22
Cozinha	Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	1	2,22
Cozinha	Técnicas Dietéticas Gastronômicas	1	2,22
Cozinha	Técnica Dietética Gastronômica	1	2,22
Cozinha	Planejamento de Ambientes Gastronômicos	1	2,22
Cozinha	Cozinha Quente	1	2,22
Cozinha	Técnicas de Cozinha e Restaurante	1	2,22
Cozinha	História da Gastronomia e Hospitalidade	1	2,22
Cozinha	Técnicas de Bar	1	2,22