

Etec Alberto Santos Dumont - Guarujá

Curso	Disciplina	Total	%
Cozinha	Técnicas de Cozinha e Restaurante	22	48,90
Cozinha	Técnicas Dietéticas Gastronômicas	15	33,30
Cozinha	Doçaria e Panificação	11	24,40
Cozinha	História da Gastronomia e a Arte de Bem Receber	10	22,20
Cozinha	Cozinha Quente	8	17,80
Cozinha	Higiene e Segurança Alimentar	7	15,60
Cozinha	Nutrição e Matérias-Primas na Alimentação	7	15,60
Cozinha	Etiqueta Social	7	15,60
Cozinha	Etiqueta Social e Relações Interpessoais	6	13,30
Cozinha	Técnicas de Bar	5	11,10
Cozinha	Cozinha Fria	5	11,10
Cozinha	Empreendedorismo	5	11,10
Cozinha	História da Gastronomia e Hospitalidade	4	8,90
Cozinha	Técnica Dietética Gastronômica	3	6,70
Cozinha	Decoração, Arranjos e Montagem de Pratos	2	4,40
Cozinha	Cozinha Brasileira	2	4,40
Cozinha	Técnicas de Elaboração para Cardápios	2	4,40
Cozinha	Panificação e Doçaria	2	4,40
Cozinha	Eventos Gastronômicos	2	4,40
Cozinha	Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	2	4,40
Cozinha	Cozinha Internacional Clássica	2	4,40
Cozinha	Empreendedorismo no Mercado de Alimentos e Bebidas	1	2,20
Cozinha	Ética e Cidadania Organizacional	1	2,20
Cozinha	Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	1	2,20
Cozinha	Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros nos Ambientes Gastronômicos	1	2,20
Cozinha	Cozinha Contemporânea	1	2,20