



## **Manual do Curso de Arte Culinária**

### Objetivo

Capacitar mão-de-obra para desempenhar a função de Cozinheira em casas Família, a fim de proporcionar uma renda maior para estas pessoas e um desenvolvimento de sua capacidade profissional.

### Duração

Serão ministradas nove aulas com uma carga horária de até quatro horas por dia.

### Número de participantes

De 10 a 15 pessoas

### Local

Cozinha. Sugestão usar as cozinhas do salão de festas da Loja Maçônica

### Procedimentos

- Fazer uma seleção dos candidatos para participação do curso;
- Providenciar se for o caso, vale transporte para as participantes;
- Fazer uma lista de materiais que serão usados na aula, providenciando sua aquisição com antecedência;
- A elaboração dos pratos deverá ser feita pelo coordenador, sob as vistas das aprendizes, passando para elas cada detalhe e o porquê de cada um, tendo em vista o sucesso da comida;
- A aparência da coordenadora do curso é fundamental importância para ser parâmetro para as participantes (cabelos presos, unhas curtas e sem esmalte e jaleco);
- Providenciar toucas descartáveis para a coordenadora, ajudantes e participantes do curso;
- No primeiro dia pedir para elas fazerem por escrito qual é o objetivo de cada uma delas para este curso;
- Ao iniciar cada aula, levar ao conhecimento dos aprendizes, a necessidade de por em prática as noções de ética e comportamento necessários aos bons profissionais que prestam serviço em casas de família;

- Na ocasião adequada ensinar como fazer a higienização de frutas, verduras e legumes com produtos próprios para tal fim: lavar em água corrente (desfolhar as verduras), lavar folha por folha em água corrente, colocar num recipiente com água limpa e o higienizador (vinagre ou outro produto encontrado em super mercados com indicação de uso).
- Informar que, propositadamente, não foi colocada a pimenta do reino ou outro tipo de pimentas nos pratos, ficando isso, a critério da preferência dos familiares da casa onde trabalhar;
- Na ultima aula deverá ser feito o teste de aprovação. A participante deverá sortear o nome de um prato que será feito por ela. Para formação da nota deve-se levar em conta a higiene, organização e sabor da comida.
- Devolver a folha feita no primeiro dia e pedir para que elas escrevam o que acharam do curso;
- Ensinar montar um curriculum;
- Marcar para o décimo dia a entrega dos Certificados de Participação e Aprovação, Fazer uma entrega solene, e logo após servir um lanche ou salgadinhos e refrigerantes. Autorizar que cada uma traga uma ou duas pessoas de sua família. Esse momento é muito importante para a auto estima delas;
- Terminado o curso, a fraternidade deverá fazer um relatório para o GOB, mencionando os nomes dos aprovados, o nome do curso, fotografias do evento para ficarem registradas no Portal do Grande Oriente do Brasil. Mandar por e-mail [marketing@gob.org.br](mailto:marketing@gob.org.br) ou para FRATERNIDADE FEMININA, endereço SGAS, Quadra 913, Conjunto “H” – Brasília-DF – CEP – 70390-130.