

56 - INOVAÇÕES NAS METODOLOGIAS DE DOCÊNCIA EM HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I E II NA GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA DO IFCE CAMPUS BATURITÉ

Leandro Flávio Restrepo Frota, INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ, CAMPUS BATURITÉ
- leandro.restrepo@ifce.edu.br

Metodologias de Ensino e Avaliação

Educação, Didática, Profissionalismo, Cozinha.

Introdução e Objetivos

A disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias apresentada pelo curso Superior em Gastronomia do Instituto Federal do Ceará – Campus Baturité é uma disciplina obrigatória para o graduando e que se divide em dois semestres. No segundo semestre do curso os alunos têm a primeira aula prática em laboratório, começando com a disciplina de HTC 1, que contempla o estudo e execução dos cortes e métodos de cocção de vegetais, frutas, legumes e preparos com ovos, sopas, fundos, cremes, cozimento com grãos e batatas. O relato acontece pela visão de um docente bacharel em Gastronomia e com experiência diária de Chef de Cozinha com a finalidade de transformar o aprendizado com um toque de rotina e dia a dia de um grande restaurante. Dentre os objetivos específicos desse relato, citam-se: descrever como se instigou para as principais habilidades de corte em frutas, carnes e legumes; para a aptidão com os processos de produção de fundos, caldos e molhos; para as diversas técnicas de cocção consideradas fundamentais na cozinha profissional; para o ensino do manuseio de aparelhos, equipamentos, ferramentas, máquinas e utensílios; e para o diálogo, liderança, trabalho em equipe e organização do espaço e do tempo da entrega das preparações prontas durante as aulas.

Metodologia do estudo e forma de análise de resultados

A metodologia utilizada em sala de aula era dividida em duas partes: aula expositiva e método ativo de aprendizagem. Nas aulas demonstrativas o docente ensinou os principais cortes, distinguindo e justificando cada um deles: *Pont-neuf*; *Batonnet*; *Alumette*; *Julienne*; *Mirepoix*; *Macedônia*; *Paysanne*; *Brunoise*; *Sifflet*; *Rondelle*; e o *Chiffonade*.

Resultados e Discussões

Por mais que se veja ou estude dentro da ciência prática, que é a gastronomia, não há nada mais valioso do que treinar constantemente as suas habilidades. Nas aulas seguintes, os alunos aprenderam técnicas fundamentais para as próximas disciplinas, entre elas: branqueamento em água; formação de *bouquet garni*; *sache d'epices*; mirepoix tradicional; mirepoix claro; cebola piquée; cebola brulée; cortes com frutas; tomate concassé; remoção da pele de pimentões; e outras técnicas relevantes. Dentro da sala de aula eles aprenderam a importância e a metodologia correta de cada etapa de uma preparação, com a finalidade de desempenharem as atividades com maestria e construir uma boa valorização pessoal e destaque profissional.

Conclusões

Nos primeiros dias de aulas, muitas das grandes dúvidas surgiram, dentre elas sobre o recorte fictício da imagem do Chef, que ao chegar na cozinha e encontra tudo pronto, só para ele finalizar seus pratos. Essa imagem logo é desmanchada nesses primeiros momentos. Além disso, foi ensinada diversas técnicas de preparo de acompanhamentos e guarnições para que tivessem mais contato com o fogão e com a realidade da profissão. Entende-se que a cobrança pelo domínio do assunto e aprendizado do conteúdo é enorme, assim como dedicar-se ao máximo a ter postura, posicionamento, controle e comando fará com que se tornem grandes e bons futuros chefs.

Referências bibliográficas

- SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3 Ed. rev. E ampl. 4. Reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014. 360 p.
- BOUÉ, Vincent. A enciclopédia da Gastronomia francesa. Rio de Janeiro. Eriouro, 2010.