



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



PLANO DE CURSO FIC  
**COZINHEIRO**



## SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE COZINHEIRO .....	3
2. INTRODUÇÃO .....	3
3. OBJETIVO GERAL .....	5
3.1. Objetivos Específicos.....	5
4. REQUISITOS PARA INGRESSO E FORMA DE ACESSO.....	6
5. PERFIL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO.....	6
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	6
7. INFRAESTRUTURA.....	7
8. PERFIL DA EQUIPE.....	7
9. MATRIZ CURRICULAR.....	8
10. CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS.....	8
ANEXO 1 Matriz Curricular por Componente.....	8



## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE COZINHEIRO:

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Código do Curso: 264126		
Itinerário Formativo		
Formação Inicial e Continuada	Curso Técnico de Nível Médio	Especialização em Nível Médio
Cozinheiro	Técnico em Alimentos	
Carga Horária: 400h		
Modalidade Presencial		

## 2. INTRODUÇÃO

O Centro de Educação de Jovens e Adultos Asa Sul - CESAS tem como principal objetivo atender a demanda por profissionais especializados em diversas áreas, promover a educação profissional nos diversos níveis e impulsionar o desenvolvimento da região socioeconômica. Para alcançar suas finalidades institucionais o CESAS tem como missão:

“Promover educação profissional pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino, extensão e pesquisa na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.”



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



Com vistas à missão institucional do CESAS, fez-se necessário a busca junto à Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF de informações que indicassem as prioridades para oferta de cursos nas diversas modalidades de ensino.

Sendo assim, o CESAS passa a oferecer o curso FIC de Cozinheiro, que se enquadra no Eixo tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer” integrante da 4ª Edição do Guia Pronatec de Cursos FIC.

A oferta do Curso FIC em Cozinheiro na modalidade presencial surge como uma opção a mais para a formação profissional. Dessa forma este curso visa fornecer uma capacitação profissional inicial aos portadores do certificado do Ensino Fundamental II Completo, que se encontram em situação de vulnerabilidade social ou não, sejam pessoas de baixa renda ou que estejam fora do mercado do trabalho, propondo-se a formar profissionais com competências necessárias ao exercício das suas funções.

Observa-se, nos últimos anos, um grande crescimento do setor gastronômico. Diversos fatores têm contribuído para esse resultado, dentre eles: maior informação e acesso aos serviços; maior inserção da mulher no mercado de trabalho, conforme os dados colhidos no período de 1989 até 1996, pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Sócio Econômicos (DIEESE), que demonstram que a taxa de participação feminina no mercado de trabalho cresceu 8,9% contribuindo, assim, para a expansão do mercado de alimentação fora do lar; a nova configuração da estrutura e da dinâmica familiar; o fora do lar; além da mídia em geral que tem sido estimuladora e divulgadora de novo estilo de vida ao mesmo tempo em que evidencia a profissão do chef de cozinha junto aos consumidores. Estes são alguns dos fatores que explicam o crescimento do setor gastronômico.

Com a entrada do novo milênio abriu-se um leque de ofertas e os restaurantes começaram a modificar o modelo de negócio familiar para a administração feita por profissionais área e com formação acadêmica (SILVA, Marcia Maria. Gastronomia carece de gestores qualificados. Gazeta Mercantil, São Paulo, 2008.), gerando uma maior demanda por profissionais da com mais qualificação.

Nessa perspectiva, propõe-se a oferta deste curso por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Cozinheiro, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos



científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral, articulado aos processos de democratização e justiça social.

Este plano de curso foi elaborado conforme orienta a Portaria N° 193, de 28 de abril de 2017, que regulamenta no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF, orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada - Cursos FIC, nas modalidades presenciais e de Educação a Distância – EAD, em diferentes formas de oferta e dá outras providências.

### **3. OBJETIVO GERAL**

Proporcionar conhecimentos sistemáticos que subsidiem as pessoas participantes do curso, promovendo o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços, seguindo os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zelando pelas condições de segurança no local de trabalho.

#### **3.1. Objetivos Específicos:**

- Realizar *mise-en-place* das produções gastronômicas; Executar cortes utilizando técnicas de cocção; Preparar, montar e finalizar produções; Elaborar fichas técnicas de produção e organizar estoques e cozinhas;
- Criar condições técnico pedagógicas que facilitem o desenvolvimento da observação fundamentada e atenta aos procedimentos operacionais e à legislação específica vigente da área profissional;
- Identificar e desenvolver perfil ético e moral do estudante.



#### **4. REQUISITOS PARA INGRESSO E FORMA DE ACESSO**

Os interessados em ingressarem no curso de Cozinheiro devem possuir o Ensino Fundamental II Completo com idade mínima de 16 anos.

A forma de ingresso se dará por meio de pré-matrícula, por ordem de chegada e posterior confirmação. Todos os procedimentos devem ser realizados na unidade ofertante ou remota.

#### **5. PERFIL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO**

O Centro de Educação de Jovens e Adultos Asa Sul - CESAS deve propiciar condições para que os egressos da Educação Profissional apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e segurança para o desenvolvimento das suas atribuições profissionais ao realizar *mise-en-place* das produções gastronômicas, cortes, técnicas de cocção, preparar, montar e finalizar produções, elaborar fichas técnicas de produção, organizar estoques e cozinhas e seguir os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

O egresso poderá dar continuidade a sua formação com outro curso FIC como o de Cervejeiro ou como Técnico de Alimentos.

#### **6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

Os critérios de avaliação da Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada estão em consonância com o disposto no Projeto Político Pedagógico e no Regimento Escolar do CESAS.

A verificação do rendimento escolar é processual, contínua, cumulativa, abrangente, diagnóstica e compreende a avaliação das competências e habilidades adquiridas que associadas a saberes práticos, resultem no saber fazer e se dará por meio de instrumentos específicos, como: atividades individuais e coletivas com simulações, experimentos, estudos de casos, seminários, exercícios, avaliações teóricas e, ou práticas, resoluções de problemas, dentre outras.



No Resultado Final será considerado apto (A) o estudante que obtiver frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas para aulas letivas em cada componente curricular teórico e aproveitamento mínimo de 50 % nas avaliações pré-estabelecidas.

A recuperação do estudante se dará de forma contínua no decorrer do componente curricular, com pesquisa e execução de atividades no mesmo turno em que o curso é executado.

## 7. INFRAESTRUTURA

Salas de aula com carteiras, disponibilidade para utilização de laboratório de informática, projetor multimídia, apostilados, materiais pedagógicos pertinentes ao andamento do curso.

No laboratório de cozinha duas ilhas com fogão e pia, lavatório, geladeira, forno elétrico, batedeira, panelas, frigideiras, assadeiras, tabuleiros, pirex, baixelas, tábuas, facas, colheres, garfos, pratos diversos e espátulas.

Os insumos deverão ser adquiridos ao longo da execução do curso de acordo com o componente curricular. No caso de Habilidades básicas de Cozinha I e II, os insumos deverão ser adquiridos semanalmente, de acordo com a prática a ser executada e para se preservar a qualidade dos alimentos.

## 8. PERFIL DA EQUIPE

Componentes Curriculares	Habilitação do Profissional Responsável
Ética Profissional	Profissional com formação superior em Sociologia, Filosofia, Pedagogia ou áreas afins com experiência comprovada em docência.
Português Básico	Profissional com formação superior em Letras Português
Matemática Básica	Profissional com formação superior em Matemática ou áreas afins com experiência comprovada em docência.
Empreendedorismo	Profissional com formação superior em Administração ou áreas afins com



	experiência comprovada em docência ou no componente curricular
Primeiros socorros	Profissional de Nível Superior na área de Saúde, ou áreas afins com formação e experiência comprovada na área de docência ou no componente curricular.
Segurança do trabalho	Profissional de nível superior na área da saúde segurança do trabalho ou áreas afins com formação ou experiência comprovada em docência ou no componente curricular.
Trabalho do Cozinheiro	Profissional com nível técnico em gastronomia ou cozinha e áreas a fins, com experiência no componente curricular
Supervisor Pedagógico	Profissional de nível superior em Pedagogia e/ou Licenciatura.

Será necessário um professor por componente, podendo o professor, de acordo com sua habilitação e carga horária, ministrar um, dois ou mais componentes curriculares.

Atualmente se encontra na direção da escola o Professor Reus Antunes de Oliveira, licenciado em Filosofia.

## 9. MATRIZ CURRICULAR

Anexo 1.

## 10. CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS

O Centro de Educação de Jovens e Adultos Asa Sul-CESAS expedirá e registrará, sob sua responsabilidade, o certificado de qualificação profissional, para os Estudantes que tiverem concluído (apto) o Curso de Formação Inicial e Continuada – **Cozinheiro**.





GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



### ANEXO 1. Matriz curricular por componente

<b>Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer</b>		<b>Modalidade: FIC</b>		<b>Carga Horária: 400horas</b>		
<b>Curso: Cozinheiro</b>						
<b>Componente Curricular</b>				<b>C.H.S (h)*</b>	<b>C.H.M (h)*</b>	<b>C.H.T (h)*</b>
Ética Profissional				6	12	30
Português Básico				6	12	30
Matemática Básica				6	12	30
Empreendedorismo				6	15	30
Primeiros socorros				6	15	30
Segurança do trabalho				6	15	30
Trabalho do Cozinheiro				12	122	220
<b>Carga Horária Total</b>						<b>400</b>

\*C.H.S. (h): CARGA HORÁRIA SEMANAL (horas)

\*C.H.M. (h): CARGA HORÁRIA MENSAL (horas)

\*C.H.T. (h): CARGA HORÁRIA TOTAL (horas)



### MÓDULOS BÁSICOS

**Componente Curricular:** Ética Profissional

**Carga Horária:** 30

**Objetivo:** Vivenciar a análise dos deveres e obrigações da profissão com o seu individual e a sociedade na qual formalmente se ingressa, caracterizando, assim, o aspecto moral da Ética Profissional, aderindo voluntariamente a um conjunto de regras estabelecidas como sendo as mais adequadas para o exercício da profissão.

**Ementa:**

- Princípios Éticos: Definições básicas;
- Ética e moral: Relação fundamental entre ética e moral;
- Ética e valor: Como interpretar os valores éticos;
- Ética e cidadania: Conceito básico de cidadania e cidadão;
- Ética e conduta: Análise comportamental;
- Ética e Globalização: A importância da ética no mundo globalizado;
- Ética profissional: Virtudes básicas profissionais; Classes profissionais; Lei e código de ética profissional.

**Bibliografia Básica:**

Costa, da Silva Erico e Demarchi Luciana, Ética Profissional e Relações Humanas, Brasil, 2013.

AGUILAR, Francis J. A ética nas empresas: maximizando resultados através de uma conduta ética nos negócios. Tradução Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1996. 193 p. (UERJ; UFC; UFMA; UFPE; UFRN; UFPR, UFPA; UFMT).

**Componente Curricular:** Português Básico

**Carga Horária:** 30

**Objetivo:** Conduzir e instrumentalizar o estudante a fim de que conheça os princípios básicos da língua portuguesa na construção da escrita e da comunicação verbal.

**Ementa:**



- O Processo de comunicação: Diferentes linguagens, oralidade e escrita, expressão oral, ruídos da comunicação, vícios da linguagem;
- Expressão escrita: Coerência textual, esquema, resumo, roteiros, relato, relatórios;
- Redação oficial: Aviso e bilhete, circular, edital, ata, contratos, convenio, convite e convocação, ofício, procuração e receitas;
- Noções sobre texto: Como redigir, aspectos estéticos do texto;
- Figuras de linguagem;
- Emprego de pronomes: Formas de tratamento mais usadas, colocação pronominal, colocação pronominal em locução verbal e em período composto;
- Pontuação;
- Interpretação de textos;
- Orientações ortográficas;
- Funções de linguagem;
- Elementos de coesão e coerência;
- Os erros e as confusões mais comuns.

#### **Bibliografia Básica:**

BELTRÃO, Odacir. Correspondência: linguagem & comunicação: oficial, comercial, bancária, particular / Odacir Beltrão, Mariúsa Beltrão. 23 ed. ver. E atual. / por Mariúsa Beltrão. São Paulo: Atlas, 2005.

SARMENTO, Leila Lauar. Gramática em Textos. 2ed. Ver. São Paulo: Moderna, 2005.

DEMO, P. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 1995.

Pesquisa e construção do conhecimento: Metodologia científica no caminho de Habermas. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1994.

HOUAISS, Antônio. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. 1ed. Ed. Objetiva. Rio de Janeiro: 2001.

AURELIO, O minidicionário da língua portuguesa. 4a edição revista

BECHARA, E. Gramática escolar da Língua Portuguesa. 2. ed. ampl. e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



<b>Componente Curricular:</b> Matemática Básica	<b>Carga Horária:</b> 30
<b>Objetivo:</b> Desenvolver o raciocínio lógico e características desafiadoras, organizar os conhecimentos de matemática, utilizá-los com muito mais eficiência e empregá-los em situações novas que exijam métodos e soluções exatas.	
<b>Ementa:</b> Desenvolver o raciocínio lógico e características desafiadoras, organizar os conhecimentos de matemática, utilizá-los com muito mais eficiência e empregá-los em situações novas que exijam métodos e soluções exatas. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Por que a Matemática é importante?</li><li>▪ Conjuntos numéricos I: Naturais e inteiros;</li><li>▪ Conjuntos numéricos II: Números racionais, irracionais e reais;</li><li>▪ Frações;</li><li>▪ Números decimais;</li><li>▪ Expressões matemáticas;</li><li>▪ Regra de três simples;</li><li>▪ Porcentagem;</li><li>▪ Funções;</li></ul>	

<b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo	<b>Carga Horária:</b> 30
<b>Objetivo:</b> Construir o seu próprio Plano de Negócios, desenvolvendo características inerentes ao perfil empreendedor, estimulando a criatividade e a aprendizagem pró-ativa, contribuindo para o crescimento econômico, através da geração de emprego e renda.	
<b>Ementa:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Empreendedorismo: conceitos e definições, tipos de empreendedorismo;</li><li>▪ Competências empreendedoras: Visão e cooperação: visualização criativa, orientação para resultados;</li><li>▪ Iniciativa e oportunidade: ideias x oportunidades de negócio;</li><li>▪ Eficácia e eficiência: planejamento, como elaborar um plano de negócio;</li></ul>	



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



- Coragem e flexibilidade: propaganda, diferença entre trabalho em equipe e trabalho em grupo;
- Perseverança e responsabilidade: como conduzir uma negociação;
- Informação e influência: busca de informações;
- Poder pessoal e contextual;
- Plano de desenvolvimento pessoal e profissional.

**Componente Curricular:** Primeiros socorros

**Carga Horária:** 30

**Objetivo:** Identificar as atribuições e os materiais necessários para o desenvolvimento das atribuições do profissional de Primeiros Socorros no ambiente de trabalho.

**Ementa:**

- Parada cardíaca e parada respiratória;
- Estado de choque;
- O que é hemorragia;
- Queimaduras;
- Afogamento;
- Vertigens, desmaios e crises convulsivas;
- Choque elétrico;
- Fraturas, entorses e luxações;
- Infarto;
- Envenenamento;
- Acidentes de trânsito;

**Componente Curricular:** Segurança do trabalho

**Carga Horária:** 30

**Objetivo:** Transmitir princípios técnicos de segurança do trabalho aplicados à preservação da saúde dos trabalhadores e da segurança nos processos vivenciando situações de identificação e prevenção de acidentes no ambientes de trabalho.



**Ementa:**

- Como surgiu o conceito de segurança do trabalho;
- Amparo legal das normas regulamentadoras;
- Lei no. 6514, de 22 de dezembro de 1977;
- NR-01 - Disposições gerais;
- NR-06 - Equipamento de Proteção Individual – EPI;
- NR-17 - Ergonomia;
- NR-24 - Condições sanitárias dos locais do trabalho;
- NR-26 - Sinalização de segurança;

**MÓDULOS ESPECIFICOS**

**Componente Curricular:** Trabalho do Cozinheiro

**Carga Horária: 220**

**Objetivo:** Promover o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços, seguindo os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zelando pelas condições de segurança no local de trabalho.

**Ementa:**

**Legislação Sanitária e Normas de Segurança:**

- Normas para preparo adequado dos alimentos.

**Noções de Microbiologia dos Alimentos:**



- Identificação e análise de fatores de risco nas etapas de preparação de alimento;
- Determinação e Monitoramento dos pontos críticos de controle.

#### **Segurança Alimentar:**

- Higiene e Saúde;
- Fundamentos de legislação de alimentos: normatização, vigilância sanitária;
- Conceitos básicos de higiene alimentar;
- Limpeza e sanificação;
- Qualidade da água e segurança alimentar;
- Transmissão de doenças pelos alimentos: prevenção e epidemiologia;
- Boas práticas de fabricação (BPF);
- Procedimentos Padronizados (POP).

#### **Segurança e Organização do trabalho em cozinhas caseiras e profissionais:**

- Segurança no trabalho em cozinhas;
- Ergonomia;
- Prevenção e combate a incêndios;
- Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio;
- Convulsão;
- OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho);
- Queimaduras;
- PCR (Parada Cardiorrespiratória);
- Princípios de sustentabilidade;
- Poluição ambiental ligada ao setor de A &B;
- Gestão de Resíduos sólidos;
- Consumismo e meio ambiente;
- Eficiência energética.



### **Habilidades básicas de Cozinha I:**

- Matérias primas, estrutura física e funcional de cozinha, fundos e molhos, sopas, espessastes, corte e proporção de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;
- Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Manusear equipamentos e utensílios da cozinha, seguindo as normas de manipulação e higiene de alimentos;
- Apropriar-se do conhecimento sobre a história da alimentação ao longo do processo de evolução da humanidade;
- Utilizar os condimentos de maneira harmoniosa no preparo dos pratos;
- Conhecer o panorama das principais cozinhas internacionais;
- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- Selecionar e higienizar as matérias-primas;
- Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;
- Armazenar de forma adequada os alimentos;
- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- Usar novas tecnologias e novos equipamentos;
- Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos;
- Manusear adequadamente os Instrumentos de organização do setor, ficha técnica e planejamento de cardápios;

### **Habilidades básicas de cozinha II:**

- Matérias primas, estrutura física e funcional de cozinha, fundos e molhos, sopas, espessastes, corte e proporção de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;
- Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados;
- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Vocabulários técnicos de termos técnicos;
- Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
- Preparo de marinados;
- Planejamento, execução e montagem de buffet e a la carte;
- Terminologia de GardeManger e suas aplicações;
- Preparo de massas e recheios para padaria e confeitaria;





- Preparo de sobremesas - Molhos e recheios;
- Planejamento, execução e montagem de buffet e a la carte;
- Terminologia de Confeitaria e suas aplicações;
- Qualidade no atendimento ao cliente;
- Técnicas e habilidades de serviço para atendimento em grande escala

**Bibliografia Básica:**

CAVALLI S. B. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. Rev. Nutr., Campinas, 14 (suplemento): 41-46, 2001.

TABAI, K. C. Análise do controle de alimentos no Brasil: da intervenção governamental à participação de consumidores e suas organizações.

SILVA N. e Colaboradores do Itai, Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos 3a.Edição, São Paulo, Editora Varela, 2007.

JAY, JAMES M. Microbiologia de Alimentos. 6aEdição. Editora Artmed. 2005. 712p.

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.

SILVA JR., E.A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Varela, 1997.

TRIGO, V.C. Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



Wright, J; Truille. Le cordonBleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. WRIGHT t, J; Truille. Le cordonBleu: Todas as Técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.