



MEMORIAL DESCRITIVO PARA CONTRATAÇÃO DE INSTRUTOR DO CURSO "PÁSCOA ENCANTADA"

1. OBJETO

Este memorial descritivo tem por objetivo detalhar as condições e requisitos para a contratação de um instrutor qualificado para a realização do curso "Páscoa Encantada", programado para ocorrer no período de **17 a 21 de março de 2025, das 13h às 17h**. O curso terá uma carga horária total de 20 horas, distribuídas em 5 dias, com 04 horas de aula por dia, para uma **turma de 15 alunos**.

2. OBJETIVO DO CURSO

O curso "Páscoa Encantada" tem como objetivo capacitar os alunos no preparo de produtos tradicionais da Páscoa, abrangendo técnicas de chocolateria e confeitaria. O conteúdo será abordado de forma teórica e prática, com o foco no desenvolvimento de habilidades para a produção e decoração de ovos de Páscoa, trufas, colomba pascal e outros itens.

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O curso será dividido nos seguintes módulos:

- **Módulo 1:** Ovos de Páscoa Tradicional e Trufados
- **Módulo 2:** Ovos de Colher
- **Módulo 3:** Trufas Recheadas
- **Módulo 4:** Recheios Base para Trufagem e Saborização
- **Módulo 5:** Colomba Pascal

Cada módulo abordará de forma detalhada as seguintes técnicas e conhecimentos:

- **Noções de higiene na cozinha:**
 - O instrutor deverá orientar os alunos sobre a importância de manter a cozinha limpa e organizada, realizando a limpeza periódica de utensílios, bancadas e superfícies de trabalho durante o curso.
 - Práticas de Higiene no manuseio dos alimentos e de uso correto de toucas, aventais e assepsia das mãos.
- **Chocolateria:**
 - Preparo para derretimento, temperagem, choque térmico, moldagem e desmoldagem das cascas de ovos e trufas.
 - Preparo de recheios base para trufagem e saborização.
- **Colomba Pascal:**
 - Preparo da massa, técnicas de modelagem e modo de assar.
- **Aula de Armazenamento e Validade:**
 - Armazenamento adequado dos produtos.
 - Validade dos produtos produzidos.



- **Precificação e Ornamentação para Vendas:**
 - Como calcular o preço de custo e definir preço de venda.
 - Técnicas de embalagem e ornamentação dos produtos, incluindo embalagem e uso de fitas e laços.

4. MATERIAIS INCLUSOS PELA EMPRESA CONTRATADA

O orçamento do curso inclui todos os materiais necessários para a prática e produção de todos os itens listados abaixo, que atendam a turma de 15 alunos:

- **Chocolate Nobre**
- **Chocolate Fracionado**
- **Embalagens para os derivados**
- **Laços e fitas para ornamentação**
- **Leite condensado**
- **Creme de leite**
- **Coco em flocos**
- **Saborizantes para recheios**
- **Confeitos de pasta americana**
- **Farinha de trigo**
- **Ovos**
- **Leite**
- **Leite em pó**
- **Fermento biológico**
- **Gotas de chocolate**
- **Formas e moldes para trufas e ovos**
- **Touca e aventais para os alunos**

Esses produtos serão fornecidos para os alunos durante a realização das atividades práticas do curso, de acordo com as orientações do instrutor.

As formas para a confecção de trufas e os moldes dos ovos de páscoa de gramatura de 250 gramas, deverão ao final do curso ficar com os alunos.

5. RESPONSABILIDADES DO INSTRUTOR

O instrutor deverá cumprir as seguintes responsabilidades:

- **Aulas Teóricas e Práticas:** Ministras as aulas de forma clara e objetiva, explicando as técnicas de forma prática e aplicável. Fornecendo material impresso para o desenvolvimento do curso.
- **Acompanhamento e Orientação:** Orientar os alunos durante a execução das receitas, oferecendo feedback individualizado e esclarecendo dúvidas.
- **Registro das Aulas:** Fornecer relatório detalhado das aulas, incluindo a descrição das atividades práticas e teóricas realizadas.
- **Material de Divulgação (se necessário):** Caso seja necessário, o instrutor ficará responsável por fornecer materiais promocionais e de



divulgação do curso, que podem incluir vídeos curtos sobre as aulas realizadas.

6. FINALIZAÇÃO DO CURSO

Ao término do curso, o instrutor deverá:

- **Distribuição dos Produtos:** Todos os produtos preparados durante o curso deverão ser distribuídos entre os alunos para que possam levar para casa as criações realizadas.
- **Certificados de Conclusão:** Emitir e fornecer certificados de participação para todos os alunos que completarem o curso, com a carga horária correspondente.

7. PRAZO DE EXECUÇÃO

O curso será realizado no período de 17 a 21 de março de 2025, das 13h às 17h, com um total de 20 horas de curso, distribuídas em 5 dias de 04 horas. O local para a realização do curso será no Centro Gastronômico, situado a Rua França, nº 311, Vila das Nações - Tarumã/SP.

8. CONDIÇÕES GERAIS

O instrutor deverá possuir conhecimento técnico em confeitaria.

EDILENE VIEIRA DA SILVA

Coordenadora do Polo UAB / CFP – Centro de Formação Profissional