

Conteúdos da Prova do Enade 2018

Gastronomia

A prova do Enade 2018, no componente específico da área de Gastronomia, tomará como referencial os conteúdos que contemplam:¹

- I. História da alimentação e da gastronomia;
- II. Fundamentos da nutrição humana;
- III. Segurança dos alimentos;
- IV. Planejamento de cardápio;
- V. Técnicas básicas de cozinha;
- VI. Técnicas de confeitaria;
- VII. Técnicas de panificação;
- VIII. Cozinhas clássicas: Francesa e Italiana;
- IX. Cozinha brasileira;
- X. Cozinha internacional;
- XI. Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas;
- XII. Gestão de pessoas em serviços de alimentos e bebidas;
- XIII. Plano de negócios, custos e controles, marketing, promoção e vendas em serviços de alimentos e bebidas;
- XIV. Planejamento físico funcional de serviços de alimentos e bebidas;
- XV. Sustentabilidade na gastronomia;
- XVI. Tipologia de restaurantes, de eventos e de serviços; e
- XVII. Bebidas.

¹ Portaria INEP nº 445, de 30 de maio de 2018.