



Universidade Federal do Ceará
Instituto de Cultura e Arte
Curso de Gastronomia

PROGRAMA DE DISCIPLINA

1. Identificação			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
1.3. Disciplina: Cozinha Clássica I	1.4. Código: ICA1222	1.5. Caráter e regime de oferta: Obrigatória / Semestral	1.6. Carga Horária: 64h (4cr) (64h teórica / 0h prática)
1.7. Pré-requisito: ICA1211 Habilidades e Técnicas Culinárias II			
1.8. Co-requisito:			
1.9. Equivalências:			
1.10. Professores: Hermano José Maia Campos Filho e Leopoldo Gondim Neto			
2. Justificativa			
<p>A Europa é referência mundial da gastronomia, em que a França assume papel de destaque. O estudo da cozinha clássica, no caso a cozinha francesa, compreende a ciência que estuda a história, as regiões e seus produtos, técnicas clássicas e suas evoluções. Para o aluno da gastronomia é importante conhecer e ter noções da cozinha francesa e de seus divulgadores que catalogaram as técnicas de cozinha e difundiram os hábitos alimentares e suas peculiaridades; assim como iniciaram o conceito e o serviço da atividade de restauração. Desta forma, o aprendizado da cozinha francesa é necessário, pois continua a influenciar as tendências e o mercado por ser praticada e consumida na atualidade.</p>			
3. Ementa			
Estudo teórico e prático da Cozinha Francesa. História, as regiões e seus produtos, técnicas clássicas e suas evoluções, assim como sua propagação e influência na gastronomia mundial. Estudo e desenvolvimento da ciência gastronômica da prática das preparações clássicas francesas e suas aplicações e novas apresentações de vanguarda.			
4. Objetivos – Geral e Específicos			
I – GERAL A disciplina tem como objetivo apresentar os fundamentos da cozinha francesa, base da culinária ocidental, e a cultura das regiões da França.			
II – ESPECÍFICOS			
5. Bibliografia			
5.1. Bibliografia Básica			

DOMINÉ, André; RÖMER, Joachim; DITTER, INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras,2009.

DUCASSE, Alain. **Ducasse de A a Z**: um dicionário amoroso da cozinha francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. 286 p. ISBN 8500015543.

WRIGHT, JENI; TREUILLE, ERIC. **Le Cordon Bleu** - Todas as Técnicas Culinárias. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004.

5.2. Bibliografia Complementar

TROISGROS, CLAUDE. **Receitas Originais do Chef Claude Troisgros**. Editora Larousse do Brasil, 2007.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Senac Rio, 2010. 360 p. ISBN 9788574582825 (broch.).