

PEQUENO
CHEF
A cozinha do amanhã



Pequeno Chef | A cozinha do amanhã

fresh
INGREDIENTS



Pequeno Chef

Contexto

Apesar de toda crise pela qual nosso país vem passando na última década, o mercado da gastronomia segue crescendo e gerando oportunidades de negócios e empregos. Movimentando a economia em uma crescente constante.

O mercado da alimentação “fora do lar”, que contempla restaurantes e bares, já se mostrou um dos mais fortes da economia brasileira, e atualmente atrai cada vez mais empreendedores. De acordo com o Sebrae, 3 em cada 10 brasileiros que perdem o emprego não voltam ao mercado de trabalho formal, e passam a utilizar indenizações e fundo de garantia para investir no seu próprio negócio.

O setor de gastronomia **já emprega mais gente do que o da construção civil**, e continua crescendo. O ramo da gastronomia é sempre um atrativo para novos empreendedores e para aqueles que desejam expandir os seus negócios. Um outro fator importante que devemos considerar é o fato de o Brasil ser um país de forte atividade turística. Para o turismo, a gastronomia é essencial.

No Brasil, a alimentação fora do lar representa 33% dos gastos com alimentos e bebidas e deve levar todo setor de food service a movimentar por volta de R\$ 300 bilhões ao ano. E esse número pode crescer. Enquanto um americano compromete cerca de 40% de sua renda disponível com alimentos e bebidas, no Brasil ainda há espaço para crescer.

É dentro deste contexto do crescimento do mercado e necessidade cada vez maior por mão de obra qualificada a surge o Pequeno Chef.





OBJETIVO

Escolas itinerantes em locais pouco assistidos

FORMAÇÃO

Formação teórica e prática de jovens e adolescentes para o mercado de gastronomia





Pequeno Chef

Público Alvo

Adolescentes

+16 anos

PEQUENO CHEF

Dinâmica e Abrangência



2022

- 5 CIDADES
- 6 DIAS DE PERMANÊNCIA (POR CIDADE)
- 12HS DE OFICINAS POR DIA (4H CADA)
- MÁXIMO DE 30 PESSOAS POR OFICINA
- ATÉ 3 MIL PESSOAS CAPACITADAS



**5
DIAS**

Por onde

Escola itinerantes e locais menos assistidos com duração de 5 dias com o intuito de demonstração, instrução da arte da culinária nas comunidades.

PEQUENO CHEF

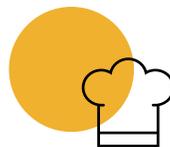
Grade



Aprender e aplicar conceitos avançados de segurança e higiene alimentar, prevenção de enfermidades através da manipulação adequada de alimentos.



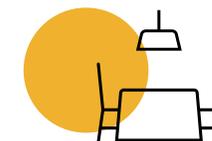
Aprenda a usar os utensílios de cozinha corretamente.



Aprenda técnicas de cozinha e panificação e confeitaria.



Aprender a trabalhar em grupo, respeitando seus colegas e professores.



Usar diferentes matérias-primas para a produção e apresentação de pratos internacionais.











**A COZINHA
DO AMANHÃ**

CHEF

CHEF
A receita do amanhã