



Universidade
Metodista
de São Paulo
Inovação desde 1938

graduação
/GASTRONOMIA

GASTRONOMIA

GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA

Gastronomia vai além de cozinhar bem e preparar pratos bonitos. Além dessas habilidades culinárias, o setor de Alimentos & Bebidas exige que o profissional domine todos os segmentos da sua área de atuação – desde a criação, preparo e montagem de pratos até a gestão de uma empresa própria. Nesse sentido, o curso da Metodista forma profissionais qualificados e atualizados com o dinâmico mercado gastronômico.

Para mais informações, acesse: processoseletivo.metodista.br
facebook.com/universidade.metodista | twitter.com/metodista
Tel: (11) 4366-5000 / 0800 889-2222

GASTRONOMIA

GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA
PRESENCIAL
2 ANOS

Áreas de atuação

Os profissionais podem trabalhar como chefs em restaurantes, bistrôs, buffets, navios, indústrias alimentícias, hotéis, padarias, confeitarias, bares; atuando ainda nos setores de vinhos, crítica gastronômica e na administração de bares e restaurantes. Há ainda a possibilidade de atuação ministrando aulas em instituições de ensino ou ateliês gastronômicos.

Destaques da Metodista

- Temas atuais: sustentabilidade na gastronomia, vegetarianismo, comida de rua e cozinha de criação.
- Laboratório de alimentos: permite que os alunos aprendam realmente na prática o que é visto em sala de aula.
- Intercâmbios internacionais: possibilidade de intercâmbio em instituições na Argentina, Uruguai e Portugal.