

## REALIZAÇÃO DA PRIMEIRA FEIRA GASTRONÔMICA DO CURSO DE GASTRONOMIA

No dia 30/05/2019, o evento, elaborado pela turma de gastronomia, contou com preparos clássicos trabalhados pelas mãos dos alunos, todos foram responsáveis pelo gerenciamento do tempo bem como o planejamento para a realização da feira, os alunos materializaram os ensinamentos da disciplina de Planejamento de Eventos Gastronômicos, bem como a logística do preparo e o planejamento das embalagens que deveriam ser utilizadas em cada tipo de produto, além disso, o plano deveria incluir a facilidade de uso dessas embalagens e a facilidade do cliente ao consumir o produto. Ao final da feira, os participantes receberam feedbacks sobre seus preparos e foram responsáveis por organizar seus espaços de acordo com os preceitos aprendidos em sala de aula. Os pratos apresentados foram os seguintes abaixo:

- **Quiche de carne seca e alho poró.**
- **Fetuccine ao molho bechamel e camarões grelhados em especiarias.**
- **Tacos mexicanos com guacamole e molho de pimenta.**
- **Torta Holandesa.**
- **Torta Banoffe.**
- **Pavê de frutas.**

Abaixo seguem imagens da realização da feira:



Turma de gastronomia participante da feira no ano de 2019 junto ao professor Arthur Negrão.



Acima, alunos e professor em frente à produção de quiches.



Alunos da mesma equipe demonstrando a matéria prima de seu produto (fettuccine).



Equipe de produção da torta holandesa junto ao professor Arthur.



Produtores do pavê de frutas após montar sua bancada com produtos.