



Curso de Imersão na **GASTRONOMIA** Francesa

No coração de Rouen, cidade da Normandia designada como “Cidade Gastronómica” pela UNESCO, viva três semanas de francês, descobertas culturais, workshops fascinantes em restaurantes locais de excelência.

Este programa combina a excelência da formação com a reputação da Escola Fauchon distinguida com o Label Qualité FLE, entre outros.

Nestes cursos, os alunos terão a oportunidade de descobrir as técnicas dos grandes chefs, conhecer produtores e profissionais da área, enquanto aperfeiçoam o francês, e mergulham num roteiro pelos sentidos.

Rouen é orgulhosa da sua herança e é a capital de uma região reconhecida pela sua gastronomia e pelos produtos locais.

A riqueza cultural das actividades oferecidas conferem a este programa um toque excepcional.

Berço do Impressionismo, distingue-se também pelo elevado número de monumentos, proporcionando aos alunos uma experiência autêntica e repleta de descobertas.

Os alunos irão mergulhar na visão francesa da gastronomia de alto nível.

Através de sessões de trabalho colaborativas e workshops, irão experienciar a arte de viver francesa na perspectiva de um gestor de restauração.



© École Fauchon



© École Fauchon



© École Fauchon

Os alunos terão a oportunidade de descobrir o trabalho de grandes chefs, pasteleiros e chocolateiros. Irão também conhecer produtores locais — de queijo, horticultores, peixeiros e escanções — e explorar a indústria hoteleira através de visitas a estabelecimentos prestigiados.

Estes encontros e experiências enriquecedoras constituem uma excelente preparação para o desenvolvimento profissional num setor em constante evolução.

Os entusiastas desta área poderão ainda melhorar o seu francês através de aulas dinâmicas, com uma abordagem pedagógica orientada para a ação. Este curso proporciona uma verdadeira imersão na cultura francesa, contando com uma equipa sempre disponível ao longo de toda a estadia.

A escola recebe alunos de todo o mundo, oferecendo a oportunidade de criar novas amizades que perduram no tempo.



O CURSO

40 HORAS
POR SEMANA

DATAS:
1 A 19 JUN
22 JUN A 10 JUL
13 A 31 JUL

■ **Francês como língua estrangeira:**

- ◇ 15 horas por semana;
- ◇ Do nível iniciante ao avançado;
- ◇ Desenvolvimento de competências de comunicação e interculturais;
- ◇ Aperfeiçoamento da gramática e da dicção;
- ◇ Melhoria da escrita e da expressão oral.

■ **Gastronomia Francesa:**

- ◇ Aulas práticas de cozinha e pastelaria;
- ◇ Workshops de Provas de Vinhos e Cocktails;
- ◇ Encontros com artesãos chocolateiros, produtores de queijos e profissionais de hotelaria.
- ◇ Visitas a restaurantes, Pastelarias Francesas e ainda provas.

■ **Modulo de projecto / Projecto guiado:**

- ◇ Comparação entre uma organização no país de origem e uma organização em França;
- ◇ Apresentação do projecto de equipa

■ **Descobre os tesouros da Normandia:**

- ◇ Visita 2 dos mais importantes locais turísticos da região.

Programa sujeito a alterações. Mínimo de 12 estudantes.

Para termos e condições de venda, incluindo reserva, cancelamento e pagamento, consulte-nos.

Duração

3 SEMANAS



Localização

ROUEN

DATAS: Junho e Julho

Francês ⊕ Gastronomia & apartamento a partilhar

€2,370

Francês ⊕ Gastronomia & Casa de Família

€2,570

Francês ⊕ Gastronomia & Residência

€3,420

SABORES COM HISTÓRIA: UM ROTEIRO PELOS SENTIDOS



SEMANA

1

SEMANA DAS MESAS COM ARTE, QUEIJO E SOMMELIER

SEGUNDA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Apresentação do programa, entrega do uniforme e sessão de orientação



© Ecole Fauchon

QUARTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Projecto individual: preparação para o desafio de culinária

QUINTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Introdução ao vinho: fundamentos teóricos e prova guiada



© Ecole Fauchon

SEXTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Encontro com um artesão local e degustação guiada de queijos e pão



© Shutterstock

TERÇA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Workshop de cocktails e mocktails

SEMANA

2

SEMANA DAS ARTES DE PASTELARIA

SEGUNDA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Encontro com profissionais de confeitaria (Artesão Chocolateiro, fornecedores, etc).

TERÇA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Workshop de pastelaria com foco no chocolate



© Ecole Fauchon

QUARTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Projecto individual: Preparação para o desafio de culinária



© Ecole Fauchon

QUINTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Workshop de pastelaria com foco em Gâteaux e Pastelaria Choux

SEXTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Workshop de Macarons



SÁBADO

- ◇ Visita cultural / excursão com a Rouen Erasmus Fun



© Ecole Fauchon



© Ecole Fauchon



SEMANA

© Ecole Fauchon

SEMANA DAS ARTES CULINÁRIAS

3



SEGUNDA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Workshop de desenvolvimento de receitas com foco na culinária à base de plantas.



© French in Normandy

QUARTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Projecto individual: preparação para o desafio de culinária.

QUINTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Workshop de culinária: desenvolvimento receitas com foco no marisco.



© Ecole Fauchon

SEXTA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Desafio culinário



© Ecole Fauchon

SÁBADO

- ◇ Manhã Partida



© Shutterstock

TERÇA

- ◇ Manhã Aulas de francês
- ◇ Tarde Desenvolvimento de receitas com foco em carnes e aves.

*Este programa é fornecido como um guia e pode estar sujeito a alterações, incluindo a possível inversão das actividades da manhã e da tarde