



## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

Organização em Unidades Capitalizáveis



### Área de Formação

811. Hotelaria e Restauração

### Itinerário de Formação

81101. Cozinha

### Saída Profissional

Designação: Cozinheiro/a

Nível de Qualificação: 2

### Modalidade de Formação

Cursos de Educação e Formação

As condições de acesso variam de acordo com o definido para cada tipologia de percurso.

### Observações

O presente referencial de formação obteve o parecer favorável do Instituto do Turismo de Portugal, I.P.



## Índice

1. Perfil de Saída	3
2. Matriz Curricular	4
3. Metodologias de Formação	5
4. Desenvolvimento da Formação	6
4.1. Unidades de Formação Capitalizáveis	
• 1 – Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva	7
• 2 – Confecção de ementas tradicionais portuguesas	14
• 3 – Confecção de ementas internacionais	19



## 1. PERFIL DE SAÍDA

### Descrição Geral

O/A **Cozinheiro/a** é o/a profissional que, no respeito pelas normas de higiene e segurança, procede à organização e preparação do serviço de cozinha, à confecção e empratamento de refeições e sobremesas, articula com o serviço de mesa e colabora em serviços especiais, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

### Actividades Principais

- Efectuar a *mise-en-place* do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e à preparação da cozinha para os trabalhos do dia.
- Preparar/confecionar ementas para a restauração colectiva – sopas, saladas, fundos, molhos, pratos principais de cozinha e sobremesas.
- Confeccionar/apresentar ementas tradicionais portuguesas.
- Confeccionar/apresentar ementas internacionais.
- Articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais.



## 2. MATRIZ CURRICULAR

Organização em Unidades de Formação Capitalizáveis (UC)

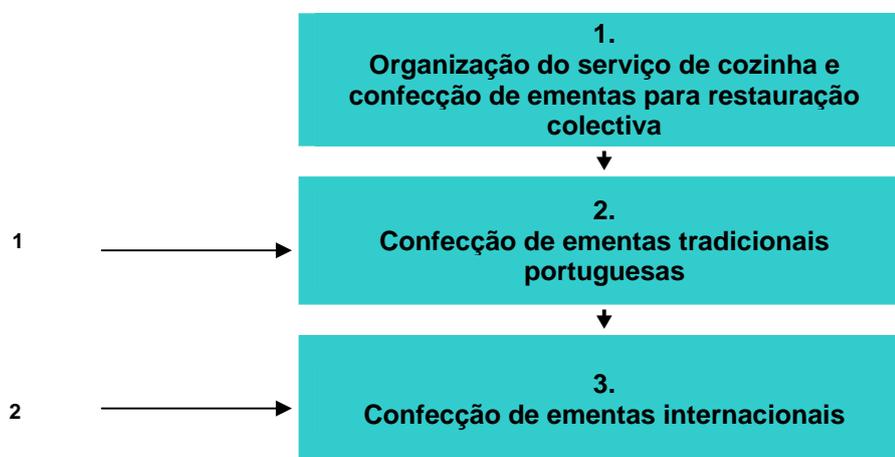
<b>Código SGFOR</b> (válido para o IEFP)	<b>UNIDADES CAPITALIZÁVEIS</b>		
8110110	<b>1.</b>	<b>Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva</b>	<b>350 horas</b>
8110120	<b>2.</b>	<b>Confecção de ementas tradicionais portuguesas</b>	<b>275 horas</b>
8110130	<b>3.</b>	<b>Confecção de ementas internacionais</b>	<b>275 horas</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>900 horas</b>

A esta carga horária total acrescem, em função da modalidade de desenvolvimento, as cargas horárias relativas às componentes de formação **sociocultural, científica e prática em contexto real de trabalho**.

Percurso Formativo

PRECEDÊNCIAS  
(A considerar no traçado de percursos formativos alternativos)

ITINERÁRIO DE QUALIFICAÇÃO  
(Percurso formativo recomendado)



**Cozinheiro/a**

**Nível de Qualificação: 2**



### 3. METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

A organização da formação com base num modelo flexível, como o dos percursos formativos assentes em unidades capitalizáveis visa facilitar o acesso dos indivíduos a diferentes percursos de aprendizagem, bem como a mobilidade entre níveis de qualificação. Esta organização favorece o reingresso, em diferentes momentos, no ciclo de aprendizagem e a assunção por parte de cada cidadão de um papel mais activo e de relevo na edificação do seu percurso formativo, tornando-o mais compatível com as necessidades que em cada momento são exigidas por um mercado de trabalho em permanente mutação e, por esta via, mais favorável à elevação dos níveis de eficiência e de equidade dos sistemas de educação e formação.

A nova responsabilidade que se exige a cada indivíduo na construção e gestão do seu próprio percurso impõe, também, novas atitudes e competências para que este exercício se faça de forma mais sustentada e autónoma.

As práticas formativas devem, neste contexto, conduzir ao desenvolvimento de competências profissionais, mas também pessoais e sociais, designadamente, através de métodos participativos que posicionem os formandos no centro do processo de ensino-aprendizagem e fomentem a motivação para continuar a aprender ao longo da vida.

Devem, neste âmbito, ser privilegiados os métodos activos, que reforcem o envolvimento dos formandos, a auto-reflexão sobre o seu processo de aprendizagem, a partir da partilha de pontos de vista e de experiências no grupo, e a co-responsabilização na avaliação do processo de aprendizagem. A dinamização de actividades didácticas baseadas em demonstrações directas ou indirectas, tarefas de pesquisa, exploração e tratamento de informação, resolução de problemas concretos e dinâmica de grupos afiguram-se, neste quadro, especialmente, aconselháveis.

A selecção dos métodos, técnicas e recursos técnico-pedagógicos deve ser efectuada tendo em vista os objectivos de formação e as características do grupo em formação e de cada formando em particular. Devem, por isso, diversificar-se os métodos e técnicas pedagógicos, assim como os contextos de formação, com vista a uma maior adaptação a diferentes ritmos e estilos de aprendizagem individuais, bem como a uma melhor preparação para a complexidade dos contextos reais de trabalho. Esta diversificação de meios constitui um importante factor de sucesso nas aprendizagens.

Revela-se, ainda, de crucial importância o reforço da articulação entre as diferentes componentes de formação, designadamente, através do tratamento das diversas matérias de forma interdisciplinar e da realização de trabalhos de projecto com carácter integrador, em particular nas formações de maior duração, que contribuam para o desenvolvimento e a consolidação de competências que habilitem o futuro profissional a agir consciente e eficazmente em situações concretas e com graus de complexidade diferenciados. Esta articulação exige que o trabalho da equipa formativa se faça de forma concertada, garantindo que as aprendizagens se processam de forma integrada.

É também este contexto de trabalho em equipa que favorece a identificação de dificuldades de aprendizagem e das causas que as determinam e que permite que, em tempo, se adoptem estratégias de recuperação adequadas, que potenciem as condições para a obtenção de resultados positivos por parte dos formandos que apresentam estas dificuldades.

A equipa formativa assume, assim, um papel fundamentalmente orientador e facilitador das aprendizagens, através de abordagens menos directivas, traduzido numa intervenção pedagógica diferenciada no apoio e no acompanhamento da progressão de cada formando e do grupo em que se integra.



## 4. DESENVOLVIMENTO DA FORMAÇÃO

Unidades de Formação Capitalizáveis

<b>1. Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva</b>	<b>350 horas</b>
1.1 Qualidade, higiene e segurança alimentar	75
1.2 Aproveitamento e <i>mise-en-place</i>	25
1.3 Preparação e conservação de alimentos	75
1.4 Confecção e apresentação de fundos, molhos, saladas, sopas, pratos principais de cozinha e sobremesas	125
1.5 Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva em língua francesa e em língua inglesa *	50
<b>2. Confecção de ementas tradicionais portuguesas</b>	<b>275 horas</b>
2.1 Confecção e apresentação de entradas, caldos, sopas e cremes regionais	75
2.2 Confecção e apresentação de pratos de cozinha regionais	75
2.3 Confecção e apresentação de sobremesas regionais	50
2.4 Articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa regular	25
2.5 Confecção de ementas tradicionais portuguesas em língua francesa e em língua inglesa *	50
<b>3. Confecção de ementas internacionais</b>	<b>275 horas</b>
3.1 Confecção e apresentação de entradas, caldos, sopas, cremes e guarnições internacionais	75
3.2 Confecção e apresentação de pratos de cozinha internacionais	75
3.3 Confecção e apresentação de sobremesas internacionais	50
3.4 Articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa, regular e especial	25
3.5 Confecção de ementas internacionais em língua francesa e em língua inglesa *	50

\* A língua inglesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justificarem, ser substituída por outra língua estrangeira



Unidade de Formação

1. Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva

Itinerário  
Cozinha

Saída Profissional  
Cozinheiro/a

Objectivos

- Identificar e aplicar os conceitos básicos relacionados com a qualidade, higiene e segurança alimentar.
- Caracterizar o sector da restauração e interpretar a legislação hoteleira e laboral, a nível nacional e comunitário.
- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas e utensílios usados no serviço de cozinha.
- Organizar e preparar o serviço de cozinha.
- Confeccionar e apresentar sopas, saladas, fundos, molhos, pratos principais de cozinha e sobremesas.
- Utilizar o vocabulário técnico específico e a língua francesa e inglesa no contexto da actividade profissional, a nível elementar.

Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.1. 75 horas	<b>Qualidade, higiene e segurança alimentar</b>  Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos	<b>Higiene e segurança alimentar</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Noções de microbiologia</li><li>• Noções de higiene</li><li>• Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</li><li>• Noções de limpeza e desinfeção</li><li>• Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)</li></ul>
	Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo	<b>Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Garantia da segurança alimentar (HACCP)<ul style="list-style-type: none"><li>- Introdução</li><li>- Princípios e conceitos</li><li>- Terminologia</li><li>- Regulamentação</li></ul></li><li>• Etapas de aplicação do sistema<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudos de caso</li></ul></li></ul>
	Desenvolver procedimentos para o cumprimento das normas e Sistemas de Gestão da Qualidade	<b>Gestão da qualidade</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos da qualidade</li><li>• Modelos da qualidade</li><li>• Garantia da qualidade</li><li>• Qualidade total</li><li>• Normas da qualidade</li><li>• Etapas da certificação<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudos de caso</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.2. 25 horas	<b>Aprovisionamento e <i>mise-en-place</i></b>  Participar no planeamento da produção, efectuar o aprovisionamento das matérias-primas, produtos, utensílios e preparar a cozinha para a actividade diária	<b>Planeamento da produção, preparação da cozinha e aprovisionamento</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• A restauração como área de negócio<ul style="list-style-type: none"><li>- A restauração como actividade económica</li><li>- Tipos de estabelecimentos de restauração, suas principais características e legislação</li><li>- Actividades económicas, turismo e enquadramento económico – social da profissão</li><li>- Funções e normas gerais de funcionamento de um restaurante ou um bar e respectiva estrutura hierárquica;</li></ul></li><li>• A restauração como área de trabalho<ul style="list-style-type: none"><li>- Características sócio-profissionais da profissão ao nível da legislação, da organização do trabalho e da estrutura hierárquica</li><li>- Funções do profissional e respectiva hierarquia</li><li>- Exigências pessoais físicas, intelectuais, culturais.</li></ul></li><li>• Organização de uma cozinha<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipologia de serviços</li><li>- Instalações, equipamentos e utensílios</li><li>- Hierarquia profissional</li><li>- Equipa de trabalho</li><li>- Indumentária utilizada no serviço de cozinha</li><li>- Terminologia utilizada em cozinha</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Características e função do equipamento utilizados (fogões, fornos, grelhadores, convectores, micro-ondas)</li><li>- Utensílios (bateria da cozinha e da padaria-pastelaria)</li></ul></li><li>• Matérias-primas e produtos alimentares, perecíveis e não perecíveis</li><li>• Principais classes e variedades de produtos utilizados<ul style="list-style-type: none"><li>- Frescos (legumes, carnes, peixes e mariscos)</li><li>- Secos (legumes, farinhas e especiarias)</li><li>- Conservas</li><li>- Congelados</li><li>- Utensílios (artigos de palamenta)</li></ul></li><li>• Princípios de conservação dos equipamentos e utensílios</li><li>• Leitura e descodificação de documentos específicos ao aprovisionamento<ul style="list-style-type: none"><li>- Planos de produção, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitações e de desperdícios</li><li>- Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições)</li><li>- Formulários de entrega (guias de remessa)</li></ul></li><li>• Cálculo numérico em operações de quantificação dos produtos</li><li>• Fundamentos técnicos e procedimentos operativos inerentes à preparação da cozinha e aprovisionamento<ul style="list-style-type: none"><li>- Processo e suporte documental</li><li>- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares</li><li>- O planeamento da produção a realizar</li><li>- A disposição dos meios físicos</li><li>- A organização do trabalho</li><li>- Previsão dos meios necessários</li><li>- Controlo de stocks (aprovisionamento / economato)</li><li>- Recepção, conferência, verificação, quantitativa e qualitativa, e registo dos produtos entregues (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)</li><li>- Técnicas de verificação da qualidade e do estado de dos produtos alimentares</li><li>- Não conformidades e reclamações</li><li>- Critérios de escolha de fornecedores</li><li>- Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa</li><li>- <i>Mise-en-place</i> da cozinha para o trabalho do dia</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.3. 75 horas	<b>Preparação e conservação de alimentos</b>  Seleccionar, preparar, acondicionar e conservar vegetais	<b>Preparação e conservação de vegetais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Racionalidade alimentar<ul style="list-style-type: none"><li>- Composição e classificação dos alimentos no âmbito da roda dos alimentos</li><li>- Hábitos e culturas alimentares</li><li>- Receitas, quantidades, capitações</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação<ul style="list-style-type: none"><li>- Vácuo</li><li>- Refrigeração</li><li>- Congelação e arrefecimento</li><li>- Congelação rápidos (<i>cook-chill</i> e <i>cook-freeze</i>)</li><li>- Controlo dos processos - medição de temperaturas, pressões (termómetros, manómetros, ...)</li><li>- Os processos de congelação/descongelação</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Principais espécies e variedades de vegetais - legumes, hortaliças, verduras, tubérculos, cogumelos, trufas, frutas, ervas aromáticas</li><li>- Utilizações - saladas, sopas, guarnições e decoração</li><li>- Características da despensa</li><li>- Compartimentos frigoríficos (câmaras de vácuo, frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida, caixas térmicas e células de arrefecimento rápido)</li><li>- Outros equipamentos</li><li>- Utensílios (bateria da cozinha e da padaria-pastelaria)</li></ul></li><li>• Cálculo numérico em operações de divisão em porções, pesagens e capitações</li><li>• Técnicas de preparação adequadas às variedades de vegetais, à culinária prevista e à sua utilização em saladas, sopas, guarnições e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Manuseamento de utensílios e material culinário</li><li>- Selecção, limpeza, lavagem e corte dos vegetais</li><li>- Doseamento das matérias tabelas de capitação e desperdícios</li></ul></li><li>• Acondicionamento e conservação de vegetais<ul style="list-style-type: none"><li>- Principais técnicas e sua adequação</li><li>- Utilização e tempo de conservação previstos</li><li>- Controlo do regular funcionamento dos equipamentos e utensílios</li><li>- Controlo da evolução do processo de conservação</li><li>- Correção dos desvios ocorridos</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	Seleccionar, preparar, acondicionar e conservar peixes e mariscos	<b>Preparação e conservação de peixes e mariscos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Principais variedades de peixes e mariscos peixes de mar, de rio, mariscos bivalves, crustáceos e moluscos</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação adequadas às variedades de peixes e mariscos, à tipologia de utilização e ao estabelecido na instrução técnica<ul style="list-style-type: none"><li>- Selecção dos peixes e mariscos</li><li>- Verificação do estado de frescura e conservação dos peixes e mariscos</li><li>- Operações de preparação adequadas, tais como descongelar, lavar, limpar, descamar, eviscerar, depelar, descabeçar, desespínhar</li><li>- Divisão em porções determinados peixes e mariscos filetes, postas, medalhões, supremos, panados, <i>goujonnettes</i>, tranches</li><li>- Pesagens e capitações</li></ul></li><li>• Acondicionamento e de conservação de peixes e mariscos</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.3.	<p><b>Preparação e conservação de alimentos</b></p> <p>Seleccionar, preparar, acondicionar e conservar carnes, aves e peças de caça</p>	<p><b>Preparação e conservação de carnes, aves e caça</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principais espécies e variedades de carnes utilizados na cozinha<ul style="list-style-type: none"><li>- Espécie - vaca, porco, borrego, cabrito, coelho, ...</li><li>- Raça/origem</li><li>- Apresentação inicial - carcaça, quartos, peça</li><li>- Região anatómica - lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, rim, fígado, ...</li></ul></li><li>• Principais variedades de aves e peças de caça<ul style="list-style-type: none"><li>- Espécie - galinha, pato, peru, lebre, perdiz, rola, codorniz, veado, javali ...</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios</li><li>• Técnicas de preparação adequadas às variedades de carnes, à tipologia de utilização e ao estabelecido na instrução técnica<ul style="list-style-type: none"><li>- Selecção das carnes</li><li>- Verificação do estado de frescura, de conservação e qualidade</li><li>- Exclusão dos elementos em estado impróprio para consumo</li><li>- Operações de preparação adequadas às carnes - chamoscar, lavar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar, albardar, mechar, adubar ...</li><li>- Operações de preparação de aves e caça - escaldar, depenar, chamoscar, tirar a pele, eviscerar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, albardar, rechear, ...</li><li>- Divisão em porções, pesagens e capitações</li></ul></li><li>• Acondicionamento e conservação de carnes, aves e caça</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
1.4. 125 horas	<p><b>Confecção e apresentação de fundos, molhos, saladas, sopas, pratos principais de cozinha e sobremesas</b></p> <p>Confecionar sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i></p>	<p><b>Confecção de sopas, cremes e caldos e <i>consommés</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação e composição dos diversos tipos de sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Creme de legumes</li><li>- Sopa glória</li><li>- Sopa de legumes à camponesa</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confecção adequadas aos diversos tipos de sopas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação e doseamento das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias</li><li>- Processo de confecção</li><li>- Controlo do processo de confecção consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração</li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.4.	<b>Confeção e apresentação de fundos, molhos, saladas, sopas, pratos principais de cozinha e sobremesas</b>  Confeccionar saladas	<b>Confeção de saladas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação e composição das principais variedades de saladas praticadas em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições<ul style="list-style-type: none"><li>- Saladas mistas (ex. salada primavera)</li><li>- Saladas compostas (ex. salada com frutas do mar)</li><li>- Saladas exóticas (ex. salada florida)</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios</li><li>• Técnicas de preparação e confeção adequadas à tipologia das saladas, utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias-primas</li><li>- Cuidados de preparação e confeção, respeitando as composições e as quantidades de doses individuais pré-determinadas</li><li>- Controlo do processo de confeção, atendendo aos níveis de textura e de sabor correspondentes ao padrão de qualidade tecnicamente estabelecido<ul style="list-style-type: none"><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	Confeccionar fundos, molhos e os pratos principais de cozinha	<b>Confeção de fundos e molhos e pratos principais de cozinha</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Processos básicos de preparação culinária dos produtos alimentares e os mais aplicáveis a cada tipo de alimento<ul style="list-style-type: none"><li>- Cozer em diferentes meios – água, leite e outros líquidos</li><li>- Assar no forno</li><li>- Grelhar na chapa</li><li>- Estufar</li><li>- Gratinar</li><li>- Saltear</li><li>- Fritar em azeite, em óleo, em gordura animal e vegetal</li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Identificação e composição dos diferentes molhos base e derivados composição e utilizações ex.<ul style="list-style-type: none"><li>- Caldos de carne/aves, de peixe, de legumes, de crustáceos</li><li>- Embamata</li><li>- Molhos de base aveludados de carne, aves e peixe</li><li>- Molho de tomate</li><li>- Molho americano</li><li>- Molho <i>bechamel</i> e derivados</li><li>- Molho vinagrete e derivados</li><li>- Molho maionese e derivados</li><li>- Molho holandês e derivados</li><li>- Molho <i>bearnês</i> e derivados</li><li>- Sucos</li><li>- Outros</li></ul></li><li>• Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de pratos principais - carnes, peixes, mariscos</li><li>• Alimentos utilizados em preparações diversas - ovos, lacticínios, gorduras, farinhas, plantas aromáticas, especiarias, outros</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de peixe</li><li>- Tipos de marisco</li><li>- Carnes</li><li>- Legumes frescos, enlatados</li><li>- Condimentos</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.4.	<p><b>Confecção e apresentação de fundos, molhos, saladas, sopas, pratos principais de cozinha e sobremesas</b></p> <p>Confecionar fundos, molhos e os pratos principais de cozinha</p>	<p><b>Confecção de fundos e molhos e pratos principais de cozinha</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Outras matérias-primas, preparados industriais e ingredientes</li><li>- Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li><li>• Técnicas de preparação e confecção dos fundos, molhos e dos pratos principais de cozinha, adequadas à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias, capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens</li><li>- As ligações dos cremes</li><li>- Processo de confecção</li><li>- Controlo do regular funcionamento dos equipamentos e utensílios de confecção</li><li>- Controlo da evolução das confecções e correcção dos desvios, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura, sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Importância da estética na sua apresentação</li><li>- Decoração em pratos</li><li>- Decoração em travessas</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Confecionar sobremesas</p>	<p><b>Confecção de sobremesas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação e composição das principais variedades de sobremesas em restauração, composição e utilização nos vários tipos de refeições<ul style="list-style-type: none"><li>- Sobremesas de fruta</li><li>- Compotas e geleias</li><li>- Produtos de pastelaria e outras sobremesas</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos, utensílios e matérias-primas<ul style="list-style-type: none"><li>- Função e utilização dos equipamentos e utensílios descaroador, outros</li><li>- Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas</li><li>- O estado de maturação das frutas</li><li>- Oxidação das frutas</li><li>- O uso de frutos em culinária</li><li>- Armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confecção respeitando as respectivas composições e as quantidades de produto final pré-determinadas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação e doseamento das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias, capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens</li><li>- Processo de preparação e confecção de sobremesas</li><li>- Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, concentração, textura e sabor</li><li>- Acondicionamento e conservação adequados aos produtos em causa</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
1.5. 50 horas	<p><b>Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva em língua francesa e em língua inglesa</b></p> <p>Interpretar textos técnicos simples e estabelecer comunicação oral em língua francesa e língua inglesa, a nível elementar</p>	<p><b>Língua francesa – organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para a restauração colectiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fundamentos técnicos específicos à actividade visada, dos quais se evidencia em língua francesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Bases gramaticais para a leitura, interpretação de texto profissional e estabelecimento de comunicação elementar</li><li>- Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>- Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto social e profissional</li></ul></li></ul> <p><b>Língua inglesa – organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para a restauração colectiva*</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fundamentos técnicos específicos à actividade visada, dos quais se evidencia em língua inglesa<ul style="list-style-type: none"><li>- Bases gramaticais para a leitura, interpretação de texto profissional e estabelecimento de comunicação elementar</li><li>- Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>- Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto social e profissional</li></ul></li></ul>

\* A língua inglesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justificarem, ser substituída por outra língua estrangeira



Unidade de Formação

2. Confeção de ementas tradicionais portuguesas

Itinerário  
Cozinha

Saída Profissional  
Cozinheiro/a

Objectivos

- Confeccionar com base em receituários e emprar entradas, caldos, sopas, pratos de cozinha regionais e sobremesas.
- Articular com o serviço de mesa, satisfazendo os pedidos de refeição e resolvendo os problemas decorrentes das reclamações, utilizando a língua materna e língua estrangeira, designadamente o francês e o inglês.

Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
2.1. 75 horas	<b>Confeção e apresentação de entradas, caldos, sopas e cremes regionais</b>  Confeccionar e apresentar entradas/acepipes regionais	<b>Confeção de entradas / acepipes regionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Património gastronómico<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipologias gastronómicas portuguesa e mediterrânica</li><li>- Culturas alimentares e sua relação com características das regiões, tradições e religiões</li><li>- Evolução dos receituários</li><li>- Valores nutricionais e dietéticos dos alimentos</li><li>- Alimentação racional e saudável</li><li>- Constituintes, proporções e capitações de uma ração alimentar correcta</li></ul></li><li>• Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de entradas<ul style="list-style-type: none"><li>- Massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças (etc.)</li></ul></li><li>• Entradas/acepipes da cozinha regional portuguesa praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias do Minho</li><li>- Iguarias de Trás-os-Montes</li><li>- Iguarias das Beiras</li><li>- Iguarias da Estremadura</li><li>- Iguarias do Alentejo</li><li>- Iguarias do Algarve</li><li>- Iguarias da Madeira</li><li>- Iguarias dos Açores</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificação e composição das diferentes massas básicas de cozinha - areada, folhada, crepes e massas para fritar</li><li>- Função, utilização armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de entradas e acepipes, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação, doseamento, capitações e pesagens das matérias-primas e outros ingredientes</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo de confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento e apresentação</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Articulação com o serviço de mesa</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
2.1.	<p><b>Confeção e apresentação de entradas, caldos, sopas e cremes regionais</b></p> <p>Confeccionar e apresentar sopas, cremes e caldos regionais</p>	<p><b>Confeção de sopas, cremes e caldos regionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de sopas, cremes e caldos da cozinha regional portuguesa praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias do Minho</li><li>- Iguarias de Trás-os-Montes</li><li>- Iguarias das Beiras</li><li>- Iguarias da Estremadura</li><li>- Iguarias do Alentejo</li><li>- Iguarias do Algarve</li><li>- Iguarias da Madeira</li><li>- Iguarias dos Açores</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Função, utilização armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de sopas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação e doseamento das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Preparação e doseamento das matérias-primas, capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração</li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Articulação com o serviço de mesa</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
2.2. 75 horas	<p><b>Confeção e apresentação de pratos de cozinha regionais</b></p> <p>Confeccionar e apresentar pratos típicos regionais de peixe e marisco</p>	<p><b>Confeção de pratos regionais de peixe e marisco</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos regionais de peixe e marisco e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias do Minho</li><li>- Iguarias de Trás-os-Montes</li><li>- Iguarias das Beiras</li><li>- Iguarias da Estremadura</li><li>- Iguarias do Alentejo</li><li>- Iguarias do Algarve</li><li>- Iguarias da Madeira</li><li>- Iguarias dos Açores</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de peixe - fresco, seco, congelado, para cozer, grelhar, assar, fritar</li><li>- Tipos de crustáceos - lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros</li><li>- Tipos de moluscos amêijoas (vários tipos), mexilhões, ostras, búzios, outros</li><li>- A época dos moluscos</li><li>- Espécies frescas e congeladas</li><li>- Características reveladoras do estado de conservação</li><li>- Condimentos utilizados</li><li>- Outros ingredientes</li></ul></li><li>• Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>• Selecção dos equipamentos e utensílios</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
2.2.	<b>Confeção e apresentação de pratos de cozinha regionais</b>  Confeccionar e apresentar pratos típicos regionais de peixe e marisco	<b>Confeção de pratos regionais de peixe e marisco</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Selecção das matérias-primas e outros ingredientes</li><li>• Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes<ul style="list-style-type: none"><li>- Os pontos críticos</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação<ul style="list-style-type: none"><li>- A lavagem do peixe e/ou marisco</li><li>- A preparação do peixe</li><li>- O descasque do marisco, meios e processos utilizados para cada espécie</li><li>- Arranjo de crustáceos</li><li>- O quebrar e o corte dos diferentes crustáceos</li><li>- Características, funcionamento, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li><li>- Doseamentos, capitações, proporções, pesagens</li></ul></li><li>• Processos de confecção</li><li>• Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>• Controlo da qualidade dos produtos finais</li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Articulação com o serviço de mesa</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	Confeccionar e apresentar pratos regionais de carne	<b>Confeção de pratos regionais de carne</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos regionais de carne mais comumente praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições</li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Enchidos para cozer - natureza, tipos e regiões</li><li>- Condimentos</li><li>- Outros ingredientes</li><li>- Características, funcionamento, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>• Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>• Selecção das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>• Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes<ul style="list-style-type: none"><li>- Os pontos críticos</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação<ul style="list-style-type: none"><li>- Limpeza das carnes</li><li>- Cortes e outras operações de preparação das carnes</li><li>- Doseamentos, capitações e pesagens</li><li>- Preparação de outros ingredientes</li></ul></li><li>• Processo de confecção</li><li>• Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>• Controlo da qualidade dos produtos finais</li><li>• Guarnições</li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li><li>• Articulação com o serviço de mesa</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
<b>2.3.</b> 50 horas	<b>Confeção e apresentação de sobremesas regionais</b>  Confeccionar sobremesas de fruta, compotas e geleias regionais	<b>Confeção de sobremesas regionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principais variedades de sobremesas de fruta da cozinha regional portuguesa, praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Sobremesas de fruta</li><li>- Compotas e geleias</li><li>- Produtos de pastelaria e outras sobremesas</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos, utensílios e matérias-primas<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas</li><li>- O estado de maturação das frutas</li><li>- Oxidação das frutas</li><li>- O uso de frutos em culinária</li><li>- Uso de bebidas e outros ingredientes</li><li>- Condimentos</li><li>- Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>• Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>• Selecção das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>• Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>• Técnicas de preparação, doseamentos, capitações, pesagens<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação de frutas frescas, secas, pastosas, aquosas</li><li>- Descasque e corte da fruta</li></ul></li><li>• Processo de confeção (por exemplo ponto pérola e claras em castelo)</li><li>• Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>• Controlo da qualidade dos produtos finais</li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li><li>• Articulação com o serviço de mesa</li></ul>
<b>2.4.</b> 25 horas	<b>Articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa regular</b>  Colaborar na articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa regular	<b>Articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa regular</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Serviço regular<ul style="list-style-type: none"><li>- Pequeno-almoço</li><li>- Almoço ou jantar</li></ul></li><li>• Preparação/confeção de iguarias<ul style="list-style-type: none"><li>- Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Técnicas de preparação/confeção</li><li>- Empratamento e decoração</li><li>- Controlo de qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Preparação e desenvolvimento do serviço de iguarias nos serviços regulares de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- A articulação entre os serviços de cozinha, pastelaria e mesa</li><li>- A organização do serviço e a distribuição de tarefas</li><li>- A programação da saída das iguarias</li><li>- Distribuição das iguarias</li><li>- O controlo do tempo e das temperaturas de exposição</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
<b>2.5.</b> 50 horas	<b>Confecção de ementas tradicionais portuguesas em língua francesa e em língua inglesa</b>  Utilizar a língua francesa e língua inglesa na comunicação aplicada à actividade profissional, a nível elementar	<b>Língua francesa – confecção de ementas tradicionais portuguesas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação aplicadas à actividade profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul> <hr/> <b>Língua inglesa – confecção de ementas tradicionais portuguesas *</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação aplicadas à actividade profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário técnico específico à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul>

\* A língua inglesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justifiquem, ser substituída por outra língua estrangeira



Unidade de Formação

3. Confeção de ementas internacionais

Itinerário  
Cozinha

Saída Profissional  
Cozinheiro/a

Objectivos

- Confeccionar com base em receituários e emprar entradas, caldos, sopas, cremes, guarnições, pratos de cozinha internacionais, sobremesas de fruta e produtos de pastelaria.
- Articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais, satisfazendo os pedidos de refeição e resolvendo os problemas decorrentes das reclamações, utilizando a língua materna e língua estrangeira, designadamente o francês e o inglês.

Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
3.1. 75 horas	<b>Confeção e apresentação de entradas, caldos, sopas, cremes e guarnições internacionais</b>  Confeccionar e apresentar de entradas/acepipes internacionais	<b>Confeção de entradas / acepipes internacionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Património gastronómico e dietética<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipologias gastronómicas</li><li>- Culturas alimentares e sua relação com características dos países, regiões, tradições e religiões</li><li>- Evolução dos receituários</li><li>- Valores nutricionais e dietéticos dos alimentos</li><li>- Alimentação racional e saudável</li><li>- Constituintes, proporções e capitações dos alimentos</li></ul></li><li>• Entradas / acepipes da cozinha internacional praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias da Europa - França, Itália, Espanha, Grã-Bretanha, Grécia, Alemanha</li><li>- Iguarias da Ásia - Japão, China, Tailândia, Indonésia, Vietname, Malásia, Coreias</li><li>- Iguarias dos países lusófonos - Angola, Moçambique, Cabo Verde, Guiné-Bissau, São Tomé e Príncipe, Brasil</li><li>- Iguarias da América do Sul e Central - Argentina, México, Cuba</li><li>- Iguarias da América do Norte - Estados Unidos da América, Canadá</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de entradas - massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças etc.</li><li>- Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação e doseamento das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias-primas, capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo de confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li><li>- Criatividade</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
3.1.	<p><b>Confeção e apresentação de entradas, caldos, sopas, cremes e guarnições internacionais</b></p> <p>Confeccionar e apresentar sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> internacionais</p>	<p><b>Confeção de sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> internacionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> da cozinha internacional e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias da Europa</li><li>- Iguarias da Ásia</li><li>- Iguarias dos países lusófonos</li><li>- Iguarias da América do Sul e Central</li><li>- Iguarias da América do Norte</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação e doseamento das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias-primas, capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li><li>- Criatividade</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Confeccionar guarnições internacionais</p>	<p><b>Confeção de guarnições internacionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação e composição das principais variedades de guarnições e a sua adequação aos tipos de refeições e/ou eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias da Europa</li><li>- Iguarias da Ásia</li><li>- Iguarias dos países lusófonos</li><li>- Iguarias da América do Sul e Central</li><li>- Iguarias da América do Norte</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de acompanhamentos e guarnições massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças</li><li>- Função e utilização, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção, preparação e doseamento das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Doseamento das matérias-primas, capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens</li><li>- Processo de preparação / confeção</li><li>- Controlo do processo e da qualidade dos produtos finais</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
3.1.	<b>Confeção e apresentação de entradas, caldos, sopas, cremes e guarnições internacionais</b>  Confeccionar guarnições internacionais	<b>Confeção de guarnições internacionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li><li>- Criatividade</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
3.2.  75 horas	<b>Confeção e apresentação de pratos de cozinha internacionais</b>  Confeccionar e apresentar pratos internacionais de peixe e marisco	<b>Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos regionais de peixe e marisco e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias da Europa</li><li>- Iguarias da Ásia</li><li>- Iguarias dos países lusófonos</li><li>- Iguarias da América do Sul e Central</li><li>- Iguarias da América do Norte</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de peixe - fresco, seco, congelado, para cozer, grelhar, assar e fritar</li><li>- Tipos de crustáceos - lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros</li><li>- Tipos de moluscos amêijoas (vários tipos), mexilhões, ostras, búzios, outros<ul style="list-style-type: none"><li>- A época dos moluscos</li><li>- Espécies frescas e congeladas</li><li>- Estado de conservação</li><li>- Condimentos utilizados</li><li>- Outros ingredientes</li></ul></li><li>- Características e funcionamento, armazenamento e conservação dos equipamentos e utensílios (exemplo tesoura, espeto)</li><li>- Armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção das matérias-primas e outros ingredientes</li><li>- Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li><li>- Guarnições</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
3.2.	<p><b>Confeção e apresentação de pratos de cozinha internacionais</b></p> <p>Confeccionar e apresentar pratos internacionais de carne</p>	<p><b>Confeção de pratos internacionais de carne</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de pratos internacionais de carne e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Iguarias da Europa</li><li>- Iguarias da Ásia</li><li>- Iguarias dos países lusófonos</li><li>- Iguarias da América do Sul e Central</li><li>- Iguarias da América do Norte</li><li>- Outras</li></ul></li><li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de carne bovinos, suínos, ovinos/caprinos, coelhos, aves, espécies de caça, outras</li><li>- Noções de anatomia e sobre o desmancho e corte</li><li>- Enchidos para cozer natureza, tipos e regiões</li><li>- Condimentos</li><li>- Outros ingredientes</li><li>- Características, funcionamento, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas</li><li>• Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Técnicas de preparação, doseamentos, capitações, proporções, pesagens</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li><li>- Guarnições</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
3.3. 50 horas	<p><b>Confeção e apresentação de sobremesas internacionais</b></p> <p>Confeccionar compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais</p>	<p><b>Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principais variedades de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacional e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparações de fruta ao natural</li><li>- Saladas</li><li>- Confeção de fruta assada, cozida, aquosa, outras</li><li>- Compotas e geleias</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos, utensílios e matérias-primas<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas</li><li>- O estado de maturação das frutas</li><li>- Oxidação das frutas</li><li>- O uso de frutos em culinária</li><li>- Uso de bebidas e outros ingredientes</li><li>- Condimentos</li><li>- Função e utilização, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li></ul></li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
3.3.	<p><b>Confeção e apresentação de sobremesas internacionais</b></p> <p>Confeccionar compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais</p>	<p><b>Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Técnicas de preparação, doseamentos, capitações, proporções, pesagens</li><li>- Processo de confeção</li><li>- Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
	<p>Confeccionar produtos de pastelaria e sobremesas internacionais</p>	<p><b>Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos doces frios</li><li>- Tipos de cobertura</li></ul></li><li>• Tecnologia dos equipamentos, utensílios e matérias-primas<ul style="list-style-type: none"><li>- Ingredientes e condimentos</li><li>- Características e funcionamento dos equipamentos e utensílios</li><li>- Função e utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas e dos equipamentos e utensílios</li></ul></li><li>• Técnicas de preparação e confeção estabelecidos nas instruções técnicas<ul style="list-style-type: none"><li>- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas</li><li>- Selecção dos equipamentos e utensílios</li><li>- Selecção das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li><li>- Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Técnicas de preparação, doseamentos, capitações, proporções, pesagens</li><li>- Processo de confeção</li><li>- <i>Fondant, glacée</i> e merengue</li><li>- Controlo do processo, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor</li><li>- Controlo da qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Acondicionamento e decoração<ul style="list-style-type: none"><li>- Regras de empratamento</li><li>- Molhos</li><li>- Guarnições</li></ul></li><li>• Técnicas de conservação</li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>



Subunidades de Formação		Conteúdos programáticos
N.º / Duração	Designação / Objectivos Específicos	
<b>3.4.</b>  25 horas	<b>Articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa, regular e especial</b>  Colaborar na articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa, regular e especial	<b>Articulação da actividade da cozinha e pastelaria com o serviço de mesa, regular e especial</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principais tipos de serviço especial<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Buffet</i></li><li>- <i>Self-service</i></li><li>- Banquete</li><li>- <i>Room-service</i></li></ul></li><li>• Serviço regular<ul style="list-style-type: none"><li>- Pequeno-almoço</li><li>- Almoço ou jantar</li></ul></li><li>• Preparação/confeção de iguarias<ul style="list-style-type: none"><li>- Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes</li><li>- Técnicas de preparação/confeção</li><li>- Empratamento e decoração</li><li>- Controlo de qualidade dos produtos finais</li></ul></li><li>• Preparação e desenvolvimento do serviço de iguarias nos serviços regulares e especiais de mesa<ul style="list-style-type: none"><li>- A organização dos espaços</li><li>- A articulação estreita entre os serviços de cozinha, pastelaria e mesa</li><li>- A organização do serviço e a distribuição de tarefas</li><li>- Preparação e decoração dos espaços</li><li>- A cronogramação da saída das iguarias</li><li>- Distribuição das iguarias</li><li>- O controlo do tempo e das temperaturas de exposição</li><li>- O apoio ao serviço, , em função do tipo de evento</li><li>- A conservação dos alimentos</li></ul></li><li>• Boas práticas de higiene e segurança</li></ul>
<b>3.5.</b>  50 horas	<b>Confeção de ementas internacionais em língua francesa e em língua inglesa</b>  Utilizar a língua francesa e língua inglesa na comunicação, em situação profissional	<b>Língua francesa – confeção de ementas internacionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação aplicadas em situação profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário geral e técnico específico ao sector e à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul> <b>Língua inglesa – confeção de ementas internacionais *</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de comunicação aplicadas em situação profissional<ul style="list-style-type: none"><li>- Vocabulário geral e técnico específico ao sector e à profissão</li><li>- Expressão oral no contexto social e profissional</li></ul></li></ul>

\* A língua inglesa pode, sempre que as necessidades regionais ou locais o justificarem, ser substituída por outra língua estrangeira