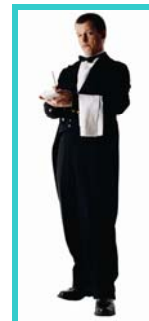




REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

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)

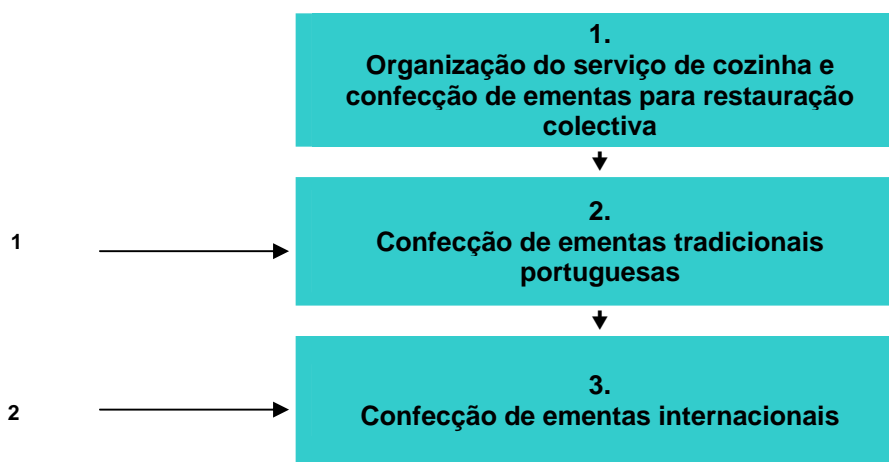
Código SGFOR (válido para o IEFP)	UNIDADES CAPITALIZÁVEIS	
8110110	1. Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva	350 horas
8110120	2. Confecção de ementas tradicionais portuguesas	275 horas
8110130	3. Confecção de ementas internacionais	275 horas
	TOTAL	900 horas

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

1. Organização do serviço de cozinha e confecção de ementas para restauração colectiva	350 horas
1.1 Qualidade, higiene e segurança alimentar	75
1.2 Aprovisionamento 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
2. Confecção de ementas tradicionais portuguesas	275 horas
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
3. Confecção de ementas internacionais	275 horas
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	Qualidade, higiene e segurança alimentar Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos	Higiene e segurança alimentar <ul style="list-style-type: none">• Noções de microbiologia• Noções de higiene• Conservação e armazenamento de géneros alimentícios• Noções de limpeza e desinfecção• Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)
	Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) <ul style="list-style-type: none">• Garantia da segurança alimentar (HACCP)<ul style="list-style-type: none">- Introdução- Princípios e conceitos- Terminologia- Regulamentação• Etapas de aplicação do sistema<ul style="list-style-type: none">- Estudos de caso
	Desenvolver procedimentos para o cumprimento das normas e Sistemas de Gestão da Qualidade	Gestão da qualidade <ul style="list-style-type: none">• Conceitos da qualidade• Modelos da qualidade• Garantia da qualidade• Qualidade total• Normas da qualidade• Etapas da certificação<ul style="list-style-type: none">- Estudos de caso



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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

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