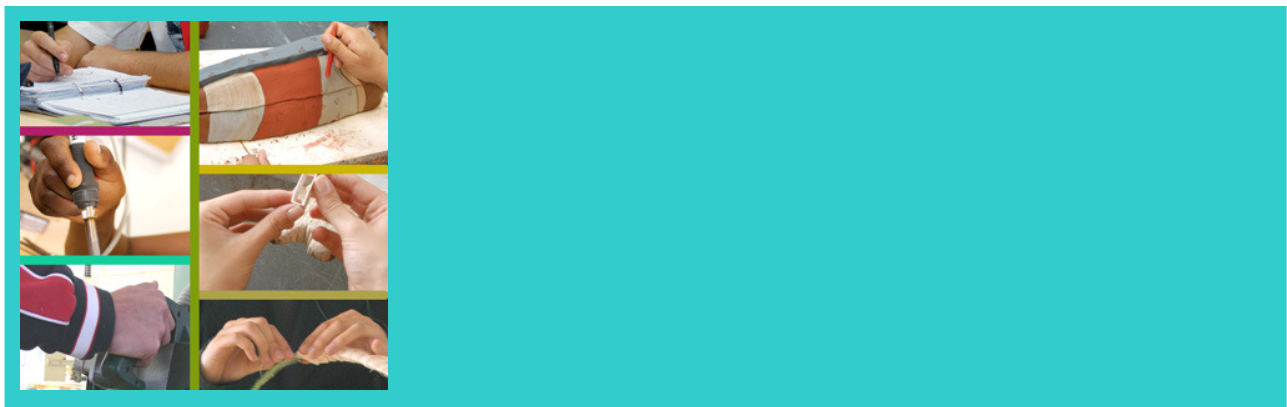


PERFIL PROFISSIONAL



COZINHEIRO/A

| | |
|----------------------------------|--|
| ÁREA DE ACTIVIDADE | - HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E TURISMO |
| OBJECTIVO GLOBAL | - Preparar, cozinhar e emprar alimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. |
| SAÍDA(S) PROFISSIONAL(IS) | - Cozinheiro/a |

ACTIVIDADES

- 1. Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha:**
 - 1.1. Preparar as matérias-primas a armazenar, verificando a sua qualidade, efectuando a sua limpeza e divisão em porções e separando e contabilizando os refugos;
 - 1.2. Acondicionar e armazenar as matérias-primas, controlar as existências e o seu estado de conservação das mesmas.
- 2. Preparar o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confecção das refeições necessárias:**
 - 2.1. Obter as informações relativas à ementa do dia e à organização/distribuição do trabalho na cozinha;
 - 2.2. Verificar e preparar as condições de higiene e de utilização dos equipamentos e utensílios necessários;
 - 2.3. Preencher as requisições e efectuar o levantamento das matérias-primas e produtos necessários, verificando a quantidade e qualidade dos mesmos;
 - 2.4. Efectuar a limpeza e a preparação de carnes, peixes, crustáceos, aves, legumes, frutas e outras matérias-primas a utilizar na confecção de refeições.
- 3. Confeccionar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos, de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida:**
 - 3.1. Seleccionar e preparar os ingredientes e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas;

- 3.2 Misturar, em tempos e quantidades adequadas, os vários ingredientes em recipientes apropriados e proceder à sua transformação pelos processos de confecção respectivos, utilizando fogões, fornos convectores, micro-ondas, vácuo e outros equipamentos adequados;
 - 3.3. Controlar o processo de transformação/confecção dos alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados e rectificando, sempre que necessário, a quantidade de ingredientes.
- 4. Confeccionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida:**
- 4.1. Seleccionar e preparar os ingredientes e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas;
 - 4.2. Misturar os vários ingredientes, em tempos e quantidades adequadas, utilizando processos manuais e/ou mecânicos;
 - 4.3. Proceder à cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas;
 - 4.4. Controlar o processo de transformação/confecção dos alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados e rectificando, sempre que necessário, a quantidade de ingredientes.
- 5. Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais:**
- 5.1 Verificar e obter informações sobre os pedidos efectuados pelo serviço de mesa;
 - 5.2 Dividir em porções os alimentos confeccionados;
 - 5.3 Empratar os alimentos, em pratos individuais ou travessas, e efectuar a respectiva guarnição e decoração;
 - 5.4 Colaborar com o serviço de mesa na disposição das iguarias em serviços de *buffet*.
- 6. Efectuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação.**

COMPETÊNCIAS

SABERES

1. Língua inglesa (utilização de vocabulário técnico específico).

2. Língua francesa (utilização de vocabulário técnico específico).
3. Noções de matemática ao nível das operações básicas de cálculo numérico, proporções e percentagens.
4. Noções do sistema internacional de unidades de medida - pesos, distâncias, volumes e temperaturas.
5. Legislação alimentar e da actividade profissional.
6. Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional.
7. Noções de controlo de qualidade.
8. Noções básicas de nutrição e dietética - composição dietética dos alimentos e seu valor alimentar.
9. Noções básicas de microbiologia dos alimentos - desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus factores condicionantes.
10. Gastronomia e receituários de cozinha e de pastelaria.
11. Tecnologia das matérias-primas utilizadas em cozinha e em pastelaria.
12. Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha e de pastelaria.
13. Processos de confecção dos produtos de cozinha e de pastelaria.
14. Artes decorativas em cozinha e em pastelaria.
15. Noções de informática na óptica do utilizador.

SABERES-FAZER

1. Diagnosticar as necessidades de reposição de produtos/matérias-primas e efectuar as respectivas requisições.
2. Verificar as características e a qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados.
3. Efectuar o armazenamento dos bens de consumo e do material e equipamento recepcionados, tendo em conta os processos de conservação adequados.

4. Aplicar as operações de cálculo numérico adequadas na determinação das quantidades de ingredientes necessários à confecção dos produtos.
5. Seleccionar e preparar as matérias-primas e os produtos adequados à confecção de refeições, em função da sua qualidade e do produto a obter.
6. Seleccionar, preparar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários às confecções a realizar.
7. Interpretar receitas e utilizar os diferentes processos e técnicas de transformação/confecção de produtos de cozinha e de pastelaria.
8. Utilizar as técnicas de empratamento e de decoração de pratos e de *buffets*.
9. Utilizar as técnicas e os produtos adequados a manter as condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, com respeito pelas normas de conservação e de higiene.
10. Utilizar os meios informáticos adoptados no serviço de cozinha.

SABERES-SER

1. Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho.
2. Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa.
3. Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes.