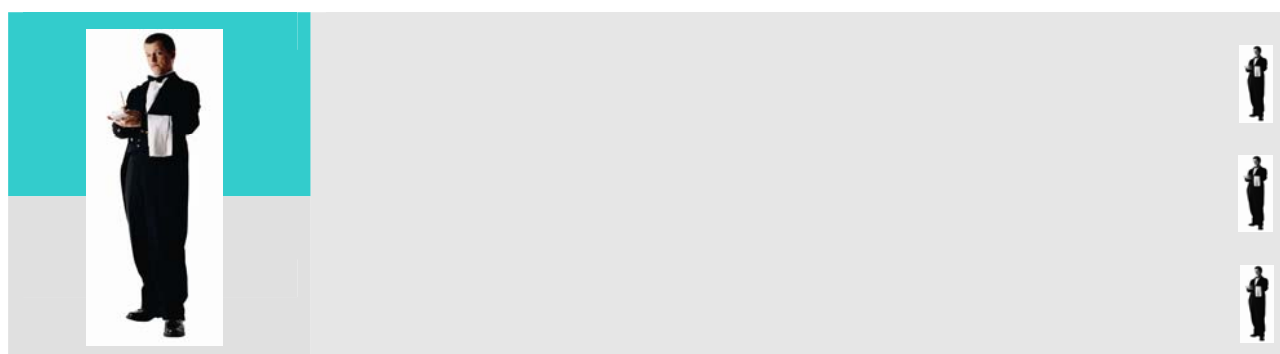


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Formação

811. Hotelaria e Restauração

Itinerário de Formação

81101. Cozinha

Código e Designação
do Referencial de
Formação

811177 - Cozinheiro/a

Nível de Formação: 2

Modalidades de
desenvolvimento

Educação e Formação de Adultos – Tipologias de nível básico
Formação Modular

Observações

Esta saída profissional pode permitir o acesso ao exercício de uma profissão regulamentada, pelo que a Entidade Formadora que pretender desenvolver esta oferta de formação deverá observar os restantes requisitos indicados pela autoridade competente que regula o acesso a esta profissão.

Índice

1. Introdução	3
2. Perfil de Saída	4
3. Organização do Referencial de Formação	5
4. Metodologias de Formação	7
5. Desenvolvimento da Formação	8
5.1. Formação de Base – Unidades de Competência	8
5.2. Formação Tecnológica – Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)	11
6. Sugestão de Recursos Didáticos	34

1. INTRODUÇÃO

A actividade hoteleira tem um papel de destaque entre as áreas que integram o sector do turismo. As actividades de restauração, por seu lado, são actividades cujo usufruto não se apresenta de cariz exclusivamente turístico, mas constituem parte integrante e significativa dessa oferta.

A hotelaria e a restauração são duas áreas mutuamente implicadas. Em termos gerais, a realidade hoteleira apresenta duas situações distintas: os estabelecimentos hoteleiros que colocam à disposição dos clientes, para além do alojamento, os produtos e serviços habituais (restaurante, bar, *room service*, mini bar no quarto, piscina, ténis); e os estabelecimentos que oferecem ainda outros serviços (golfe, *health club*, discoteca ou parque infantil). Estes últimos são em menor número.

A utilização crescente das novas tecnologias no ramo hoteleiro tem melhorado significativamente a eficiência do seu funcionamento, nomeadamente em áreas como o *marketing*, distribuição, reservas e vendas, telecomunicações, contabilidade dos hóspedes, gestão de quartos, *back office* (gestão administrativa e financeira), alimentação e bebidas, gestão de energia/climatização e segurança.

O emprego neste sector tem vindo a registar um razoável crescimento. A sua mão-de-obra apresenta, genericamente, baixos níveis de escolaridade, embora com uma tendência de evolução positiva. Em geral, não se trata de uma mão-de-obra jovem, exceptuando algum trabalho sazonal, especialmente durante a época alta nos meses de Verão.

A sazonalidade constitui uma característica da actividade turística e, conseqüentemente, da hoteleira. Todavia, o trabalho sazonal assenta em vínculos contratuais informais, em baixa qualificação e baixo salário. Tal afecta os níveis de qualidade do serviço prestado. A sazonalidade verifica-se com maior predominância em certas regiões do país, que registam, também, as maiores variações nos valores de emprego nas várias épocas do ano.

A preocupação com a contratação de recursos humanos qualificados e com formação específica é ainda uma preocupação quase exclusiva das grandes organizações, em especial das unidades hoteleiras pertencentes a grande cadeias nacionais e internacionais. No entanto, e do lado da procura, existe uma dificuldade expressa em recrutar profissionais qualificados nas áreas da hotelaria e restauração, o que deixa antever a importância da formação profissional na obtenção de emprego neste sector.

Neste contexto, revela-se fundamental uma oferta de formação profissional específica que permita aumentar as competências e criar condições para uma inserção profissional estável dos trabalhadores que exercem de forma qualificada a sua actividade profissional, reforçando a relação entre qualidade do emprego, profissionalização e qualidade dos serviços. Destaca-se o desenvolvimento de competências específicas às diversas áreas de actividade, com uma especial atenção aos conhecimentos em TIC e dos novos equipamentos tecnológicos associados às mesmas. Merecem, também, uma atenção especial as competências no âmbito das normas de qualidade, higiene e saúde alimentar.

O domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira é uma competência fundamental, sobretudo para os profissionais que lidam directamente com os clientes, do mesmo modo, assume-se como indispensável o domínio de competências pessoais e sociais.

2. 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.

3. ORGANIZAÇÃO DO REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

Educação e Formação de Adultos (EFA)																		
Formação de Base	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS - CHAVE	NÍVEL B1				NÍVEL B2				NÍVEL B3								
		Cidadania e Empregabilidade (CE)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
		Linguagem e Comunicação (LC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	LEA 25h	LEB 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h	LEA 50h	LEB 50h
		Matemática para a Vida (MV)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
		Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
Área de Carácter Transversal APRENDER COM AUTONOMIA 40 h																		
Código ¹		UFCD				Horas												
Formação Tecnológica ²	3296	1	Higiene e segurança alimentar				25											
	3297	2	Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)				25											
	3308	3	Cuidados básicos de saúde				25											
	3299	4	Organização e gestão da cozinha				50											
	3300	5	Preparação e conservação de vegetais				25											
	3301	6	Preparação e conservação de peixe e marisco				25											
	3302	7	Preparação e conservação de carnes, aves e caça				25											
	3303	8	Confecção de sopas, cremes e caldos e <i>consommés</i>				25											
	3304	9	Confecção de saladas				25											
	3305	10	Confecção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha				50											
	3306	11	Confecção de sobremesas				25											
	3315	12	Nutrição e dietética				25											
	3309	13	Confecção de entradas/acepipes regionais				25											
	3310	14	Confecção de sopas, cremes e caldos regionais				25											
	3311	15	Confecção de pratos regionais de peixe e marisco				50											

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD transferíveis entre saídas profissionais.

² A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça actividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma actividade profissional numa área afim.

	Código	UFCD (cont.)	Horas
Formação Tecnológica	3312	16 Confeção de pratos regionais de carne	50
	3313	17 Confeção de sobremesas regionais	50
	3314	18 Articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa regular	25
	3317	19 Confeção de entradas/acepipes internacionais	25
	3318	20 Confeção de sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> internacionais	25
	3319	21 Confeção de guarnições internacionais	25
	3320	22 Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco	50
	3321	23 Confeção de pratos internacionais de carne	50
	3322	24 Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais	25
	3323	25 Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais	25
	3324	26 Articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa especial	50
	3307	27 Língua francesa na cozinha – vocabulário técnico	25
	3298	28 Gestão da qualidade	25

	Código	UFCD Complementares ³	Horas
Formação Tecnológica	4415	29 Confeção de massas folhadas	50
	4416	30 <i>Food cost</i>	25
	4417	31 Preparação e corte de peças de carne de peru, ovino e suíno para a restauração	25
	4418	32 Preparação e corte de peças de carne de bovino para a restauração	25
	4419	33 Decoração na restauração - técnicas de corte	25
	4420	34 Peças decorativas na restauração	25
	4421	35 <i>Marketing</i> na restauração	25

³ As UFCD complementares não integram o itinerário de qualificação, constituem-se como unidades de aperfeiçoamento.

4. METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

A organização da formação com base num modelo flexível 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 flexibilização beneficia, assim, a construção de percursos formativos de composição e duração variáveis conducentes à obtenção de qualificações completas ou de construção progressiva, reconhecidas e certificadas.

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.

5. DESENVOLVIMENTO DA FORMAÇÃO

5.1. Formação de Base - Unidades de Competência

LC	Linguagem e Comunicação
B1	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e produzir enunciados orais de carácter lúdico e informativo-funcional. • Interpretar textos simples, de interesse para a vida quotidiana. • Produzir textos com finalidades informativo-funcionais. • Interpretar e produzir as principais linguagens não verbais utilizadas no quotidiano.
B2	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos. • Interpretar textos de carácter informativo e reflexivo. • Produzir textos de acordo com técnicas e finalidades específicas. • Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a finalidades variadas.
B2 (LE)	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e usar expressões familiares e/ou quotidianas. • Compreender frases isoladas e expressões frequentes relacionadas com áreas de prioridade imediata. • Comunicar em tarefas simples e em rotinas que exigem apenas uma troca de informações simples e directa sobre assuntos que lhe são familiares.
B3	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e produzir enunciados orais adequados a diferentes contextos, fundamentando opiniões. • Interpretar textos de carácter informativo-reflexivo, argumentativo e literário. • Produzir textos informativos, reflexivos e persuasivos. • Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a contextos diversificados, de carácter restrito ou universal.
B3 (LE)	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender, quando a linguagem é clara e estandardizada, assuntos familiares e de seu interesse. • Produzir um discurso simples e coerente sobre assuntos familiares e de seu interesse. • Compreender as ideias principais de textos relativamente complexos sobre assuntos concretos. • Descrever experiências e expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projecto.

TIC

Tecnologias da Informação e Comunicação

B1

- Operar, em segurança, equipamento tecnológico, usado no quotidiano.
- Realizar operações básicas no computador.
- Utilizar as funções básicas de um programa de processamento de texto.
- Usar a Internet para obter e transmitir informação.

B2

- Operar, em segurança, equipamento tecnológico diverso.
- Realizar, em segurança, operações várias no computador.
- Utilizar um programa de processamento de texto.
- Usar a Internet para obter e transmitir informação.

B3

- Operar, em segurança, equipamento tecnológico, designadamente o computador.
- Utilizar uma aplicação de folhas de cálculo.
- Utilizar um programa de processamento de texto e de apresentação de informação.
- Usar a Internet para obter, transmitir e publicar informação.

MV

Matemática para a Vida

B1

- Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos.
- Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas.
- Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida.
- Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva.

B2

- Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos.
- Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas.
- Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida.
- Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva.

B3

- Interpretar, organizar, analisar e comunicar informação utilizando processos e procedimentos matemáticos.
- Usar a matemática para analisar e resolver problemas e situações problemáticas.
- Compreender e usar conexões matemáticas em contextos de vida.
- Raciocinar matematicamente de forma indutiva e de forma dedutiva.

CE

Cidadania e Empregabilidade

B1

- Organização política dos estados democráticos.
- Organização económica dos estados democráticos.
- Educação/formação, profissão e trabalho/emprego.
- Ambiente e saúde.

B2

- Organização política dos estados democráticos.
- Organização económica dos estados democráticos.
- Educação/formação, profissão e trabalho/emprego.
- Ambiente e saúde.

B3

- Organização política dos estados democráticos.
- Organização económica dos estados democráticos.
- Educação/formação, profissão e trabalho/emprego.
- Ambiente e saúde.

5.2. Formação Tecnológica – Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

3296	Higiene e segurança alimentar	Carga horária 25 horas
------	-------------------------------	---------------------------

Objectivo(s) • Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos.

Conteúdos

- Noções de microbiologia
- Noções de higiene
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

3297	Sistema <i>HACCP</i> (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)	Carga horária 25 horas
------	---	---------------------------

Objectivo(s) • Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

Conteúdos

- Garantia da segurança alimentar (HACCP)
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Regulamentação
- Etapas de aplicação do sistema
 - Estudos de caso

3308	Cuidados básicos de saúde	Carga horária 25 horas
------	---------------------------	---------------------------

Objectivo(s) • Prestar primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde.

Conteúdos

- Formas de actuação em situações de emergência
- Técnicas básicas de emergência
- Caixa de primeiros socorros
- Técnicas de actuação e orientação em situações de risco (incêndios, inundações, sismos,...)

3299

Organização e gestão da cozinha

Carga horária
50 horas**Objectivo(s)**

- Participar no planeamento da produção, organizar matérias-primas, produtos e utensílios inerentes à cozinha com vista a actividade diária.

Conteúdos

- Organização de uma cozinha
 - 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
 - Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, grelhadores, convectores, micro-ondas, câmaras de vácuo)
 - Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida, caixas térmicas e células de arrefecimento rápido)
 - Características, funções e manutenção dos utensílios (bateria da cozinha)
- Leitura e descodificação de documentos específicos ao aprovisionamento
 - 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 organização da cozinha
 - 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)
 - Critérios de escolha de fornecedores
 - Recepção, conferência, verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares (quantitativa e qualitativa), e registo (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa
- Boas práticas de higiene e segurança

3300

Preparação e conservação de vegetais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Seleccionar, preparar, acondicionar e conservar vegetais.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas
 - Principais espécies e variedades de vegetais - legumes, hortaliças, verduras, tubérculos, cogumelos, trufas, frutas, ervas aromáticas
 - Utilizações - saladas, sopas, guarnições e decoração
- Técnicas de preparação adequadas às variedades de vegetais, à culinária prevista e à sua utilização em saladas, sopas, guarnições e decoração
 - *Mise-en-place* da cozinha para o trabalho do dia
 - Manuseamento de utensílios e material culinário
 - Selecção, limpeza, lavagem e corte dos vegetais
 - Dosagem das matérias primas, tabelas de capitação e desperdícios
- Acondicionamento e conservação de vegetais
 - Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida " *cook-chill* e *cook-freeze* ")
 - Controlo dos processos - medição de temperaturas, pressões (termómetros, manómetros, ...)
 - Utilização e tempo de conservação previstos
 - Correção dos desvios ocorridos
- Boas práticas de higiene e segurança

3301

Preparação e conservação de peixe e marisco

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar e conservar peixe e marisco.

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas
 - 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
 - *Mise-en-place* da cozinha para o trabalho do dia
 - Selecção dos peixes e mariscos
 - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
 - Verificação do estado de conservação dos peixes e mariscos
 - Operações de preparação adequadas, tais como: lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, descabeçar, despinhar
 - Divisão em porções de determinados peixes e mariscos: postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, *goujonnettes* e outros
 - Pesagens e capitações
- Acondicionamento e de conservação de peixes e mariscos
 - Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida " *cook-chill* e *cook-freeze* ")
 - Controlo dos processos - medição de temperaturas, pressões (termómetros, manómetros, ...)
 - Utilização e tempo de conservação previstos
 - Correção dos desvios ocorridos
- Boas práticas de higiene e segurança

3302

Preparação e conservação de carnes, aves e caça

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Seleccionar, preparar, acondicionar e conservar carnes, aves e peças de caça.

Conteúdos

- Principais espécies e variedades de carnes utilizados na cozinha
 - Espécie – bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas
 - Raça/origem
 - Apresentação inicial - carcaça, quartos, peça
 - Região anatómica - lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas e outros
- Técnicas de preparação adequadas às variedades de carnes, à tipologia de utilização e ao estabelecido na instrução técnica
 - Selecção das carnes
 - Verificação/avaliação do estado de frescura, de conservação e qualidade
 - Operações de preparação adequadas às carnes chamuscar, lavar, limpar, desmanchar, cortar, desossar e picar
 - Operações de preparação de aves e caça: chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar e rechear
 - Divisão em porções, respectivas pesagens e capitações: escalopes, bifés, tornedós, "mutton-chop", costeletas, "entrecôte", supremos e outros
- Acondicionamento e conservação de carnes, aves e caça
 - Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook-chill e cook-freeze")
 - Controlo dos processos - medição de temperaturas, pressões (termómetros, manómetros, ...)
 - Utilização e tempo de conservação previstos
 - Correção dos desvios ocorridos
- Boas práticas de higiene e segurança

3303

Confecção de sopas, cremes, caldos e *consommés*

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar sopas, cremes, caldos e *consommés*.

Conteúdos

- Identificação e composição dos diversos tipos de sopas, cremes, caldos e *consommés* praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Creme de legumes
 - Sopa glória
 - Sopa de legumes à camponesa
 - Outras
- Técnicas de preparação e confecção adequadas aos diversos tipos de sopas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - Processo e controlo da confecção, ao nível da composição, da dose de ingredientes, consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3304

Confecção de saladas

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar saladas.

Conteúdos

- Identificação e composição das principais variedades de saladas praticadas em restauração e a sua adequação nos vários tipos de refeições
 - Saladas simples
 - Saladas compostas
- Técnicas de preparação e confecção adequados aos diversos tipos de saladas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - Cuidados de preparação e confecção, respeitando as composições e as quantidades de doses individuais pré-determinadas
 - Processo e controlo da confecção, ao nível da composição, da dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3305

Confecção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar fundos, molhos e os pratos principais de cozinha.

Conteúdos

- Processos básicos de preparação culinária dos produtos alimentares e os mais aplicáveis a cada tipo de alimento
 - Tipos de cozedura: concentração, expansão e mista
 - 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
 - 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 *bechamel* e derivados
 - Molho vinagrete e derivados
 - Molho maionese e derivados
 - Molho holandês e derivados
 - Molho *bearnês* e derivados
 - Sucos
 - Outros

3305

Confecção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha

Carga horária
50 horas

Conteúdos *(Continuação)*

- Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de pratos principais: carnes, peixes, mariscos
- Alimentos utilizados em preparações diversas: ovos, lacticínios, gorduras, farinhas, plantas aromáticas, especiarias, outros
- Técnicas de preparação e confecção dos fundos, molhos e dos pratos principais de cozinha, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
 - Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - Processo e controlo da confecção, ao nível da composição, da dose de ingredientes, tempos, temperaturas, concentração, consistência, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
 - Importância da estética na sua apresentação
 - Decoração em pratos
 - Decoração em travessas
- Boas práticas de higiene e segurança

3306

Confecção de sobremesas

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar sobremesas.

Conteúdos

- Identificação e composição das principais variedades de sobremesas em restauração e a sua adequação nos vários tipos de refeições
 - Sobremesas de fruta
 - Compotas e geleias
 - Produtos de pastelaria e outras sobremesas
- Tecnologia das matérias-primas
 - Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas
 - O estado de maturação das frutas
 - Oxidação das frutas
- Técnicas de preparação e confecção respeitando as respectivas composições e as quantidades de produto final pré-determinadas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
 - Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - Processo e controlo da confecção, ao nível da composição, da dose de ingredientes, tempos, temperaturas, concentração, consistência, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3315

Nutrição e dietética

Carga horária
25 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação.
- Classificar os constituintes alimentares.
- Classificar os diferentes tipos de dietas.
- Elaborar ementas de acordo com os princípios de nutrição e alimentação.

Conteúdos

- Nutrição e alimentação
 - Conceitos de nutrição e alimentação
 - Principais funções da alimentação
- Constituintes alimentares
- Metabolismo
 - Funções do aparelho digestivo
 - Processo digestivo
- Roda dos alimentos/pirâmide alimentar
- Alimentação equilibrada
 - Regras para uma alimentação saudável
 - Principais erros alimentares
 - Necessidades diárias de nutrientes
 - Alimentação racional
 - Regras para a elaboração de ementas
- Tipos de dietas
 - Dieta de emagrecimento/hipocalórica
 - Alimentação da criança
- Alimentação do idoso

3309

Confeção de entradas/acepipes regionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar entradas/acepipes regionais.

Conteúdos

- Entradas/acepipes: características das regiões, tradições e religiões
- Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de entradas
 - 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
 - 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
 - Identificação e composição das diferentes massas básicas utilizadas em cozinha
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de entradas e acepipes, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3310

Confeção de sopas, cremes e caldos regionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar sopas, cremes e caldos regionais.

Conteúdos

- Sopas, cremes e caldos: características das regiões, tradições e religiões
- Tipos de sopas, cremes e caldos da cozinha regional portuguesa praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 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
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de sopas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência do creme ou caldo, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3311

Confecção de pratos regionais de peixe e marisco

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar pratos típicos regionais de peixe e marisco.

Conteúdos

- Pratos de peixe e marisco: características das regiões, tradições e religiões
- Tipos de pratos regionais de peixe e marisco e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 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
 - Tipos de peixe fresco, seco, congelado, para cozer, grelhar, assar, fritar e outros
 - Tipos de crustáceos: lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros
 - Tipos de moluscos amêijoas (vários tipos), mexilhões, ostras, búzios, outros
 - A época dos moluscos
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confecção adequadas aos diferentes tipos de pratos de peixe e marisco, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção e dosagem das matérias-primas e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
 - 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
- Processo e controlo da confecção, relativamente à composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
- Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3312

Confeccção de pratos regionais de carne

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar pratos regionais de carne.

Conteúdos

- Pratos de carne: características das regiões, tradições e religiões
- Tipos de pratos regionais de carne e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 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
 - Tipos de carne - bovinos, suínos, ovinos/caprinos, coelhos, aves, espécies de caça, outras
 - Noções de anatomia, desmancha e corte
 - Enchidos para cozer: natureza, tipos e regiões
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeccção adequadas aos diferentes tipos de pratos de carne, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
- Processo e controlo da confeccção, relativamente à composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
- Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3313

Confeção de sobremesas regionais

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar sobremesas regionais.

Conteúdos

- Sobremesas: características das regiões, tradições e religiões
- Tipos de sobremesas e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 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
 - Sobremesas de fruta
 - Compotas e geleias
 - Produtos de pastelaria e outras sobremesas
- Tecnologia das matérias-primas
 - Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas
 - O estado de maturação das frutas
 - Oxidação das frutas
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diferentes tipos de sobremesas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção relativamente à composição, dose de ingredientes, concentração, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento, decoração e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3314

Articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa regular

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Colaborar na articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa regular.

Conteúdos

- Serviços regulares
 - Pequeno-almoço
 - Almoço ou jantar
- Preparação/confecção de iguarias
 - Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - Técnicas de preparação/confecção
 - Empratamento e decoração
 - Controlo de qualidade dos produtos finais
- Preparação e desenvolvimento do serviço de iguarias nos serviços regulares de mesa
 - 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

3317

Confecção de entradas/acepipes internacionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar de entradas/acepipes internacionais.

Conteúdos

- Entradas / acepipes da cozinha internacional praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
- Tecnologia das matérias-prima
 - Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de entradas: massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças etc.
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas
- Técnicas de preparação e confecção descritas nas fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confecção, relativamente à composição, dose de ingredientes, consistência, tempos, temperaturas, textura e sabor.
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e decoração
 - Regras de empratamento
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3318

Confeção de sopas, cremes, caldos e *consommés* internacionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar sopas, cremes, caldos e *consommés* internacionais.

Conteúdos

- Tipos de sopas, cremes, caldos e *consommés* da cozinha internacional e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
- Tecnologia das matérias-primas
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da 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
 - Regras de empratamento
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3319

Confeção de guarnições internacionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar guarnições internacionais.

Conteúdos

- Identificação e composição das principais variedades de guarnições internacionais praticadas em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
- Tecnologia das matérias-primas
 - Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de acompanhamentos e guarnições: massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e decoração
 - Regras de emplatagem
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3320

Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar pratos internacionais de peixe e marisco.

Conteúdos

- Tipos de pratos internacionais de peixe e marisco e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
- Tecnologia das matérias-primas
 - Tipos de peixe - fresco, seco, congelado
 - Tipos de crustáceos - lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros
 - Tipos de moluscos - amêijoas (vários tipos), mexilhões, ostras, búzios, outros
 - Espécies frescas e congeladas
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção preparação e dosagem das matérias-primas e outros ingredientes (capitações, quantidades de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e decoração
 - Regras de empratamento
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3321

Confeção de pratos internacionais de carne

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar e apresentar pratos internacionais de carne.

Conteúdos

- Tipos de pratos internacionais de carne e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
- Tecnologia das matérias-primas
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
- Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (captações, quantidade de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção, relativamente à composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e decoração
 - Regras de empratamento
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3322

Confecção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais.

Conteúdos

- Tipos de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacional e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
 - Preparações de fruta ao natural
 - Saladas
 - Confecção de fruta - assada, cozida e outras
 - Compotas e geleias
- Tecnologia das matérias-primas
 - Tipos de frutas - tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas
 - O estado de maturação das frutas
 - Oxidação das frutas
 - O uso de bebidas e outros ingredientes
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- Técnicas de preparação e confecção descritas nas fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (capitações, quantidade de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confecção, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e decoração
 - Regras de empratamento
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3323

Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Confeccionar produtos de pastelaria e sobremesas internacionais.

Conteúdos

- Tipos de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - Iguarias da Europa
 - Iguarias da Ásia
 - Iguarias de África
 - Iguarias da América
 - Tipos de doces frios
 - Tipos de coberturas
- Tecnologia das matérias-primas
 - Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas
- Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios
 - Selecção, preparação e dosagem das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes (captações, quantidade de ingredientes, proporções, pesagens)
 - Processo e controlo da confeção, ao nível da composição, dose de ingredientes, tempos, temperaturas, textura e sabor
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e decoração
 - Regras de empratamento
 - Criatividade
- Técnicas de conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

3324

Articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa especial

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Colaborar na articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa especial.

Conteúdos

- Serviços especiais
 - *Buffet*
 - *Self-service*
 - Banquete
 - *Room-service*
- Preparação/confecção de iguarias
 - Controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - Técnicas de preparação/confecção
 - Corte e apresentação de peixes, carnes, frutas, doces e queijos
 - Controlo de qualidade dos produtos finais
- Decoração
 - Decorações em legumes
 - Decorações em frutas
- Preparação e desenvolvimento do serviço de iguarias nos serviços especiais de mesa
 - A organização, preparação e decoração dos espaços
 - A articulação entre os serviços de cozinha, pasteleria 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
 - O apoio ao serviço, em função do tipo de evento
- Boas práticas de higiene e segurança

3307

Língua francesa na cozinha – vocabulário técnico

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Reconhecer e aplicar vocabulário técnico simples.

Conteúdos

- Importância da língua francesa na cozinha
- Vocabulário técnico específico da cozinha
- Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto profissional

3298

Gestão da qualidade

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Desenvolver procedimentos para o cumprimento das normas e sistemas de gestão da qualidade.

Conteúdos

- Conceitos da qualidade
- Modelos da qualidade
- Garantia da qualidade
- Qualidade total
- Normas da qualidade
- Etapas da certificação
 - Estudos de caso

4415

Confecção de Massas Folhadas

Carga horária
50 horas

Objectivo(s) • Preparar e confeccionar diversos tipos de massas folhadas.

Conteúdos

- Principais massas folhadas
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações de massas folhadas
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Técnicas de preparação dos cremes
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de fabrico
 - Massas folhadas (por exemplo folhado: francês, à espátula, tipo italiano, espanhol, misto directo, dinamarquês, folhado com natas,)
 - Outros folhados
 - Receitas complementares
 - Controlo do processo de confecção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

4416

Food Cost

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Aplicar técnicas de gestão de negócio.

Conteúdos

- Caracterização do negócio de *Food & Beverage*
- Elaboração de Menus
- O controlo de F & B
- A compra de Mercadorias
- Recepção de Mercadorias
- Valorização das existências em armazém
- Análise dos desperdícios
- Ratio de *Food Cost* Unitário
- Análise dos potenciais de venda
- Reconciliação mensal dos cursos de F & B
- Fixação dos preços de venda
- *Breakeven point*
- Engenharia de ementa (*Menu Engeneering*)
- Elaboração do orçamento de F& B

4417

Preparação e corte de peças de carne de peru, ovino e suíno para a restauração

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar e cortar peças de carne de peru, ovino e suíno com vista à sua rentabilização, ao aproveitamento da carne e às suas aptidões culinárias.

Conteúdos

- Técnicas de preparação e corte de peças de peru
- Técnicas de preparação e corte de peças de ovino
- Técnicas de preparação e corte de peças de suíno
- Boas práticas de higiene e segurança

4418

Preparação e corte de peças de carne de bovino para a restauração

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar e cortar peças de carne do bovino, com vista à sua rentabilização, ao aproveitamento da carne e às suas aptidões culinárias.

Conteúdos

- Técnicas de Preparação e Corte de peças de bovino
- Boas práticas de higiene e segurança

4419

Decoração na restauração - técnicas de corte

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Executar diversos tipos de decorações simples utilizando legumes e frutas.

Conteúdos

- Decoração e apresentação
- Técnicas de corte de legumes e fruto
- Trabalhos decorativos

4420

Peças decorativas na restauração

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Preparar e executar diversos tipos de trabalhos decorativos utilizando matérias-primas variadas, e aplicando técnicas com algum grau de complexidade.

Conteúdos

- Decoração e apresentação
- Peças decorativas em legumes e frutas
- Esculturas em manteiga

4421

Marketing na restauração

Carga horária
25 horas

Objectivo(s) • Aplicar técnicas comerciais e de *marketing* na restauração.

Conteúdos

- Produto de consumo/serviços
- Marketing Mix
- A concorrência
- Acções de promoção e publicidade na realidade do sector de restauração

6. SUGESTÃO DE RECURSOS DIDÁCTICOS

- *Código de boas práticas de higiene para a restauração* - H. Carrelhas, UNISNOR, 2001
- *Comprendre la cuisine* - D Behague, Clichy, Editions BPI, 1991
- *Confitería y pastelería manual de formación* - AMV Ediciones
- *Cuisine de référence* - M. Maincent, Editions BPI, Clichy, 1999
- *Dicionário académico de alemão – português / português – alemão* - Anónimo, Porto Editora, 2004
- *Dicionário académico de espanhol – português* - Anónimo, Porto Editora, 2003
- *Dicionário académico de francês – português / português – francês* - Coleção Dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- *Dicionário académico de inglês – português / português – inglês*, Coleção Dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- *Dicionário académico de português – espanhol* - Anónimo, Porto Editora, 2004
- *Elementos básicos de economato* - Aboim, J.M.B, INFT, 1983.
- *Enologia, fundamentos científicos y tecnológico* - C. Flanzky, Mundiprensa, 2003
- *Français du tourisme (Le)* - H. Renner, U. Renner, e G. Tempesta, Paris, Clé International, 1993
- *Gestão dos stocks e compras* - I. Reis e A. Paulino, Lisboa, Editora Internacional, 1994.
- *Gramática do português actual* - José de Almeida, Lisboa Editora, Lisboa, 2006
- *Grammaire progressive du français* - M. Grégoire e Thiévenaz, Paris, Clé International, 1995
- *Grande dicionário de francês/português* - D. Azevedo, Venda-nova, Bertrand Editora, 1987
- *Grande dicionário de português/francês* - D. Azevedo, Venda-nova, Bertrand Editora, 1987
- *Guia técnico de hotelaria, a arte e a ciência dos modernos serviços de restauração* - J. Janeiro, Lisboa, Edições CETOP, 1990
- *Higiene, conservação e congelação de alimentos - 2ª edição* - Victor Monteiro, LIDEL
- *Higiene, segurança e conservação e congelação de alimentos* - Lidel
- *História e curiosidades gastronómicas* – J. Quitério, Assírio e Alvim, 1998
- *Hostelería. Curso completo de servicios en hoteles, restaurante, cafeterías y bares*, Asunción López Collado, AMV-Ediciones
- *Hotelaria em Portugal* – Lisboa, INOFOR, 1999
- *Larousse de la cuisine* - Vários, Larousse, 1990
- *Le nouveau Petit Robert* - Paris, Paul Robert, Dictionnaires Le Robert, 1993
- *Maîtriser la pâtisserie* - Koscher, J. & Rouquié, Clichy, Editions BPI, 1997
- *Manual de gestão de alimentos e bebidas* - Edições CETOP
- *Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería* - Carlos Felipe Tablado y Jesús Felipe Gallego, AMV-Ediciones
- *Modules de technologie culinaire* - M. Faraguna, Clichy, Editions BPI, 1999
- *Nouveau petit robert (Le)* - Paul Robert, Paris, Dictionnaires Le Robert, 1993
- *Nova gramática de inglês* - John Seely, Coleção Linguística, Editorial Presença, Lisboa, 2006
- *Promenade. 9.º ano/nível 3* - C. Folgado e Ricardina Lopes, Lisboa, Texto Editora, 1997
- *Restauration 1ère année* - J.F. Auguez-Sartral, Paris, Editions BPI, 1997
- *Sciences appliquée*, B. Rougier - Editions BPI, Clichy, 2000
- *Segurança alimentar* - M. Araújo, Meribérica, Lisboa.
- *Serviços de mesa* - M. Júnior, Lisboa, Editorial Minerva, 1969
- *Technologie appliquée en cuisine (La)* - D. Behague, Clichy, Editions BPI, 2001
- *Tecnología del frío y frigoconservación de alimento* - Pablo Amigo Martín, Acribia
- *Travaux pratiques de cuisine* - M. Maincent, Editions BPI, Clichy, 1999
- *Turismo em Portugal (O)* – Lisboa, IQF, 2005
- *Vocabulaire progressif du français – niveau avance* - C. Miquel, Paris, Clé International, 1999