

# **TÉCNICO/A DE COZINHA PASTELARIA [QEQ NÍVEL 4]**

Output no. 2: Implementação do Projeto Piloto

PORTUGAL

## UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
--------	---------------------------------------	-------	-------------------------

7731

**HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO**

25

2,25

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

**1. Aplicar procedimentos de um sistema preventivo que garanta a segurança dos alimentos**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Organização e funcionamento da cozinha;
- Noções de microbiologia dos alimentos;
- Noções de higiene;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Formas de contaminação dos alimentos;
- Procedimentos de conservação e armazenamento de géneros alimentícios;
- Procedimentos de limpeza e desinfeção;
- Procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo dos microorganismos na produção e confeção alimentar;
- Aplicar procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos (preparação, confeção, conservação e distribuição);
- Aplicar procedimentos de limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios e equipamentos e instalações, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.

O/A formando/a:

- Aplica procedimentos preventivos de um sistema que garanta a segurança dos alimentos, evidenciando:
  - respeito pelos procedimentos de prevenção e controlo dos microorganismos na produção e confeção alimentar;
  - respeito pelos procedimentos de limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios e equipamentos e instalações;
  - respeito pelos procedimentos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios;
  - tomada de iniciativa;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Respeita as regras de organização e funcionamento da cozinha;
- Respeita os procedimentos de prevenção e controlo dos microorganismos na produção e confeção alimentar;
- Aplica procedimentos de limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios e equipamentos e instalações;
- Aplica procedimentos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

### OUTPUTS / RESULTADOS

- Alimentos, utensílios, equipamentos e instalações higienizados e manipulados de acordo com as regras de higiene e segurança alimentar, durante a preparação e confeção de alimentos;
- Géneros alimentícios conservados e armazenados de acordo com as regras de higiene e segurança alimentar.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
8211	<b>HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO NA RESTAURAÇÃO</b>	25	2,25
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Aplicar normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Normas de segurança e higiene na restauração:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- sinalização de segurança das instalações e equipamentos;</li> <li>- manuseamento de equipamentos;</li> <li>- normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;</li> <li>- proteção coletiva e individual;</li> <li>- uniformes;</li> <li>- produtos perigosos (rotulagem, armazenamento e manuseamento).</li> </ul> </li> <li>▪ Condições de saúde dos profissionais da restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração;</li> <li>▪ Aplicar normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.</li> <li>▪ Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplica normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos, evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos de manuseamento dos equipamentos;</li> <li>- respeito pelos procedimentos de higienização e de segurança no trabalho na restauração;</li> <li>- uso de equipamentos de proteção coletiva e individual.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<p>Aplica normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando os procedimentos de manuseamento dos equipamentos;</li> <li>▪ Respeitando os procedimentos de higienização e as normas de segurança no trabalho na restauração;</li> <li>▪ Usando os equipamentos de proteção coletiva e individual.</li> </ul>		

## TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

## CONHECIMENTOS

## CAPACIDADES

## COMPETÊNCIAS

**2. Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos e procedimentos de emergência**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Normas de segurança e higiene na restauração;
- Condições de saúde dos profissionais da restauração;
- Tipos de risco e seu controlo:
  - incêndios;
  - riscos elétricos;
  - trabalho com máquinas e equipamentos;
  - movimentação manual e mecânica de cargas;
  - organização e dimensionamento do posto de trabalho;
  - posturas no trabalho;
  - iluminação;
  - atmosferas perigosas;
  - ruído.
- Gestão do risco:
  - consequências dos acidentes de trabalho;
  - avaliação do risco profissional.
- Procedimentos de emergência e risco:
  - técnicas de atuação e orientação;
  - caixa de primeiros socorros.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes de trabalho;
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de riscos em contexto profissional;
- Aplicar procedimentos de emergência.

O/A formando/a:

- Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos e procedimentos de emergência, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de prevenção e controlo de acidentes de trabalho;
  - respeito pelos procedimentos de prevenção e controlo de riscos em contexto profissional;
  - aplicação de procedimentos de emergência;
  - tomada de iniciativa;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos.

## CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos e procedimentos de emergência:

- Atuando em conformidade com os procedimentos de prevenção e controlo de acidentes de trabalho;
- Atuando em conformidade com procedimentos de prevenção e controlo de riscos em contexto profissional;
- Aplicando procedimentos de emergência;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Espaços, instalações e equipamentos de cozinha limpos e higienizados de acordo com as regras de higiene e segurança no trabalho na restauração;
- Uniformes e equipamentos de proteção individual e coletiva devidamente colocados e utilizados;
- Implementação dos procedimentos de emergência.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
--------	---------------------------------------	-------	-------------------------

8239

**MATÉRIAS PRIMAS ALIMENTARES**

50

4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

**1. Preparar e conservar géneros alimentícios**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Principais cereais e seus derivados;
- Principais vegetais e frutos;
- Ervas aromáticas, condimentos e especiarias;
- Géneros alimentícios de origem animal;
- Normas de conservação de matérias-primas;
- Normas de higiene e segurança alimentar na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Identificar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal;
- Utilizar de forma adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação;
- Aplicar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas;
- Aplicar métodos de conservação e armazenamento de géneros alimentícios.

O/A formando/a:

- Prepara e conservar géneros alimentícios, pondo em evidência:
  - aplicação de métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas;
  - utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação;
  - respeito pelos procedimentos de higiene e segurança alimentar na restauração;
  - respeito pelas normas de higiene e segurança no trabalho.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara e conservar géneros alimentícios:

- Aplicando adequadamente métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas;
- Utilizando de forma adequada e diversificada as diferentes matérias-primas na alimentação;
- Respeitando os procedimentos de higiene e segurança alimentar na restauração;
- Respeitando as normas de higiene e segurança no trabalho.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

**2. Controlar a qualidade dos géneros alimentícios**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Principais cereais e seus derivados;
- Principais vegetais e frutos;
- Ervas aromáticas, condimentos e especiarias;
- Géneros alimentícios de origem animal;
- Controlo de qualidade:
  - fatores de influencia;
  - estado de frescura;
  - procedimentos de conservação;
  - condições de armazenamento;
  - riscos.
- Normas de higiene e segurança alimentar na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Identificar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal;
- Utilizar de forma adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação;
- Aplicar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas;
- Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados;
- Verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentícios.

O/A formando/a:

- Controla a qualidade dos géneros alimentícios, pondo em evidência:
  - aplicação de procedimentos de controlo da qualidade dos géneros alimentícios;
  - respeito pelos procedimentos de higiene e segurança alimentar na restauração;
  - respeito pelas normas de higiene e segurança no trabalho.

## CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Controla a qualidade dos géneros alimentícios:

- Aplicando procedimentos de controlo da qualidade dos géneros alimentícios;
- Respeitando os procedimentos de higiene e segurança alimentar na restauração;
- Respeitando as normas de higiene e segurança no trabalho.

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Géneros alimentícios devidamente preparados e conservados;
- Qualidade dos géneros alimentícios devidamente controlada.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8283	<b>ORGANIZAÇÃO NA COZINHA</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de produção diário e semanal para a cozinha</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organização e funcionamento da cozinha;</li> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção de uma cozinha;</li> <li>▪ Técnicas de planeamento do trabalho em hotelaria;</li> <li>▪ Normas de distribuição e comercialização;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento de cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de atividades e outras orientações;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento do trabalho em restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de produção diário e semanal para a cozinha, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos e técnicas de organização e produção de cozinha;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- tomada de iniciativa;</li> <li>- capacidade de autogestão dentro das diretrizes de trabalho;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

- Elabora o plano de produção diário e semanal para a cozinha:
- Respeitando as orientações superiores;
  - Respeitando os objetivos definidos para o estabelecimento e respetiva capacidade produtiva;
  - Aplicando técnicas de planeamento e organização do trabalho;
  - Tendo em consideração a estimativa de serviços, reservas, encomendas e fornecimentos externos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**2. Preparar os equipamentos e utensílios para a produção de cozinha**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Organização e funcionamento da cozinha;
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de cozinha;
- Procedimentos de organização e produção de cozinha;
- Procedimentos de manipulação dos alimentos
- Técnicas de limpeza e higienização;
- Normas de higiene e segurança na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;
- Analisar o plano de produção;
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos;
- Aplicar técnicas de limpeza e higienização de equipamentos e utensílios de cozinha;
- Aplicar técnicas de controlo da qualidade dos alimentos.

O/A formando/a:

- Prepara equipamentos e utensílios para a produção de cozinha, pondo em evidência:
  - proatividade e espírito de iniciativa;
  - respeito pelos procedimentos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara equipamentos e utensílios para a produção de cozinha:

- Escolhendo os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares
- Cumprindo as normas de requisição dos utensílios e equipamentos;
- Cumprindo as regras de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**3. Organizar as brigadas de trabalho**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Organização e funcionamento da cozinha;
- Organização de brigadas em restauração;
- Atribuição de tarefas e responsabilidades.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar normativos e procedimentos relativa à organização de brigadas de trabalho;
- Aplicar procedimentos de organização de brigadas de trabalho em restauração.

O/A formando/a:

- Organiza as brigadas de trabalho, pondo em evidência:
  - capacidade de liderança e coordenação de equipas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - capacidade de resolução de conflitos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Organiza as brigadas de trabalho:

- Cumprindo o plano de produção diário e semanal;
- Respeitando as orientações superiores e as normas de gestão de brigadas;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Evidenciando capacidade de liderança e coordenação de equipas;
- Evidenciando capacidade de resolução de conflitos.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Trabalho de cozinha planeado e organizado;
- Plano de produção diário e semanal;
- Organização das brigadas de trabalho.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8284	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE MASSAS BASE DE COZINHA</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas base de cozinha</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento de cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de massas base de cozinha, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	--	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora o plano de trabalho diário da produção de massas base de cozinha:
- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
  - Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
  - Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
  - Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**2. Elaborar a ficha técnica do produto**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
  - capacidade de seleção de informação para elaboração da ficha técnica do produto;
  - respeito pelas técnicas de cálculo de preços;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Cumprindo os objetivos definidos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia das matérias-primas de cozinha;
- Fichas técnicas;
- Técnicas de preparação e confeção de massas base de cozinha;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Ingredientes e pesagens;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de trabalho;
- Interpretar fichas técnicas de produção de cozinha;
- Selecionar as matérias- primas para a confeção das massas;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos;
- Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - capacidade de seleção das matérias-primas e dos utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
	<p>Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seleccionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;</li> <li>▪ Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;</li> <li>▪ Trabalhando em equipa.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
4. Preparar e confeccionar massas base de cozinha	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia das matérias-primas de cozinha;</li> <li>▪ Massas base de cozinha/pastelaria (massa de crepes, massa de fartos, massa folhada, massa lêveda, massa quebrada, massa tenra);</li> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de massas base de cozinha;</li> <li>▪ Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de massas base de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Seleccionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção das massas;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção massas de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara e confecciona massas base de cozinha, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos da ficha técnica para a confeção das massas;</li> <li>- respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<p>Prepara e confecciona massas base de cozinha:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das massas (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de amassar, outros);</li> <li>▪ Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;</li> <li>▪ Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;</li> <li>▪ Trabalhando em equipa.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS

<p><b>5. Preparar e confeccionar massa <i>vinhé</i></b></p>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia das matérias-primas de cozinha;</li> <li>▪ Massas base de cozinha;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas na confeção da massa <i>vinhé</i>;</li> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de massas <i>vinhé</i>;</li> <li>▪ Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de massa <i>vinhé</i> de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção massas;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara e confeciona massa <i>vinhé</i>, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos da ficha técnica do produto;</li> <li>- respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
---	--	--	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Prepara e confeciona massa *vinhé*:
- Respeitando os procedimentos da ficha técnica do produto (tempos, temperaturas, métodos de cozedura/fritura);
  - Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
  - Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - Trabalhando em equipa.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

<p><b>6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</b></p>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelas técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;</li> <li>- cumprimento de procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>;</li> <li>- cumprimento das orientações superiores;</li> <li>- respeito pelo quadro das responsabilidades definidas;</li> <li>- cumprimento das normas de qualidade e segurança e higiene alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	---	--

## CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Trabalhando em equipa.

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Plano de trabalho diário;
- Ficha técnica do produto;
- Massas de cozinha confeccionadas;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
4667	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE MOLHOS E FUNDOS DE COZINHA</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de fundos e molhos de cozinha</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento de cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de fundos e molhos de cozinha, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
---	--	---	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora o plano de trabalho diário da produção de fundos e molhos de cozinha:
- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
  - Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
  - Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
  - Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>2. Elaborar a ficha técnica do produto</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Constituição das fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>▪ Nutrição e dietética;</li> <li>▪ Processos e tempos de confeção;</li> <li>▪ Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de preços;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>- capacidade de seleção de informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>- respeito pelas técnicas de cálculo de preços;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	---	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora a ficha técnica do produto:
- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
  - Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
  - Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
  - Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
  - Respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Cumprindo os objetivos definidos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas**

<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia das matérias-primas de cozinha;</li> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de fundos e molhos de cozinha;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Ingredientes e pesagens;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Técnicas de limpeza e desinfeção.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de trabalho;</li> <li>▪ Interpretar fichas técnicas de produção de cozinha;</li> <li>▪ Selecionar as matérias-primas para a confeção de fundos e molhos;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;</li> <li>▪ Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de seleção das matérias-primas e dos utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Trabalhando em equipa.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

#### CAPACIDADES

#### COMPETÊNCIAS

#### 4. Preparar e confeccionar fundos e molhos de cozinha

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia das matérias-primas de cozinha;
- Fundos de cozinha (*roux* ou embamatas, aparelhos, *court-bouillons*, *fumets*, geleias, marinadas, salmouras, caldos, fundos brancos, fundos escuros);
- Molhos base de cozinha e seus derivados (*demi-glace*, *béchamel*, maionese, holandês, bearnês, vinagrete, molho tomate);
- Composição das manteigas compostas;
- Molhos diversos (molho *Cumberland*, molho verde, molho *barbecue*, molho *chutney*);
- Fichas técnicas;
- Técnicas de preparação e confeção de fundos e molhos de cozinha;
- Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de fundos e molhos de cozinha;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção de fundos e molhos de cozinha;
- Aplicar os procedimentos para a confeção fundos e molhos de cozinha;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Prepara e confecciona fundos e molhos de cozinha, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica para a confeção de fundos e molhos de cozinha;
  - respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
	<p>Prepara e confeciona fundos e molhos de cozinha:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de fundos e molhos (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);</li> <li>▪ Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;</li> <li>▪ Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;</li> <li>▪ Trabalhando em equipa.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
5. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confecionados de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confecionados de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelas técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confecionados de cozinha;</li> <li>- cumprimento de procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>;</li> <li>- cumprimento das orientações superiores;</li> <li>- respeito pelo quadro das responsabilidades definidas;</li> <li>- cumprimento das normas de qualidade e segurança e higiene alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<p>Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);</li> <li>▪ Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>;</li> <li>▪ Trabalhando em equipa.</li> </ul>		
OUTPUTS / RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano de trabalho diário;</li> <li>▪ Ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Fundos e molhos de cozinha preparados e confecionados;</li> <li>▪ Registo dos produtos confecionados;</li> <li>▪ Registo de <i>stocks</i>.</li> </ul>			

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8285	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE MASSAS BASE, RECHEIOS, CREMES E MOLHOS DE PASTELARIA</b>	50	4,50

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria;</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de pastelaria;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento de uma pastelaria;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
---	--	---	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora o plano de trabalho diário da produção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria:
- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
  - Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha;
  - Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
  - Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>2. Elaborar a ficha técnica do produto</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Constituição das fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>▪ Nutrição e dietética;</li> <li>▪ Processos e tempos de confeção;</li> <li>▪ Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de preços;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, pedidos de clientes, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>- capacidade de seleção de informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>- respeito pelas técnicas de cálculo de preços;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	--	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora a ficha técnica do produto:
- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
  - Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
  - Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
  - Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
  - Respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas**

<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia das matérias-primas da pastelaria;</li> <li>▪ Fichas técnicas do trabalho a produzir;</li> <li>▪ Normas de higiene e segurança;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção da massa;</li> <li>▪ Técnicas de limpeza e desinfeção;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de trabalho;</li> <li>▪ Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria;</li> <li>▪ Selecionar as matérias- primas para a confeção dos produtos de pastelaria;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;</li> <li>▪ Aplicar normas de segurança e higiene.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de selecionar as matérias-primas e os equipamentos e utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e higiene;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
- Cumprindo o plano de produção;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Trabalhando em equipa.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**4. Confeccionar massas folhadas (folhado francês e outras)**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Processo de fabrico de massas folhadas;
- Matérias-primas usadas na confeção de massas folhadas;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Procedimentos de controlo da qualidade do produto final;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria;
- Analisar e utilizar processos de fabrico de massa de padaria e respetivas aplicações;
- Aplicar procedimentos de controlo de qualidade;
- Aplicar as normas de segurança e higiene.

O/A formando/a:

- Confecciona massas folhadas (folhado francês e outras), pondo em evidência:
  - respeito pela ficha técnica do produto a confeccionar;
  - respeito pelos processos de fabrico do produto a confeccionar;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona massas folhadas (folhado francês e outras):

- Respeitando a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os processos de fabrico para o produto a confeccionar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**5. Confeccionar massa lèveada, brioche e outro tipo de massas base**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Massas base na pastelaria: massa de crepes, massa de fartos, massa folhada, massa lèveada, massa quebrada, massa tenra, massa *vinhé*, massa doce, massa *genoise*, massa biscoito, massa para rolos, massa *croissant*, massa *savarin*, merengagem, outras;
- Processo de fabrico de massas lèveadas;
- Processo de fabrico de massas brioche e outras massas base;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de massas brioche e outras massas base;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Procedimentos de controlo da qualidade do produto final;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria;
- Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de padaria;
- Aplicar procedimentos de controlo de qualidade;
- Aplicar normas de segurança e higiene.

O/A formando/a:

- Confecciona massa lèveada, brioche e outro tipo de massas base, pondo em evidência:
  - respeito pela ficha técnica do produto a confeccionar;
  - respeito pelos processos de fabrico do produto a confeccionar;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona massa lèveada, brioche e outro tipo de massas base:

- Respeitando a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os processos de fabrico para o produto a confeccionar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Confeccionar recheios, cremes e molhos de pastelaria (cremes de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, nata, chocolate, *chantilly*, mousse, *mousseline*, *fondant*)**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Principais recheios e cremes de pastelaria: creme de pasteleiro, creme de ovos, *chantilly*, ganaches, recheio de chocolate, recheio de café, recheio de amêndoa, outros;
- Principais tipos molhos de pastelaria: à base de leite, à base de fruta, à base de vinhos licorosos;
- Processo de fabrico de recheios, cremes e molhos de pastelaria;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de recheios, cremes e molhos de pastelaria;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Procedimentos de controlo da qualidade do produto final;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos recheios, cremes e molhos de pastelaria;
- Analisar e utilizar processos de fabrico de recheios, cremes e molhos de pastelaria;
- Aplicar procedimentos de controlo de qualidade;
- Aplicar normas de segurança e higiene.

O/A formando/a:

- Confecciona recheios, cremes e molhos de pastelaria, pondo em evidência:
  - respeito pela ficha técnica do produto a confeccionar;
  - respeito pelos processos de fabrico do produto a confeccionar;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona recheios, cremes e molhos de pastelaria:

- Respeitando a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os processos de fabrico para o produto a confeccionar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Aplicando técnicas de decoração de acepipes e entradas sólidas;
- Trabalhando em equipa.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas, utensílios  
e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço;
- Procedimentos de gestão de *Stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Selecionar e aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Aplicar procedimentos de gestão de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - utilização das tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
  - respeito pelos procedimentos de gestão de *stocks*;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Trabalhando em equipa.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário;
- Ficha técnica do produto;
- Massas, bases e cremes de pastelaria confeccionadas e/ou acondicionados;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8286	<b>CONTROLO DE CUSTOS NA RESTAURAÇÃO</b>	50	4,50

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Fixar os preços de venda na ementa</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fixação de preço da ementa:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- preço líquido e preço de venda ao público;</li> <li>- IVA;</li> <li>- métodos de fixação de preço na ementa.</li> </ul> </li> <li>▪ Orçamentos;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar métodos de fixação de preços na ementa, calculando corretamente o preço líquido, o preço de venda ao público e o IVA.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fixa os preços de venda na ementa, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- aplicação de métodos de fixação de preços na ementa, calculando corretamente o preço líquido, o preço de venda ao público e o IVA;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

<p>Fixa os preços de venda na ementa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicando métodos de fixação de preços na ementa, calculando corretamente o preço líquido, o preço de venda ao público e o IVA;</li> <li>▪ Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.</li> </ul>
---

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>2. Proceder ao controlo das vendas</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controlo de stocks;</li> <li>▪ Valorização de existências:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- valorização de mercadorias;</li> <li>- inventário;</li> <li>- reconciliação de inventários de armazém;</li> <li>- requisição de mercadorias.</li> </ul> </li> <li>▪ Fixação de preço da ementa;</li> <li>▪ MARK-UP custo padrão;</li> <li>▪ Investimento (método Hubbard):                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- rácios e margens;</li> <li>- fichas técnicas.</li> </ul> </li> <li>▪ Controlo de vendas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- registo e controlo de vendas;</li> <li>- análises dos potenciais de vendas;</li> <li>- conciliação entre vendas e consumo.</li> </ul> </li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário;</li> <li>▪ Aplicar métodos de fixação de preços na ementa;</li> <li>▪ Controlar as vendas.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Procede ao controlo das vendas, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- procedimentos de controlo de custos e gestão do inventário;</li> <li>- procedimentos de cálculo de investimentos de acordo com o método de Hubbard;</li> <li>- procedimentos de controlo de vendas e preenchimento de registos de controlo.</li> </ul> </li> </ul>
---	--	--	---

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
	Procede ao controlo das vendas: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicando procedimentos de controlo de custos e gestão do inventário;</li> <li>▪ Aplicando procedimentos de cálculo de investimentos de acordo com o método de Hubbard;</li> <li>▪ Aplicando procedimentos de controlo de vendas e preenchendo corretamente registos de controlo de vendas.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
<b>3. Calcular os proveitos, custos e resultados das vendas</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controlo de stocks;</li> <li>▪ Valorização de existências:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- valorização de mercadorias;</li> <li>- inventário;</li> <li>- reconciliação de inventários de armazém;</li> <li>- requisição de mercadorias.</li> </ul> </li> <li>▪ Fixação de preço da ementa;</li> <li>▪ MARK-UP custo padrão;</li> <li>▪ Investimento (método Hubbard):               <ul style="list-style-type: none"> <li>- rácios e margens;</li> <li>- fichas técnicas.</li> </ul> </li> <li>▪ Controlo de vendas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- registo e controlo de vendas;</li> <li>- análises dos potenciais de vendas;</li> <li>- conciliação entre vendas e consumo.</li> </ul> </li> <li>▪ Orçamentos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- proveitos, custos e resultados;</li> <li>- orçamento;</li> <li>- previsão de vendas;</li> <li>- histórico de vendas.</li> </ul> </li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário;</li> <li>▪ Aplicar métodos de fixação de preços na ementa;</li> <li>▪ Calcular o histórico das vendas e aplicar técnicas de previsão de vendas;</li> <li>▪ Calcular os proveitos, custos e resultados as vendas.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Calcula os proveitos, custos e resultados das vendas, pondo em evidência:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- procedimentos de controlo de custos e gestão do inventário;</li> <li>- procedimentos de cálculo de investimentos de acordo com o método de Hubbard;</li> <li>- procedimentos de controlo de vendas;</li> <li>- técnicas de cálculo de orçamentos.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	Calcula os proveitos, custos e resultados das vendas: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicando procedimentos de controlo de custos e gestão do inventário;</li> <li>▪ Aplicando procedimentos de cálculo de investimentos de acordo com o método de Hubbard;</li> <li>▪ Aplicando procedimentos de cálculo do histórico de vendas e de previsão de vendas;</li> <li>▪ Calcular orçamentos sobre proveitos, custos e resultados das vendas na restauração.</li> </ul>		
OUTPUTS / RESULTADOS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ementa com preços de venda ao público;</li> <li>▪ Controlo das vendas documentado;</li> <li>▪ Proveitos, custos e resultados das vendas devidamente calculados.</li> </ul>			

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8287	<b>CAPITAÇÕES, FICHAS TÉCNICAS, CARTAS E EMENTAS</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Calcular capitações adequadas a diferentes serviços</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Necessidades nutricionais;</li> <li>▪ Porções alimentares,</li> <li>▪ Especificidades etárias.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar necessidades nutricionais de acordo com especificidades de saúde e grupo etário;</li> <li>▪ Interpretar e analisar as porções adequadas a cada serviço;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efetua os cálculos de capitações adequadas a diferentes serviços, colocando em evidência:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	---	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Calcula capitações:
- Aplicando as técnicas de cálculo;
  - Cumprindo as orientações nutricionais;
  - Respeitando as especificidades;
  - Determinando o número de porções de cada grupo de alimentos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>2. Elaborar a ficha técnica</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Constituição das fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>▪ Nutrição e dietética;</li> <li>▪ Processos e tempos de confeção;</li> <li>▪ Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de preços;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- reponsabilidade por bens e valores;</li> <li>- antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
------------------------------------	--	--	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Elabora fichas técnicas dos produtos:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

#### CAPACIDADES

#### COMPETÊNCIAS

### 3. Elaborar cartas e ementas

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Cartas e ementas;
- Constituição das cartas e ementas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção,
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens,
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar cartas e ementas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da carta e ementa;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora cartas e ementas, pondo em evidência:
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora cartas e ementas:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- Cálculo de capitações adequadas a diferentes serviços;
- Elaboração de fichas técnicas;
- Elaboração de cartas e ementas.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
7844	<b>GESTÃO DE EQUIPAS</b>	25	2,25
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Organizar o serviço das brigadas de trabalho	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Legislação laboral e normativos internos de gestão administrativa de recursos humanos;</li> <li>▪ Normas de organização e gestão do serviço;</li> <li>▪ Direitos e deveres laborais;</li> <li>▪ Técnicas de gestão de recursos humanos;</li> <li>▪ Conceitos e princípios de relacionamento interpessoal;</li> <li>▪ Conceitos e princípios de comunicação em contexto laboral;</li> <li>▪ Estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e seleccionar informação sobre direitos e deveres laborais;</li> <li>▪ Analisar e adequar as normas de organização do serviço;</li> <li>▪ Aplicar técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de comunicação em contexto laboral;</li> <li>▪ Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organiza o serviço das brigadas de trabalho, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- cumprimento de instruções superiores e do plano de trabalho;</li> <li>- Cumprindo os procedimentos internos para a organização dos turnos;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de liderar (dar instruções, orientar, motivar);</li> <li>- comunicação eficaz com os vários interlocutores;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<p>Organiza o serviço das brigadas de trabalho:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seguindo as instruções superiores e o plano de trabalho diário;</li> <li>▪ Cumprindo os procedimentos internos para a organização dos turnos (horários, folgas, outros);</li> <li>▪ Respeitando as orientações do departamento de RH e a legislação em vigor;</li> <li>▪ Motivando as equipas para o cumprimento dos objetivos, das normas e procedimentos internos;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto, antecipando problemas e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS

**2. Orientar e supervisionar o serviço das brigadas de trabalho**

- O/A formando/a sabe, conhece e compreende:
- Normas de organização e gestão do serviço de hotelaria/restauração;
  - Técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos;
  - Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
  - Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de qualidade;

- Conceitos e princípios de relacionamento interpessoal;
- Gestão de conflitos;
- Conceitos e princípios de comunicação em contexto laboral;
- Modelos de liderança em contexto organização;
- Estratégias de liderança:
  - Liderança de equipas: fenómenos e dinâmicas próprias, desafios e problemas específicos;
  - Diferentes preferências pessoais e o seu impacto em funções de liderança;
  - Diferentes estilos de liderança;
  - Competências necessárias à coordenação de equipas;
  - Estratégias de mobilização da equipa para um desempenho de excelência;
  - Gestão de situações problemáticas na equipa.
- Trabalho em equipa:
  - Trabalho em equipa – implicações e especificidades;
  - Excelência no trabalho em equipa;
  - Diferenças interpessoais e o seu impacto no trabalho em equipa;
  - Mobilização de recursos pessoais em função da equipa;
  - Como ultrapassar impasses e obstáculos no trabalho em equipa.

- O/A formando/a é capaz de:
- Interpretar e selecionar informação sobre direitos e deveres laborais;
  - Analisar e adequar as normas de organização do serviço;
  - Aplicar mecanismos de controlo das normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
  - Aplicar mecanismos de controlo das normas de segurança e saúde no trabalho no serviço de restauração e bebidas;
  - Aplicar mecanismos de controlo das normas de qualidade;

- Aplicar técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos;
- Aplicar técnicas de comunicação em contexto laboral;
- Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho.

- O/A formando/a:
- Orienta e supervisiona o serviço das brigadas de trabalho, pondo em evidência:
    - respeito por procedimentos gerais e internos para a organização e funcionamento do serviço;
    - cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho;
    - capacidade de definir objetivos;
    - capacidade de liderar (dar instruções, orientar, motivar);
    - comunicação eficaz com os vários interlocutores;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos.

## CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Orienta e supervisiona o serviço das brigadas de trabalho:

- Respeitando as normas e procedimentos gerais e internos para a organização e funcionamento do serviço;
- Controlando o cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho;
- Respeitando as técnicas de comunicação em contexto laboral;
- Corrigindo os desempenhos quando necessário, em função dos critérios de desempenho definidos e dos padrões de qualidade existentes;
- Adaptando-se às condições do contexto, antecipando problemas e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Procedimentos para a organização das brigadas;
- Mapas e instrumentos de gestão do trabalho (escalas de trabalho, distribuição das tarefas, outros);
- Mapas de registo dos trabalhos efetuados.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8260	<b>COMUNICAÇÃO, VENDAS E RECLAMAÇÕES NA RESTAURAÇÃO</b>	50	4,50

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Acolher, atender e prestar assistência a clientes</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceitos e princípios aprofundados de comunicação em contexto de restauração e bebidas;</li> <li>▪ Técnicas de comunicação oral;</li> <li>▪ Tipologia de clientes e suas características;</li> <li>▪ Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas;</li> <li>▪ Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços internos (restaurante, bar, copa, cozinha, outros);</li> <li>▪ Língua inglesa em hotelaria.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar técnicas de atendimento ao cliente;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de comunicação adequadas às características dos clientes;</li> <li>▪ Selecionar e utilizar normas protocolares para clientes especiais.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acolhe, atende e presta assistência ao cliente, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- compreensão pelas necessidades e expectativas do cliente;</li> <li>- capacidade de comunicação com diferentes tipos de clientes;</li> <li>- capacidade de escuta.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

Atende e presta assistência a clientes:

- Cumprindo e respeitando as normas protocolares aplicáveis;
- Demonstrando proatividade na satisfação de pedido do cliente;
- Demonstrando sigilo e respeito pela privacidade do cliente;
- Comunicando em inglês de forma clara e compreensível pelo cliente;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>2. Aplicar técnicas de vendas no âmbito do pedido do cliente</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceitos e princípios sobre técnicas de vendas;</li> <li>▪ Estratégias de vendas;</li> <li>▪ O controlo emocional na negociação;</li> <li>▪ Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selecionar e utilizar estratégias de venda;</li> <li>▪ Selecionar e utilizar normas protocolares para clientes especiais;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos gerais e internos de vendas.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplica diferentes técnicas de venda, demonstrando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- compreensão das necessidades e expectativas do cliente</li> <li>- capacidade de comunicação com diferentes tipos de clientes</li> <li>- capacidade de escuta;</li> <li>- controlo emocional perante situações de negociação.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

Vender:

- Cumprindo os procedimentos gerais e internos de venda;
- Comunicando em inglês de forma clara e compreensível pelo cliente;
- Demonstrando controlo emocional perante situações de negociação;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Conceitos e princípios da gestão de reclamações;
- Estratégias de gestão de reclamações;
- O controlo emocional na gestão de reclamações;
- Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas;
- Procedimentos gerais e internos em situações de reclamação.

#### CAPACIDADES

O/A formando/a é capaz de:

- Selecionar e utilizar estratégias de gestão de reclamações;
- Selecionar e utilizar normas protocolares para clientes especiais;
- Aplicar procedimentos gerais e internos de gestão de reclamações.

#### COMPETÊNCIAS

O/A formando/a:

- Gere as reclamações, pondo em evidência:
  - compreensão das necessidades e expectativas do cliente;
  - capacidade de comunicação com diferentes tipos de clientes;
  - capacidade de escuta;
  - controlo emocional perante situações de reclamação.

### 3. Gerir reclamações

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Gerir reclamações:

- Cumprindo os procedimentos gerais e internos para a gestão de reclamações;
- Comunicando em inglês de forma clara e compreensível pelo cliente;
- Demonstrando controlo emocional perante situações de reclamações do cliente;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- Comunicação/assistência a clientes;
- Vendas ao cliente;
- Gestão de reclamações de clientes.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
8288	SERVIÇO DE RESTAURANTE/BAR – MISE-EN-PLACE E TÉCNICAS DE SERVIÇO	50	4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

1. <i>Mise-en-place</i> de restaurante/bar	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de preparação do restaurante/bar;</li> <li>Regras de preparação dos espaços, equipamentos e utensílios de restaurante/bar;</li> <li>Secções de apoio ao serviço de restaurante;</li> <li>Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas);</li> <li>Planos de produção, cartas, ementas, receitas e fichas técnicas;</li> <li>Procedimentos de interface entre serviços;</li> <li>Regras de organização e articulação do serviço de cozinha com o restaurante/bar;</li> <li>Procedimentos de desembaraçamento e reposição simultânea de mesas.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispor adequadamente mobiliário, equipamentos e utensílios de restaurante/bar;</li> <li>Adequar condições de luminosidade, temperatura e sonoridade em restaurante/bar;</li> <li>Preparar espaços, equipamentos e utensílios de restaurante/bar;</li> <li>Preparar secções de apoio ao serviço de restaurante/bar;</li> <li>Organizar circuitos de serviço em restaurante/bar;</li> <li>Ler e interpretar planos de produção, cartas, ementas, receitas e fichas técnicas;</li> <li>Organizar e articular o serviço de restaurante/bar com o serviço de cozinha;</li> <li>Realizar o desembaraçamento e a reposição simultânea de mesas.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza <i>mise-en-place</i> de restaurante/bar, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>respeito pelas técnicas de preparação do restaurante/bar;</li> <li>respeito pelos procedimentos de <i>mise-en-place</i> para o serviço de restaurante/bar;</li> <li>respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

<p>Realiza <i>mise-en-place</i> de restaurante/bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicando técnicas de preparação do restaurante/bar;</li> <li>Respeitando os procedimentos de <i>mise-en-place</i> para o serviço de restaurante/bar;</li> <li>Articulando-se com o serviço de cozinha e fazendo o interface entre o serviço de cozinha e de restaurante/bar;</li> <li>Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>
--

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

## 2. Aproveisionar produtos alimentares

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício;
- Regras para a seleção de fornecedores;
- Formulários de encomenda;
- Formulários de entrega;
- Procedimentos de registo de receção, conferência e verificação de qualidade;
- Não conformidades e reclamações;
- Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis;
- Controlo de stocks.

O/A formando/a é capaz de:

- Selecionar fornecedores;
- Fazer e receber encomendas, de acordo com os planos de produção, tabelas de capitação e evitando o desperdício;
- Realizar e gerir registos de não conformidades e de reclamações;
- Acondicionar, armazenar e conservar matérias-primas perecíveis e não perecíveis;
- Controlar *stocks*.

O/A formando/a:

- Aproveiona produtos alimentares, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de acondicionamento, armazenamento e conservação de matérias-primas;
  - capacidade de gestão de encomendas em função das necessidades;
  - capacidade de gestão de stocks;
  - proatividade e espírito de iniciativa;
  - respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aproveiona produtos alimentares:

- Estimando as quantidades de matérias-primas a encomendar a partir dos planos de trabalho, tabelas de capitação e fichas técnicas;
- Cumprindo os procedimentos de registo de receção, conferência e verificação de qualidade das matérias-primas perecíveis e não perecíveis;
- Respeitando os procedimentos de acondicionamento, armazenamento e conservação de matérias-primas perecíveis e não perecíveis;
- Cumprindo as regras de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

## TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

### CONHECIMENTOS

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Procedimentos de elaboração de menus e tabelas de preços;
- Normas de distribuição e comercialização em restauração;
- Regras para seleção de pratos
- Índices de rentabilidade e popularidade;
- Técnicas de construção de ementas.

### CAPACIDADES

O/A formando/a é capaz de:

- Analisar normas de distribuição e comercialização;
- Aplicar procedimentos de elaboração de menus e tabelas de preços em restauração.

### COMPETÊNCIAS

O/A formando/a:

- Elabora menus e tabelas de preços, pondo em evidência:
  - proatividade e espírito de iniciativa;
  - respeito pelos procedimentos definidos;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

## 3. Elaborar menus e tabelas de preços

Elabora menus e tabelas de preços:

- Assegurando ementas diversificadas e adequadas ao tipo de estabelecimento;
- Articulado o serviço de cozinha com o serviço de restaurante/bar e de acordo com as orientações superiores;
- Aplicando a técnica para elaboração de menus e tabelas de preços (cálculo de capitações; cálculo das perdas e desperdícios da produção; outras);
- Tendo em conta o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- *Mise-en-place* de restaurante/bar;
- Produtos alimentares aprovacionados;
- Menus e tabelas de preços.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
4664	<b>LÍNGUA INGLESA – COZINHA/PASTELARIA</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Executar o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em inglês, a nível do utilizador independentes</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funcionamento da língua inglesa (regras gramaticais, adequação discursiva, vocabulário técnico, entre outros);</li> <li>▪ Funções da linguagem (comparar, prestart e receber informação, ouvir e exprimir, entre outras).</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e compreender as regras de utilização da língua inglesa;</li> <li>▪ Interpretar e usar as funções da linguagem.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Executa o serviço de cozinha/pastelaria em inglês, evidenciando:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		
Executar o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em inglês: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizando regras gramaticais;</li> <li>▪ Cumprindo as orientações de receção e atendimento dos clientes;</li> <li>▪ Respeitando as especificidades;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>			

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>2. Resolver reclamações utilizando a língua inglesa, a nível do utilizador independente</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceitos e princípios da gestão de reclamações;</li> <li>▪ Estratégias de gestão de reclamações;</li> <li>▪ O controlo emocional na gestão de reclamações;</li> <li>▪ Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas;</li> <li>▪ Procedimentos gerais e internos em situações de reclamação;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selecionar e utilizar estratégias de gestão de reclamações;</li> <li>▪ Selecionar e utilizar normas protocolares para clientes especiais;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos gerais e internos de gestão de reclamações.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resolve reclamações em inglês, pondo em evidência:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- compreensão pelas necessidades e expectativas do cliente;</li> <li>- comunicação com diferentes tipos de clientes;</li> <li>- demonstração de capacidade de escuta;</li> <li>- demonstração de controlo emocional perante situações de reclamação.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		
Gerir reclamações, utilizando a língua inglesa: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cumprindo os procedimentos gerais e internos para a gestão de reclamações;</li> <li>▪ Comunicando em inglês de forma clara e compreensível pelo cliente;</li> <li>▪ Demonstrando controlo emocional perante situações de reclamações do cliente;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>			

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Execução do serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em inglês;
- Resolução de reclamações, comunicando em inglês.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
4665	ALIMENTAÇÃO RACIONAL, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	50	4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

1. Elaborar o plano de trabalho diário e a ficha técnica dos produtos	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha,</li> <li>Articulação com o serviço de restaurante;</li> <li>Técnicas de planeamento da produção de cozinha;</li> <li>Fichas técnicas;</li> <li>Constituição das fichas técnicas,</li> <li>Princípios fundamentais da dietética.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar regras alimentares de acordo com a alimentação racional;</li> <li>Ler e interpretar o índice de massa corporal;</li> <li>Identificar e aplicar as necessidades diárias de nutrientes;</li> <li>Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;</li> <li>Analisar os constituintes alimentares;</li> <li>Ler e interpretar rótulos de alimentos e bebidas;</li> <li>Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora o plano de trabalho diário e ficha técnica dos produtos, evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>definição de diferentes tipos de dieta;</li> <li>identificação e caracterização de tendências gastronómicas modernas (vegetariana, biológica, macrobiótica, entre outras);</li> <li>demonstração de capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>definição de objetivos;</li> <li>atuação de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b></p> <p>Elabora o plano de trabalho diário e a ficha técnica dos produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);</li> <li>Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;</li> <li>Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;</li> <li>Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;</li> <li>Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

2. Elaboração de cartas e ementas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cartas e ementas;</li> <li>Técnicas de cálculo de capitações</li> <li>Nutrição e dietética;</li> <li>Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>Técnicas de cálculo de caloric e nutricional dos alimentos,</li> <li>Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>Ler e interpretar cartas e ementas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>Selecionar informação relevante para elaboração da carta e ementa;</li> <li>Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora carta e ementas saudáveis, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>responsabilidade por bens e valores;</li> <li>antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>definição de objetivos;</li> <li>atuação de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
-----------------------------------	--	--	---

## CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora cartas e ementas:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, regras básicas de alimentação racional, cálculo calórico e nutricional dos alimentos;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Plano diário de trabalho e ficha técnica do produto;
- Cartas e ementas saudáveis.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8289	<b>COZINHA/PASTELARIA – PLANEAMENTO DA PRODUÇÃO E MISE-EN-PLACE</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano de trabalho diário;</li> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Tecnologia de matérias-primas;</li> <li>▪ Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Técnicas de preparação dos produtos;</li> <li>▪ Procedimentos de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Noções de higiene e desinfeção;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ler e interpretar a ficha técnica do produto a preparar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à preparação dos produtos;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar as técnicas de preparação dos produtos;</li> <li>▪ Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsável por bens e valores;</li> <li>- antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelos procedimentos de manuseamento dos equipamentos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

<p>Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com as fichas técnicas dos produtos a confeccionar;</li> <li>▪ Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;</li> <li>▪ Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções;</li> <li>▪ Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>
---

<b>OUTPUTS / RESULTADOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparação das condições para a execução do serviço de cozinha/pastelaria.</li> </ul>

## UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
8290	<b>COZINHA/PASTELARIA – APROVISIONAMENTO</b>	50	4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

<b>1. Implementar o circuito de mercadorias na cozinha</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas;</li> <li>▪ Economato.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de controlo da qualidade dos alimentos e bebidas;</li> <li>▪ Ler e interpretar legendas e rótulos das mercadorias.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Implementa o circuito de mercadorias na cozinha, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- responsabilidade pelas mercadorias;</li> <li>- capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--	--

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementa o circuito de mercadorias na cozinha: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicando as técnicas de controlo da qualidade dos alimentos e bebidas;</li> <li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>
---

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

<b>2. Efetuar a compra, receção e armazenamento de alimentos e bebidas</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Especificação de compras;</li> <li>▪ Receção e controlo de mercadorias;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Ler e interpretar encomendas;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Armazenar e conservar os alimentos e bebidas de acordo com as regras de higiene e segurança alimentar.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efetua a compra, receção e armazenamento de alimentos e bebidas evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--	---

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Efetuar compras, receção e armazenamento de alimentos e bebidas:
- Respeitando os procedimentos de circulação das mercadorias;
  - Respeitando as orientações e os planos de trabalho;
  - Respeitando as regras de segurança e higiene alimentar;
  - Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

#### CAPACIDADES

#### COMPETÊNCIAS

### 3. Inventariar as existências e controlar os stocks da cozinha/pastelaria

- O/A formando/a sabe, conhece e compreende:
- Técnicas de inventário de mercadorias;
  - Requisições internas;
  - Procedimentos de controlo da qualidade;
  - Normas de manipulação de alimentos;
  - Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
  - Diferentes tipos de sotocks;
  - Língua inglesa na restauração.

- O/A formando/a é capaz de:
- Inventariar mercadorias;
  - Ler e interpretar requisições internas;
  - Aplicar as técnicas de controlo de sotcks;
  - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
  - Aplicar normas de manipulação de alimentos.

- O/A formando/a:
- Inventaria as existências e controla os stocks da cozinha/pastelaria, pondo em evidência:
    - técnicas de cálculos;
    - responsabilidade por bens e valores;
    - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
    - definição de objetivos;
    - atuação de acordo com os objetivos definidos;
    - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Inventaria as existências e controla os sotcks da cozinha/pastelaria:
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
  - Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - Aplicando as técnicas de contabilização e controlo de stocks;
  - Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- Circuito de mercadorias;
- Compra, receção e armazenamento de alimentos e bebidas;
- Inventário de stocks.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
4662	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE SOPAS</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sopas</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de sopas, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
--	---	--	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sopas:
- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
  - Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
  - Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
  - Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Trabalhando em equipa;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

## 2. Elaborar a ficha técnica do produto

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - técnicas de cálculo de capitações;
  - cumprimento de orientações para a fixação de preços;
  - respeito pelos processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
  - respeito pelos procedimentos gerais e internos para a elaboração de fichas técnicas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
- Matérias-primas usadas na confeção de sopas;
- Especialidades nacionais e regionais;
- Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*:

- manuseamento e preparação de utensílios e material;
- seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;

- Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
- Noções de higiene e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
- Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
  - aplicação de técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito por normas de segurança e saúde no trabalho;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecidos;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Aplicando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**4. Preparar e confeccionar sopas (especialidades nacionais e regionais)**

- O/A formando/a sabe, conhece e compreende:
- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
  - Matérias-primas usadas na confeção de sopas;
  - Especialidades nacionais e regionais;
  - Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
  - Técnicas de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*:
    - *mise-en-place*;
    - ordem de introdução da matéria-prima;
    - tempo de cozedura;
  - Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção das sopas;
  - Procedimentos de controlo da qualidade;
  - Conceitos de nutrição e dietética;
  - Normas de manipulação de alimentos;
  - Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
  - Língua inglesa na restauração.

- O/A formando/a é capaz de:
- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
  - Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
  - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
  - Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
  - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
  - Aplicar normas de manipulação de alimentos.

- O/A formando/a:
- Prepara e confeciona sopas, pondo em evidência:
    - utilização dos equipamentos e utensílios adequados;
    - Aplicação dos procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
    - capacidade de trabalho em equipa;
    - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
    - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
    - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
    - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Prepara e confeciona sopas:
- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de sopas (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
  - Cumprindo o plano de produção e orçamento estabelecidos;
  - Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - Trabalhando em equipa;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

## 5. Empratar e decorar sopas

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Massas, fundos e molhos base;
- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
- Matérias-primas usadas na confeção de sopas;
- Especialidades nacionais e regionais;
- Técnicas de empratamento de sopas;
- Processos de decoração de sopas;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de sopas;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*;
- Matérias-primas usadas na confeção de sopas;
- Especialidades nacionais e regionais;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora sopas, aves e caça, pondo em evidência:
  - aplicação dos procedimentos de empratamento de sopas;
  - aplicação das técnicas de decoração de sopas;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos;
  - criatividade.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Emprata e decora sopas:

- Respeitando os procedimentos de empratamento de sopas;
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Aplicando técnicas de decoração de sopas;
- Evidenciando criatividade na decoração de sopas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**6. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas,  
utensílios e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - o recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário da produção de sopas;
- Ficha técnica do produto;
- Sopas confeccionadas, empratadas e decoradas;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
4668	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE ACEPIPES E ENTRADAS</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de acepipes e entradas</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de acepipes e entradas, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
--	---	--	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora o plano de trabalho diário da produção de acepipes e entradas:
- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
  - Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
  - Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
  - Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

## 2. Elaborar a ficha técnica do produto

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
  - capacidade de seleção de informação para elaboração da ficha técnica do produto;
  - respeito pelas técnicas de cálculo de preços;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

## TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

### CONHECIMENTOS

### CAPACIDADES

### COMPETÊNCIAS

## 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia das matérias-primas de cozinha;
- Fichas técnicas;
- Normas de higiene e segurança;
- Ingredientes e pesagens;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar as matérias-primas para a confeção de azeites e entradas;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos;
- Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;
- Aplicar normas de segurança e higiene.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - capacidade de seleção das matérias-primas e dos utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Trabalhando em equipa.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

#### CAPACIDADES

#### COMPETÊNCIAS

#### 4. Preparar e confeccionar acepipes e entradas simples sólidas

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tipos de acepipes e entradas simples sólidas (salas quentes e saladas frias, pratos de ovos, patés, acepipes de peixe, acepipes de marisco, pastéis salgados – de massa tenra, folhados, *vol-au-vent*, pataniscas e pastéis – produtos de charcutaria, queijos, tapas);
- Matérias-primas usadas em acepipes e entradas sólidas;
- Técnicas de preparação e confeção de acepipes e entradas sólidas;
- Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de acepipes e entradas sólidas;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de acepipes e entradas sólidas;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Prepara e confecciona acepipes e entradas simples sólidas, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica para a confeção de acepipes e entradas simples sólidas;
  - respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Prepara e confecciona acepipes e entradas simples sólidas:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de acepipes e entradas simples sólidas (ingredientes, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
<p><b>5. Empratar e decorar acepipes e entradas simples sólidas</b></p>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipos de acepipes e entradas simples sólidas;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas nos acepipes e entradas simples sólidas;</li> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de acepipes e entradas simples sólidas;</li> <li>▪ Técnicas de empratamento de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Processos de decoração de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Matérias-primas usadas na confeção de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Especialidades nacionais e regionais;</li> <li>▪ Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emprata e decora acepipes e entradas simples sólidas, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos de empratamento de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>- respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;</li> <li>- criatividade;</li> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>			
<p>Emprata e decora acepipes e entradas simples sólidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando os procedimentos de empratamento de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Evidenciando criatividade na decoração de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;</li> <li>▪ Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Aplicando técnicas de decoração de acepipes e entradas sólidas;</li> <li>▪ Trabalhando em equipa.</li> </ul>			
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS

**6. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas,  
utensílios e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - aplicação de técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
  - respeito pelos procedimentos de registo e controlo de *stocks*;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Trabalhando em equipa.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário;
- Ficha técnica do produto;
- Acepipes e entradas simples sólidas confeccionadas, empratadas e decoradas;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8291	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE PEIXES E MARISCOS</b>	50	4,50

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**1. Elaborar o plano de trabalho diário para a produção de peixes e mariscos**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;
- Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;
- Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);
- Técnicas de planeamento da produção de cozinha.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;
- Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.

O/A formando/a:

- Elabora o plano de trabalho diário para a produção de peixes e mariscos, pondo em evidência:
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - capacidade de definir objetivos;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Elabora o plano de trabalho diário para a produção de peixes e mariscos:

- Respeitando o plano de produção;
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
- Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**2. Elaborar a ficha técnica do produto**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
  - capacidade de seleção de informação para elaboração da ficha técnica do produto;
  - respeito pelas técnicas de cálculo de preços;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

### 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (peixe e marisco)

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas);
- Tecnologia de matérias-primas:
  - variedades;
  - utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros);
  - tipos de peixe (fresco, seco, congelados e outros);
  - tipos de crustáceos (lagostas, santolas, lagostins, camarões, outros);
  - tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros);
- Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de preparação de peixe e marisco:
  - manuseamento e preparação de utensílios e material;
  - verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos;
  - seleção e capitação de matérias-primas;
  - preparação (lavar, limpar, escarnar, eviscerar, pelar, espinhar);
  - tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, *goujonnettes*, outros);
  - pesagens e capitações;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
- Noções de higiene e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de peixe e marisco;
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
- Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (peixe e marisco), pondo em evidência:
  - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
  - respeito pelas técnicas de verificação do estado de conservação dos peixes e mariscos;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - capacidade de definir objetivos;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (peixe e marisco):
- Utilizando os equipamentos e os utensílios adequados, de acordo com a ficha técnica;
  - Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecidos;
  - Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
  - Cumprindo as técnicas de preparação do peixe e marisco;
  - Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação dos peixes e mariscos.
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

#### CAPACIDADES

#### COMPETÊNCIAS

#### 4. Confeccionar pratos de peixe e marisco

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas);
- Principais variedades de peixe e marisco;
- Tecnologia de matérias- primas;
- Técnicas de preparação de peixes e mariscos;
- Técnicas de confeção de peixes e mariscos (cozer a vapor, cozer em *court-bouillon*, fritar, panar, grelhar, escalfar, assar, ao sal, saltear, gratinar, outros);
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de peixes e mariscos;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de peixes e mariscos;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona pratos de peixe e marisco, pondo em evidência:
  - utilização dos equipamentos e utensílios adequados para a confeção de peixes e mariscos;
  - respeito pelos procedimentos de confeção de peixes e mariscos;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Confecciona pratos de peixe e marisco:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de peixes e mariscos (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Cumprindo o plano de produção e orçamento estabelecidos;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**5. Confeccionar guarnições de peixe e marisco**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas);
- Principais variedades de peixe e marisco;
- Tecnologia de matérias- primas;
- Técnicas de preparação e confeção de guarnições;
- Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de peixe e marisco;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona guarnições de peixe e marisco, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições de peixes e mariscos;
  - respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;
  - utilização dos utensílios e equipamentos adequados;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona guarnições de peixe e marisco:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições de peixes e mariscos (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

**6. Empratar e decorar pratos de peixe e marisco**

- O/A formando/a sabe, conhece e compreende:
- Técnicas de empratamento de peixe e marisco;
  - Processos de decoração de peixe e marisco;
  - Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de peixe e marisco;
  - Procedimentos de controlo da qualidade;
  - Conceitos de nutrição e dietética;
  - Normas de manipulação de alimentos;
  - Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
  - Língua inglesa na restauração.

- O/A formando/a é capaz de:
- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar
  - Ler e interpretar fichas técnicas em inglês
  - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos
  - Aplicar as técnicas de empratamento de peixe e marisco
  - Aplicar os processos de decoração de peixe e marisco
  - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar
  - Aplicar normas de manipulação de alimentos.

- O/A formando/a:
- Emprata e decora pratos de peixe e marisco, pondo em evidência:
    - respeito pelos procedimentos de empratamento de peixe e marisco;
    - respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;
    - aplicação de técnicas de decoração de peixe e marisco;
    - capacidade de trabalho em equipa;
    - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
    - responsabilidade por bens e valores;
    - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
    - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
    - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos;
    - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Emprata e decora pratos de peixe e marisco:
- Respeitando os procedimentos de empratamento de peixe e marisco;
  - Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
  - Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
  - Aplicando técnicas de decoração de peixe e marisco;
  - Evidenciando criatividade na decoração de pratos de peixe e de marisco;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas, utensílios  
e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados na cozinha;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados na cozinha;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - o recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário da produção de pratos de peixe e marisco;
- Ficha técnica do produto;
- Peixe e marisco confeccionados, empratados e decorados;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8292	<b>PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE CARNES, AVES E CAÇA</b>	50	4,50

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de carnes, aves e caça</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário para a produção de carnes, aves e caça, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

<p>Elabora o plano de trabalho diário para a produção de carnes, aves e caça:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando o plano de produção;</li> <li>▪ Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;</li> <li>▪ Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;</li> <li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>▪ Trabalhando em equipa;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>			
--	--	--	--

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

## 2. Elaborar a ficha técnica do produto

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - técnicas de cálculo de capitações;
  - cumprimento de orientações para a fixação de preços;
  - respeito pelos processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
  - respeito pelos procedimentos gerais e internos para a elaboração de fichas técnicas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (carnes, aves e caça)**

- O/A formando/a sabe, conhece e compreende:
- Principais variedades de carne, aves e caça;
  - Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas);
  - Tecnologia de matérias-primas;
  - Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
  - Técnicas de preparação de carnes, aves e caça:
    - manuseamento e preparação de utensílios e material;
    - verificação do estado de frescura de conservação e qualidade;
    - seleção e capitação das matérias-primas;
    - preparação (lardear, albardar, atar, chauscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e rechear);
    - tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifes, tornedós, 'mutton-chop', costeletas, 'entrecôte', medalhões, supremos, grenadinos, 'chateaubriand', selas, carrés, rojões, febras, outros);
    - Aproveitamentos (*stroganoff*, molhos, outros);
    - Marinadas, aplicações de especiarias e ervas;
    - Pesagens e capitações.
  - Procedimentos de manipulação de alimentos;
  - Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
  - Técnicas de higiene e desinfeção;
  - Língua inglesa na restauração.

- O/A formando/a é capaz de:
- Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
  - Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;
  - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
  - Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de carnes, aves e caça;
  - Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
  - Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
  - Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

- O/A formando/a:
- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (carnes, aves e caça), pondo em evidência:
    - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
    - aplicação de técnicas de preparação de carnes, aves e caça;
    - responsabilidade por bens e valores;
    - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
    - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
    - capacidade de trabalho em equipa;
    - capacidade de definir objetivos;
    - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (carnes, aves e caça):
- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
  - Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
  - Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
  - Aplicando as técnicas de preparação das carnes, aves e caça;
  - Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das carnes, aves e caça;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

#### TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

#### CONHECIMENTOS

#### CAPACIDADES

#### COMPETÊNCIAS

#### 4. Confeccionar pratos de carnes, aves e caça

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Principais variedades de carne, aves e caça;
- Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas);
- Tecnologia de matérias- primas;
- Técnicas de preparação de carnes, aves e caça;
- Técnicas de confeção de carnes, aves e caça (fritar, cozer, panar, grelhar, guisar, estufar, assar, ao sal, saltear, gratinar, 'au blue', outros);
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção carnes, aves e caça;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de carne, aves e caça;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona pratos de carnes, aves e caça, pondo em evidência:
  - utilização dos equipamentos e utensílios adequados para a confeção de peixes e mariscos;
  - respeito pelos procedimentos de confeção de carnes, aves e caça;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Confeciona pratos de carnes, aves e caça:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de pratos de carne, aves e caça (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Cumprindo o plano de produção e orçamento estabelecidos;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**5. Confeccionar guarnições de carne, aves e caça**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de preparação e confeção de guarnições de carne, aves e caça;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos confeção de carnes, aves e caça;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona guarnições de carne, aves e caça, pondo em evidência:
  - respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;
  - cumprindo os procedimentos da ficha técnica para a produção de guarnições de carne, aves e caça;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confeciona guarnições de carne, aves e caça:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições das carnes, aves e caça (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Empratar e decorar pratos de carne, aves e caça**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de empratamento de carnes, aves e caça;
- Processos de decoração de carnes, aves e caça;
- Equipamento, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de carnes, aves e caça;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos
- Aplicar as técnicas de empratamento de peixe e marisco
- Aplicar os processos de decoração de peixe e marisco
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora pratos de carne, aves e caça, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de empratamento de carne, aves e caça;
  - aplicar técnicas de decoração de pratos de carne, aves e caça;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Emprata e decora pratos de carne, aves e caça:

- Respeitando os procedimentos de empratamento das carnes, aves e caça;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Aplicando técnicas de decoração de pratos de carne, aves e caça;
- Evidenciando criatividade na decoração de pratos de carne, aves e caça;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas, utensílios  
e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - o recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário da produção de pratos de carne, aves e caça;
- Ficha técnica do produto;
- Carnes, aves e caça confeccionados, empratados e decorados;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
8293	PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA	50	4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria e doçaria	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria;</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de pastelaria;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de doçaria tradicional portuguesa, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade de trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- capacidade de definir objetivos;</li> <li>- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b></p> <p>Elabora o plano de trabalho diário da produção de pastelaria e doçaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, pedidos dos clientes, outros);</li> <li>▪ Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha;</li> <li>▪ Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;</li> <li>▪ Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;</li> <li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS

## 2. Elaborar a ficha técnica do produto

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - técnicas de cálculo de capitações;
  - cumprimento de orientações para a fixação de preços;
  - respeito pelos processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
  - respeito pelos procedimentos gerais e internos para a elaboração de fichas técnicas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora fichas técnicas dos produtos:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia das matérias-primas da pastelaria;
- Pastelaria de sobremesa;
- Processos de confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa;
- Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa (conventual e outras especialidades regionais);
- Normas de higiene e segurança;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de trabalho;
- Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria;
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos;
- Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;
- Aplicar normas de segurança e higiene.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
  - aplicação de técnicas de preparação de doçaria tradicional portuguesa;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de agir de acordo com os objetivos estabelecidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com as fichas técnicas do produto;
- Respeitando o plano de produção;
- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**4. Confeccionar e decorar pastelaria/doçaria conventual portuguesa (touxinho do céu, lampreia de ovos, encharcada, sericaia, sopa dourada, entre outras)**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria conventual portuguesa;
- Doçaria conventual portuguesa;
- Processos de confeção de pastelaria conventual;
- Técnicas de decoração de pastelaria conventual;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria conventual;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria conventual;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria conventual;
- Aplicar técnicas de decoração de pastelaria conventual;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona pratos de doçaria tradicional portuguesa, pondo em evidência:
  - cumprimento dos procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria;
  - responsabilidade por bens e valores
  - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
  - capacidade de agir de acordo com os objetivos estabelecidos.
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona e decora pastelaria e doçaria conventual portuguesa:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Demonstrando criatividade na decoração;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios necessários;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**5. Confeccionar e decorar especialidades de pastelaria regional portuguesa (pastelaria/doçaria do Algarve, pastelaria/doçaria de Aveiro, entre outras)**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Especialidades de pastelaria regional;
- Processos de confeção de especialidades de pastelaria regional;
- Técnicas de decoração de especialidades regionais;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria regional;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de doçaria conventual;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos,
- Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria regional;
- Aplicar técnicas de pastelaria;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona e decora especialidades de pastelaria regional portuguesa, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de confeção de especialidades de pastelaria portuguesa;
  - atuação de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - seleção e utilização dos equipamentos adequados;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona e decora especialidades de pastelaria regional:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de cozedura, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios necessários;
- Demonstrando criatividade na decoração;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Provision raw materials, utensils and materials**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas, utensílios e materiais de pastelaria;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas, utensílios e materiais de pastelaria;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - recurso a tecnologias adequadas de confeção e conservação;
  - cumprimento dos procedimentos de registo e controlo;
  - trabalhar em equipa;
  - atuação de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário de produção de pastelaria e doçaria portuguesa;
- Ficha técnica do produto;
- Local de trabalho, equipamentos e matérias-primas;
- Confeção de pastelaria e doçaria conventual portuguesa;
- Confeção e decoração de especialidades de pastelaria regional portuguesa;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
---------------	--	--------------	--------------------------------

4673

**PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA**

50

4,50

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tradicional portuguesa**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;
- Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;
- Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);
- Técnicas de planeamento da produção de cozinha.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;
- Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.

O/A formando/a:

- Elabora o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tradicional portuguesa, pondo em evidência:
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - capacidade de definir objetivos;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Elabora o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tradicional portuguesa:

- Respeitando o plano de produção;
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
- Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

## 2. Elaborar a ficha técnica do produto

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - técnicas de cálculo de capitações;
  - cumprimento de orientações para a fixação de preços;
  - respeito pelos processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
  - respeito pelos procedimentos gerais e internos para a elaboração de fichas técnicas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Cozinha tradicional: principais especialidades;
- Tecnologia de matérias-primas;
- Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
- Técnicas de higiene e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa;
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
- Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-prima, pondo em evidência:
  - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
  - respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- capacidade de trabalho em equipa;
- capacidade de definir objetivos;
- capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**4. Prepare traditional Portuguese dishes**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Cozinha tradicional: principais especialidades;
- Tecnologia de matérias-primas;
- Técnicas de preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha tradicional portuguesa;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona pratos de cozinha tradicional portuguesa, pondo em evidência:
  - cumprimento dos procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona pratos de cozinha tradicional portuguesa:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha tradicional portuguesa**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de preparação e confeção de guarnições;
- Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona guarnições de iguarias da cozinha tradicional portuguesa, pondo em evidência:
  - respeito pelo plano de trabalho e orçamento estabelecidos;
  - cumprimento dos procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona guarnições de iguarias da cozinha tradicional portuguesa:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecidos;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Trabalhando em equipa;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

## 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha tradicional portuguesa

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de empratamento;
- Processos de decoração gastronomia tradicional portuguesa;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia tradicional;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia tradicional;
- Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora iguarias da cozinha tradicional portuguesa, pondo em evidência:
  - cumprimentos dos procedimentos de empratamento da iguaria;
  - aplicar técnicas de decoração de cozinha tradicional;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos;
  - criatividade.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Emprata e decora iguarias da cozinha tradicional portuguesa:

- Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria;
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Aplicando técnicas de decoração da cozinha tradicional;
- Evidenciando criatividade na decoração de pratos de cozinha tradicional;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**7. Provision raw materials, utensils and materials**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - o recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - capacidade de antecipação e de resolução de problemas;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tradicional portuguesa;
- Ficha técnica do produto;
- Iguarias da cozinha tradicional portuguesa confeccionadas, empratadas e decoradas;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
--------	---------------------------------------	-------	-------------------------

8294

**PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA DE SOBREMESA**

50

4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

**1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria de sobremesa**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria;
- Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria;
- Técnicas de planeamento da produção de pastelaria;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria;
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria;
- Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria.

O/A formando/a:

- Elabora o plano de trabalho diário da produção de pastelaria de sobremesa, pondo em evidência:
  - capacidade de trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - capacidade de definir objetivos;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
-------------------------

Elabora o plano de trabalho diário da produção de pastelaria de sobremesa:

- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha;
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
- Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

## 2. Elaborar a ficha técnica do produto

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Constituição das fichas técnicas;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Nutrição e dietética;
- Processos e tempos de confeção;
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de cálculo de preços;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, pedidos de clientes, outras);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.

O/A formando/a:

- Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
  - capacidade de seleção de informação para elaboração da ficha técnica do produto;
  - respeito pelas técnicas de cálculo de preços;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - capacidade de definir objetivos e atuar de acordo com os mesmos.

### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elabora a ficha técnica do produto:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica;
- Respeito as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Definindo objetivos e atuando em conformidade com os mesmos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Tecnologia das matérias-primas da pastelaria;
- Pastelaria de sobremesa;
- Processos de confeção de pastelaria de sobremesa, quente e fria;
- Processos de confeção de gelados e sorvetes;
- Técnicas de decoração de sobremesas;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria de sobremesa;
- Normas de higiene e segurança;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Técnicas de limpeza e desinfeção;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar o plano de trabalho;
- Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria;
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos;
- Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - capacidade de selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
  - respeito pelas técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
  - capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar;
  - capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto;
- Cumprindo o plano de produção;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**4. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa de colher**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria de sobremesa;
- Processos de confeção de pastelaria de sobremesas de colher;
- Técnicas de decoração de sobremesas;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria de sobremesa de colher;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria de sobremesa;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de sobremesas de colher;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de higiene e segurança alimentar.

O/A formando/a:

- Confecciona e decora pastelaria de sobremesa de colher, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica do produto;
  - respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - atuar de acordo com orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona e decora pastelaria de sobremesa de colher:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria;
- Evidenciando criatividade na decoração de pastelaria de sobremesa de colher.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**5. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa de fatia**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria de sobremesa;
- Processos de confeção de pastelaria de sobremesas de fatia;
- Técnicas de decoração de sobremesas;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria de sobremesa de fatia;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria de sobremesa;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de sobremesas de fatia;
- Aplicar técnicas de decoração de sobremesas de fatia;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona e decora pastelaria de sobremesa de fatia, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica do produto;
  - respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - atuar de acordo com orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona e decora pastelaria de sobremesa de fatia:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria;
- Evidenciando criatividade na decoração de pastelaria de sobremesa de fatia.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa quente**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria de sobremesa quente;
- Processos de confeção de pastelaria de sobremesa quente;
- Técnicas de decoração de sobremesas quentes;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria de sobremesa quente;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria de sobremesa quente;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de sobremesas de fatia;
- Aplicar técnicas de decoração de sobremesas de fatia;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona e decora pastelaria de sobremesa quente, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica do produto;
  - respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - atuar de acordo com orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa quente:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria;
- Evidenciando criatividade na decoração de pastelaria de sobremesa quente.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa fria**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria de sobremesa fria;
- Processos de confeção de pastelaria de sobremesa fria;
- Técnicas de decoração de sobremesas frias;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria de sobremesa fria;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria de sobremesa fria;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria de sobremesa fria;
- Aplicar técnicas de decoração de sobremesas frias;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona e decora pastelaria de sobremesa fria, pondo em evidência:
  - respeito pelos procedimentos da ficha técnica do produto;
  - respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - atuar de acordo com orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa fria:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria;
- Evidenciando criatividade na decoração de pastelaria de sobremesa fria.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

<b>8. Confeccionar e decorar sorvetes e gelados</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Processos de confeção de pastelaria de gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Técnicas de decoração de gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Matérias-primas utilizadas na confeção de gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e de confeção de gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria de gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de decoração de gelados e sorvetes;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confecciona e decora sorvetes e gelados, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos da ficha técnica do produto;</li> <li>- respeito pelo plano de produção e orçamento estabelecidos;</li> <li>- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;</li> <li>- atuar de acordo com orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- criatividade.</li> </ul> </li> </ul>
---	--	---	--

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Confecciona e decora sorvetes e gelados:
- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
  - Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
  - Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria;
  - Evidenciando criatividade na decoração de sorvetes e gelados.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
<b>9. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas, utensílios e materiais de pastelaria;</li> <li>▪ Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas, utensílios e materiais de pastelaria;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- o recurso a tecnologias adequadas de conservação;</li> <li>- atuar de acordo com orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- cumprimento dos procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

#### OUTPUTS / RESULTADOS

- Plano de trabalho diário da produção de pastelaria de sobremesa;
- Ficha técnica do produto;
- Pastelaria de sobremesa quente e fria, confeccionada e decorada;
- Gelados e sorvetes confeccionados e decorados;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
--------	---------------------------------------	-------	-------------------------

8295

**PLANEAR E CONFECIONAR PASTELARIA INTERNACIONAL**

50

4,50

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria;</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de pastelaria;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
	<p align="center"><b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b></p> <p>Elabora o plano de trabalho diário:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);</li> <li>▪ Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha;</li> <li>▪ Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;</li> <li>▪ Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;</li> <li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

<b>2. Elaborar a ficha técnica do produto</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Constituição das fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>▪ Nutrição e dietética;</li> <li>▪ Processos e tempos de confeção;</li> <li>▪ Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de preços;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora a ficha técnica do produto, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos de cálculo de ingredientes, proporções e pesos;</li> <li>- identificação dos produtos para a elaboração da ficha técnica;</li> <li>- respeito pelas técnicas de fixação de preços;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- definição de objectivos.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
	<p>Elabora fichas técnicas dos produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>▪ Cumprindo as orientações para a fixação de preços;</li> <li>▪ Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;</li> <li>▪ Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica;</li> <li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia das matérias- primas da pastelaria;</li> <li>▪ Pastelaria de sobremesa;</li> <li>▪ Processos de confeção de pastelaria e doçaria internacional;</li> <li>▪ Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria;</li> <li>▪ Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria internacional;</li> <li>▪ Normas de higiene e segurança;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Técnicas de limpeza e desinfeção;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de trabalho;</li> <li>▪ Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria;</li> <li>▪ Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção;</li> <li>▪ Aplicar normas de segurança e higiene.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- seleção, utilização e respeito pelos e equipamentos e matérias-primas;</li> <li>- antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<p>Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com as fichas técnicas dos produtos a confeccionar;</li> <li>▪ Respeitando o plano de produção;</li> <li>▪ Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções;</li> <li>▪ Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS

#### 4. Confeccionar pasteleria internacional

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pasteleria internacional;
- Principais produtos de pasteleria internacional;
- Processos de confeção de pasteleria;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pasteleria internacional;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pasteleria internacional;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de pasteleria internacional;
- Aplicar técnicas de decoração de pasteleria internacional;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona pasteleria internacional evidenciando:
  - trabalho em equipa;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - antecipação de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

#### CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Confecciona as iguarias do serviço especial:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios necessários;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE

CONHECIMENTOS

CAPACIDADES

COMPETÊNCIAS

**5. Empratar e decorar pastelaria internacional**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria internacional;
- Técnicas de empratamento em pastelaria;
- Técnicas de decoração de pastelaria;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria internacional;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria internacional;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria;
- Aplicar técnicas de decoração de pastelaria internacional;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora pastelaria internacional, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa
  - responsabilidade por bens e valores
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Emprata e decora pastelaria internacional:

- Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Demonstrando criatividade no empratamento e decoração da pastelaria internacional;
- Respeitando as regras de segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Confeccionar especialidades de pastelaria do mundo (francesa, italiana, alemã, outras)**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Especialidades de pastelaria do mundo
- Processos de confeção de especialidades de pastelaria do mundo;
- Técnicas de decoração de especialidades do mundo;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria do mundo;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pastelaria do mundo;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria do mundo;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona especialidades do mundo evidenciando:
  - trabalho em equipa;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - antecipação de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confecciona as especialidades do mundo:

- Respeitando os procedimentos definidos na ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Empratar e decorar especialidades de pastelaria do mundo**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Pastelaria do mundo;
- Técnicas de empratamento em pastelaria;
- Técnicas de decoração de pastelaria;
- Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria do mundo;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria;
- Aplicar técnicas de decoração de pastelaria;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora especialidades de pastelaria do mundo, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa
  - responsabilidade por bens e valores
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Emprata e decora especialidades de pastelaria do mundo:

- Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria;
- Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido;
- Demonstrando criatividade no empratamento e decoração das especialidades do mundo;
- Respeitando as regras de segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**8. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas,  
utensílios e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - trabalho de equipa;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - atuação de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras);
- Cumprindo as regras de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário de produção de pastelaria;
- Ficha técnica do produto;
- Local de trabalho, equipamentos e matérias-primas;
- Confeção de pastelaria internacional;
- Empratar e decorar pastelaria internacional;
- Empratar e decorar especialidades de pastelaria do mundo;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
8296	<b>COZINHA/PASTELARIA – SERVIÇOS ESPECIAIS</b>	25	2,25

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**1. Elaborar o plano de trabalho do serviço especial de cozinha /pastelaria**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Conceito e tipos de serviços especiais;
- Tipologia de serviços especiais;
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;
- Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha para serviços especiais;
- Articulação com os outros serviços: restaurante, vendas, outros;
- Técnicas de planeamento da produção de cozinha.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (tipo de evento, pedido do cliente, etc.);
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;
- Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.

O/A formando/a:

- Elabora o plano de trabalho do serviço especial de cozinha/pstelaria evidenciando:
  - trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Elabora o plano de trabalho do serviço especial de cozinha/pastelaria:

- Respeitando o plano de produção para o serviço especial;
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas para a realização de serviços especiais;
- Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**2. Elaborar menus de cozinha/pastelaria para serviços especiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Conceito e tipos de serviços especiais
- Tipologia de serviços especiais;
- Técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha;
- Organização do serviço de cozinha.

O/A formando/a é capaz de:

- Analisar as orientações superiores e o plano de produção;
- Analisar as informações expressas pelo cliente quanto ao serviço a realizar;
- Aplicar técnicas de planeamento do trabalho do serviço de cozinha.

O/A formando/a:

- Elabora menus de cozinha/pastelaria para serviços especiais, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - proatividade na resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**



Elabora menus de cozinha/pastelaria para serviços especiais:

- Respeitando as orientações e o plano de produção;
- Assegurando ementas diversificadas e adequadas ao tipo de evento;
- Tendo em conta o pedido do cliente e o tipo de evento;
- Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Conceito e tipos de serviços especiais;
- Matérias-primas, equipamentos e utensílios dos serviços especiais;
- Tecnologia de matérias-primas de alimentos;
- Técnicas de cálculo de capitações;
- Técnicas de quantificação de ingredientes e proporções;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Fichas técnicas;
- Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
- Noções de higiene e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de serviços especiais;
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
- Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - seleção, utilização e respeito pelos e equipamentos e matérias-primas;
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos, utensílios e matérias-primas de acordo com as fichas técnicas dos produtos a confeccionar;
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

<p><b>4. Confeccionar as iguarias do serviço especial</b></p>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceito e tipos de serviços especiais;</li> <li>▪ Matérias-primas, equipamentos e utensílios dos serviços especiais;</li> <li>▪ Tecnologia de matérias-primas de alimentos;</li> <li>▪ Processos de confeção de iguarias;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar processos de confeção de iguarias;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confecciona as iguarias do serviço especial evidenciando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- antecipação de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>			
<p>Confecciona as iguarias do serviço especial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando os procedimentos definidos na ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Respeitando as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;</li> <li>▪ Utilizando os equipamentos e utensílios necessários;</li> <li>▪ Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>			
<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
<p><b>5. Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos</b></p>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceito e tipos de serviços especiais;</li> <li>▪ Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios;</li> <li>▪ Técnicas de serviços especiais;</li> <li>▪ Corte e preparação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória);</li> <li>▪ Técnicas de decoração para serviços especiais;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios da arte cisória;</li> <li>▪ Analisar e aplicar as técnicas de arte cisória;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de decoração para os serviços especiais;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Corta e prepara peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos evidenciando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos;</li> <li>- antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>			

Corta e prepara peixe, marisco, carne, frutas, doces e queijos

- Cumprindo as instruções superiores e o plano de trabalho;
- Aplicando as técnicas de arte cisória;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Empratar e decorar iguarias**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Conceito e tipos de serviços especiais;
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios;
- Técnicas de serviços especiais;
- Empratamento das diversas iguarias servidas;
- Técnicas de decoração de alimentos;
- Normas de higiene e segurança alimentar;
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios para o empratamento e decoração;
- Aplicar técnicas de decoração para o serviço especiais;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora iguarias, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa
  - responsabilidade por bens e valores
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Emprata e decora iguarias:

- Demonstrando criatividade no empratamento e decoração das iguarias;
- Respeitando as regras básicas do empratamento;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Efetuar o  
aprovisionamento das  
matérias-primas,  
utensílios e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - trabalho de equipa;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - atuação de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras);
- Cumprindo as regras de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário do serviço especial de cozinha;
- Ficha técnica do produto;
- Confeção de iguarias de serviço especial;
- Serviços especiais de cozinha confeccionados, empratados e decorados;
- Registo dos produtos confeccionados;
- Registo de controlo de *stocks*.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM</b>	<b>HORAS</b>	<b>PONTOS DE CRÉDITO ECVET</b>
<b>8297</b>	<b>PREPARAÇÕES E CONFEÇÕES BÁSICAS DE COZINHA</b>	<b>50</b>	<b>4,50</b>

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário e a ficha técnica dos produtos</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante;</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha;</li> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Constituição das fichas técnicas.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário e a ficha técnica dos produtos evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos.</li> </ul> </li> </ul>
--	---	--	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Elabora o plano de trabalho diário e a ficha técnica dos produtos:
- Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);
  - Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;
  - Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;
  - Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;
  - Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
------------------------------------	----------------------	--------------------	---------------------

**2. Executar as principais preparações de base de cozinha**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Fichas técnicas;
- Tecnologia de matérias-primas;
- Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de preparação de bases de cozinha;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
- Noções de higiene e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de bases de cozinha;
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
- Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Executa as principais preparações de base, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - antecipação na resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Executa as principais preparações de base de cozinha:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com as fichas técnicas dos produtos a confeccionar;
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**3. Confeccionar bases de cozinha**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Bases de cozinha;
- Tecnologia de matérias-primas;
- Técnicas de preparação e confeção de bases de cozinha;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha do mundo;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar os procedimentos para a confeção de bases de cozinha;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Confecciona bases de cozinha evidenciando:
  - trabalho em equipa;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - antecipação de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Confeciona bases de cozinha:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processos de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios necessários;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

OUTPUTS / RESULTADOS

- Plano diário de trabalho e ficha técnica do produto;
- Preparação de bases de cozinha;
- Confeção de bases de cozinha.

**UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM**

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
4674	<b>COZINHAS DO MUNDO</b>	50	4,50
<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
<b>1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha do mundo</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha;</li> <li>▪ Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros);</li> <li>▪ Técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha;</li> <li>▪ Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha do mundo evidenciando:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- proatividade na resolução de problemas e imprevistos.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		
Elabora o plano de trabalho diário: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros);</li> <li>▪ Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha;</li> <li>▪ Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas;</li> <li>▪ Definindo objetivos e atuando de acordo com os mesmos;</li> <li>▪ Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>▪ Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>			
<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
<b>2. Elaborar a ficha técnica do produto</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fichas técnicas;</li> <li>▪ Constituição das fichas técnicas;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>▪ Nutrição e dietética,</li> <li>▪ Processos e tempos de confeção;</li> <li>▪ Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Técnicas de cálculo de preços;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>▪ Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>▪ Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>▪ Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora a ficha técnica, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- respeito pelos procedimentos de cálculo de ingredientes, proporções e pesos;</li> <li>- identificação dos produtos para a elaboração da ficha técnica;</li> <li>- respeito pelas técnicas de fixação de preços;</li> <li>- respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- definição de objetivos.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

Elabora fichas técnicas dos produtos:

- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;
- Cumprindo as orientações para a fixação de preços;
- Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;
- Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica;
- Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

**3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Cozinha do mundo;
- Fichas técnicas;
- Tecnologia de matérias-primas
- Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de preparação de cozinha do mundo;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar;
- Noções de higiene e desinfeção;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
  - Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira;
  - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
  - Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha do mundo;
  - Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios;
  - Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos;
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

O/A formando/a:

- Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa;
  - responsabilidade por bens e valores;
  - seleção, utilização e respeito pelos e equipamentos e matérias-primas;
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos traçados;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO			
-------------------------	--	--	--

Prepara o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas:

- Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com as fichas técnicas dos produtos a confeccionar;
- Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
- Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

<b>4. Confeccionar pratos de cozinha do mundo</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cozinha do mundo;</li> <li>▪ Tecnologia de matérias-primas;</li> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de cozinha do mundo;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha do mundo;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha do mundo;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confecciona pratos de cozinha do mundo evidenciando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- antecipação de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>		

- Confecciona os pratos de cozinha do mundo:
- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processos de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
  - Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido;
  - Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios necessários;
  - Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

<b>TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE</b>	<b>CONHECIMENTOS</b>	<b>CAPACIDADES</b>	<b>COMPETÊNCIAS</b>
<b>5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha do mundo</b>	O/A formando/a sabe, conhece e compreende: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de guarnições da cozinha do mundo;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	O/A formando/a é capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha do mundo;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	O/A formando/a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confecciona guarnições de iguarias da cozinha do mundo evidenciando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- antecipação de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
<b>CRITÉRIOS DE DESEMPENHO</b>			

Confeciona guarnições de iguarias da cozinha do mundo:

- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processos de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
- Respeitando as orientações e os planos de trabalho;
- Respeitando as regras de segurança e higiene alimentar;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**6. Empratar e decorar iguarias da cozinha do mundo**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de empratamento;
- Processos de decoração de cozinha do mundo;
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha do mundo;
- Procedimentos de controlo da qualidade;
- Conceitos de nutrição e dietética;
- Normas de manipulação de alimentos;
- Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;
- Língua inglesa na restauração.

O/A formando/a é capaz de:

- Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;
- Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha do mundo;
- Aplicar os processos de decoração de cozinha do mundo;
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.

O/A formando/a:

- Emprata e decora iguarias da cozinha do mundo, pondo em evidência:
  - trabalho em equipa
  - responsabilidade por bens e valores
  - antecipação e resolução de problemas e imprevistos;
  - definição de objetivos;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;
  - criatividade.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Emprata e decora iguarias da cozinha do mundo:

- Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria;
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração da cozinha do mundo;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE**

**CONHECIMENTOS**

**CAPACIDADES**

**COMPETÊNCIAS**

**7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais**

O/A formando/a sabe, conhece e compreende:

- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados;
- Procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a é capaz de:

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias- primas e produtos confeccionados;
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.

O/A formando/a:

- Efetua o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais, pondo em evidência:
  - recurso a tecnologias adequadas de conservação;
  - cumprimento dos procedimentos para a gestão de *stocks*;
  - trabalho de equipa;
  - atuação de acordo com os objetivos definidos;
  - atuação de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas;
  - resolução de problemas e imprevistos;
  - respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Efetua aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais:

- Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo);
- Cumprindo as regras de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

**OUTPUTS / RESULTADOS**

- Plano de trabalho diário de produção de pratos de cozinha do mundo;
- Ficha técnica do produto;
- Local de trabalho, equipamentos e matérias-primas;
- Confeção de pratos de cozinha do mundo;
- Confeção de guarnições de iguarias da cozinha do mundo;
- Registo de controlo de *stocks*.

UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

CÓDIGO	UNIDADE DE RESULTADOS DE APRENDIZAGEM	HORAS	PONTOS DE CRÉDITO ECVET
8298	COZINHA CRIATIVA	25	2,25
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
1. Elaborar fichas técnicas de iguarias de cozinha criativa	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas técnicas;</li> <li>Constituição das fichas técnicas;</li> <li>Técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>Nutrição e dietética;</li> <li>Processos e tempos de confeção;</li> <li>Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>Técnicas de cálculo de preços;</li> <li>Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras);</li> <li>Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;</li> <li>Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens;</li> <li>Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto;</li> <li>Aplicar técnicas de cálculo de preços.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora a ficha técnica, pondo em evidência:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>respeito pelos procedimentos de cálculo de ingredientes, proporções e pesos;</li> <li>identificação dos produtos para a elaboração da ficha técnica;</li> <li>respeito pelas técnicas de fixação de preços;</li> <li>respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>responsabilidade por bens e valores;</li> <li>definição e atuação de acordo com objectivos.</li> </ul> </li> </ul>
	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO		
	<p>Elabora fichas técnicas de iguarias de cozinha criativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicando as técnicas de cálculo de capitações;</li> <li>Cumprindo as orientações para a fixação de preços;</li> <li>Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final;</li> <li>Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica;</li> <li>Respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;</li> <li>Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.</li> </ul>		
TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS

<b>2. Confeccionar iguarias de cozinha criativa</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de preparação e confeção de iguarias de cozinha criativa;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos confeção de produtos;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar novos equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar novos procedimentos para a confeção de produtos;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Confecciona iguarias de cozinha criativa evidenciando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores;</li> <li>- antecipação de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar.</li> </ul> </li> </ul>
---	---	---	---

**CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

- Confecciona iguarias de cozinha criativa:
- Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processos de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros);
  - Respeitando as orientações e os planos de trabalho;
  - Respeitando as regras de segurança e higiene alimentar;
  - Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
  - Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
  - Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

TAREFAS PROFISSIONAIS CHAVE	CONHECIMENTOS	CAPACIDADES	COMPETÊNCIAS
-----------------------------	---------------	-------------	--------------

<b>3. Empratar e decorar as iguarias de cozinha criativa</b>	<p>O/A formando/a sabe, conhece e compreende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Técnicas de empratamento;</li> <li>▪ Processos de decoração de cozinha criativa;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de cozinha criativa;</li> <li>▪ Procedimentos de controlo da qualidade;</li> <li>▪ Conceitos de nutrição e dietética;</li> <li>▪ Normas de manipulação de alimentos;</li> <li>▪ Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração;</li> <li>▪ Língua inglesa na restauração.</li> </ul>	<p>O/A formando/a é capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar;</li> <li>▪ Ler e interpretar fichas técnicas em inglês;</li> <li>▪ Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos;</li> <li>▪ Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha criativa;</li> <li>▪ Aplicar os processos de decoração de cozinha criativa;</li> <li>▪ Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar;</li> <li>▪ Aplicar normas de manipulação de alimentos.</li> </ul>	<p>O/A formando/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Emprata e decora iguarias de cozinha criativa, pondo em evidência: <ul style="list-style-type: none"> <li>- técnicas de empratamento;</li> <li>- técnicas decorativas;</li> <li>- trabalho em equipa;</li> <li>- responsabilidade por bens e valores</li> <li>- antecipação e resolução de problemas e imprevistos;</li> <li>- definição de objetivos;</li> <li>- atuação de acordo com os objetivos definidos;</li> <li>- respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar;</li> <li>- criatividade.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--	---

## CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Emprata e decora iguarias de cozinha criativa:

- Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria;
- Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho;
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- Aplicando as técnicas de decoração de cozinha criativa;
- Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas;
- Adaptando-se às condições do contexto e sendo capaz de resolver problemas e imprevistos.

## OUTPUTS / RESULTADOS

- Ficha técnica do produto;
- Confeção de pratos de cozinha criativa;
- Empratamento e decoração de pratos de cozinha criativa;
- Registo de controlo de *stocks*.

## FICHA TÉCNICA

Este referencial de formação é baseado em resultados de aprendizagem e foi adaptado do referencial de formação original para a qualificação de “Técnico/a de Cozinha-Pastelaria”, de nível de formação 4 do QEQ, para Cursos de EFPI, disponível no Catálogo Nacional de Qualificações.

Este referencial de formação contém apenas a componente de formação técnica do Curso.

Foi elaborado durante a implementação do Projeto Piloto – uma parte do Produto Intelectual nº. 2 do Projeto *EURspace\_European IVT Recognition Gateway*. A adaptação do referencial original foi realizada com base na metodologia que foi desenvolvida durante a implementação do projeto, contida no *Guia Metodológico sobre o ECVET para Profissionais*, o qual está disponível para *download* em <https://eurspace.eu/>.

O parceiro responsável pela adaptação deste referencial é a EPRALIMA\_Escola Profissional do Alto Lima, CIPRL.

### **EURspace: European IVT Recognition Gateway**

Projeto número 2015-1-PT01-KA202-013119

### **PROGRAMA ERASMUS+**

Ação-Chave 2 – Parcerias Estratégicas para o Ensino e Formação Profissional

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union