

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS PARA A QUALIFICAÇÃO

Técnico/a de Cozinha

Família Profissional/Sector Produtivo:	Cozinha (Restauração)			Nível
Qualificação (código):		Carga horária (horas):	925	Pontos de crédito:
Qualificação (designação):	Técnico/a de Cozinha			5

DESCRIÇÃO GERAL DA QUALIFICAÇÃO:

Executa e supervisiona o serviço de cozinha/pastelaria em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

ACTIVIDADES PRINCIPAIS:

1. Planificar e definir a organização e funcionamento da cozinha.
2. Planificar e confeccionar fundos de cozinha, molhos e bases, pratos de massa e ovos.
3. Planificar e confeccionar entradas solidas quentes e frias, entradas líquidas,
4. Planificar e confeccionar peixes e mariscos e de carnes, aves e caça.
5. Planificar e confecciona pratos da cozinha tradicional Angolana e novas tendências da gastronómicas.
6. Planificar, preparar e elaborar serviços especiais.
7. Planificar, decorar e confeccionar bases de pastelaria ,de doçaria tradicional angolana, de pastelaria artística e sobremesas entre pastelaria diversa.
8. Conhecer e executar serviços de restaurante.
9. Reconhecer e saber conservar matérias primas (tradicionalis).
10. Conhecer e aplicar regras de higiene e segurança alimentar e profissional.
11. Elaborar fichas técnicas, cartas e ementas e estabelecer capitações.
12. Conhecimento das regras de nutrição e dietética.
13. Utilizar uma língua estrangeira ao nível da cozinha.
14. Conhecer e utilizar as TIC.
15. Formação em Contexto de Trabalho.

COMPONENTE TECNOLÓGICA

Código UC	Específica/Comum	N.º UC	Obrigatória/Opcional		Código UF	Específica/Comum	N.º UF	Unidades de Formação	Pontos de crédito	Carga horária (horas)
		1	Obrigatória	Conhecer e utilizar TIC.			1	Conhecimento e utilização das TIC		25
		2	Obrigatória	Conhecer e aplicar regras de higiene e segurança alimentar e profissional.		Comum com nível 3	2	Aplicação das regras de higiene e segurança alimentar e profissional. Higiene e segurança alimentar e profissional		25
		3	Obrigatória	Utilizar a língua estrangeira ao nível da cozinha.			3	Utilização da língua estrangeira ao nível da cozinha		50
		4	Obrigatória	Conhecer regras de nutrição e dietética.			4	Utilização de princípios básicos da nutrição e dietética.		25
		5	Obrigatória	Elaborar fichas técnicas, cartas e ementas e estabelecer capitações.			5	Elaboração de fichas técnicas, cartas e ementas e estabelecer capitações. Fichas técnicas, cartas e ementas		50
		6	Obrigatória	Reconhecer e conservar matérias primas.		Comum com nível 3	6	Conhecimento e conservação de matérias primas. Géneros alimentícios		25
		7	Obrigatória	Reconhecer e conservar as matérias primas tradicionais.		Comum com nível 3	7	Execução dos processos de conservação de matérias primas tradicionais. Géneros alimentícios tradicionais		25
		8	Obrigatória	Planificar e definir a organização e funcionamento da cozinha.			8	Planificação e definição da organização e funcionamento da cozinha Planificação e organização do trabalho em cozinha		50
		9	Obrigatória	Planificar e confeccionar fundos de cozinha, molhos e bases.			9	Planificação e confecção de fundos de cozinha, molhos e bases. Fundos de cozinha, molhos base e derivados		50
		10	Obrigatória	Planificar e confeccionar entradas líquidas.			10	Planificação e confecção de entradas líquidas.		50

		11	Obrigatória	Planificar e confeccionar pratos de massa e ovos.			11	Planificação e confecção de pratos de massa e ovos. Massas e ovos		25
		12	Obrigatória	Planificar e confeccionar entradas sólidas quentes e frias.			12	Planificação e confecção de entradas sólidas		50
		13	Obrigatória	Planificar e confeccionar peixes e mariscos.			13	Planificação e confecção de peixes e mariscos.		50
		14	Obrigatória	Planificar e confeccionar carnes, aves e caça I.			14	Planificação e confecção de carnes, aves e caça I.		50
		15	Obrigatória	Planificar e confeccionar carnes, aves e caça II.			15	Planificação e confecção de carnes, aves e caça II.		25
		16	Obrigatória	Planificar e confeccionar bases de pastelaria.			16	Planificação e confecção de bases de pastelaria Confeções base de pastelaria		50
		17	Obrigatória	Planificar e confeccionar sobremesas e pastelaria diversa.			17	Planificação e confecção de sobremesas e pastelaria diversa. Sobremesas, produtos de pastelaria e geladaria		50
		18	Obrigatória	Confeccionar e decorar pastelaria artística.			18	Confecção e decoração de pastelaria artística. Pastelaria artística		50
		19	Obrigatória	Planificar e confeccionar pratos da cozinha tradicional Angolana.			19	Planificação e confecção de pratos da cozinha tradicional Angolana. Planificação e confecção de cozinha tradicional Angolana.		50
		20	Obrigatória	Planificar e confeccionar doçaria tradicional angolana.			20	Planificação e confecção de doçaria tradicional angolana.		25
		21	Obrigatória	Confeccionar pratos de acordo com as novas tendências da gastronomia.			21	Confecção de pratos de acordo com as novas tendências da gastronomia. Novas tendências da gastronomia		50
		22	Obrigatória	Conhecer e executar serviços de restaurante.			22	Execução de serviços de restaurante.		50
		23	Obrigatória	Planificar, preparar e elaborar serviços especiais.			23	Planificação, preparação e elaboração de serviços especiais Serviços especiais		25