

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: 811 – Hotelaria e Restauração

CÓDIGO DA QUALIFICAÇÃO: 8111008

NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO: 

DESCRIÇÃO GERAL DA QUALIFICAÇÃO:

Planejar, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria.

MODALIDADE DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO:

- CURSOS PROFISSIONAIS

COMPONENTE DE FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL

DISCIPLINAS	HORAS
Português <i>(ver programa)</i>	320
Língua Estrangeira I, II ou III*	
Inglês <i>(ver programa iniciação) (ver programa continuação)</i>	
Francês <i>(ver programa iniciação) (ver programa continuação)</i>	
Espanhol <i>(ver programa iniciação) (ver programa continuação)</i>	
Alemão <i>(ver programa iniciação) (ver programa continuação)</i>	220
Área de Integração <i>(ver programa)</i>	220
Tecnologias da Informação e Comunicação <i>(ver programa)</i>	100
Educação Física <i>(ver programa)</i>	140
TOTAL	1000

* O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. Nos programas de iniciação adotam-se os seis primeiros módulos.

COMPONENTE DE FORMAÇÃO CIENTÍFICA

DISCIPLINAS	HORAS
Matemática <i>(ver programa)</i>	200
Economia <i>(ver programa)</i>	200
Psicologia <i>(ver programa)</i>	100
TOTAL	500

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

MAPEAMENTO DE UNIDADES DE FORMAÇÃO¹:

UFCD OBRIGATÓRIAS (NUCLEARES)

CÓDIGO UC	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	CÓDIGO UFCD	N.º UFCD	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO	HORAS
				01	O setor do turismo em Portugal	25
				02	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25
				03	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25
				04	Qualidade em restauração	25
				05	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25
				06	Nutrição e dietética	25
				07	Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo	25
				08	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25
				09	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25
	01	Planear e organizar a produção de cozinha		10	Planeamento e organização da produção de cozinha	75
					Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha	50
					Subunidade 2. Serviço de restaurante: <i>mise-en-place</i> e técnicas de serviço	25
	02	Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha		11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25
	03	Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes		12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50
	04	Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados		13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50
	05	Planear e confeccionar carnes, aves e caça		14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50
	06	Planear e confeccionar peixes e mariscos		15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50
	07	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa ²	50
	08	Planear e confeccionar cozinha internacional		17	Planeamento e confeção de cozinha internacional ³	50
	09	Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha		18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50
	10	Planear e executar serviços		19	Planeamento e execução de serviços	50

		especiais de cozinha			especiais de cozinha ^{2/3}	
	11	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50
	12	Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa		21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa	50
					<u>Subunidade 1.</u> Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25
					<u>Subunidade 2.</u> Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25
	13	Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa	50
					<u>Subunidade 1.</u> Pastelaria tradicional portuguesa	25
					<u>Subunidade 2.</u> Doçaria conventual portuguesa	25
	14	Planear e confeccionar pastelaria internacional		23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50
	15	Coordenar equipas de trabalho em restauração		24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25
	16	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)		25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria ⁴	50
TOTAL						1000

Para obter a qualificação de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, para além das UFCD obrigatórias (nucleares), terão também de ser realizadas 150 horas da Bolsa de UFCD opcionais não nucleares e UFCD opcionais “livres”⁵.

BOLSA
UFCD OPCIONAIS (NÃO NUCLEARES)

CÓDIGO UC	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	CÓDIGO UFCD	N.º UFCD	UNIDADES DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO	HORAS
	17	Planear e confeccionar massas base de padaria		26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25
	18	Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva		27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva	50
					<u>Subunidade 1.</u> Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25
					<u>Subunidade 2.</u> Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25
	19	Planear e confeccionar pastelaria artística		28	Planeamento e confeção de pastelaria artística	50
					<u>Subunidade 1.</u> Confeção e decoração de bolos artísticos	25

					Subunidade 2. Confeção e decoração de bolos de noiva	25
20	Planear e confeccionar pastelaria alemã		29	Planeamento e confeção de pastelaria alemã		25
21	Planear e confeccionar pastelaria francesa		30	Planeamento e confeção de pastelaria francesa		25
22	Planear e confeccionar pastelaria inglesa		31	Planeamento e confeção de pastelaria inglesa		25
23	Planear e confeccionar pastelaria italiana		32	Planeamento e confeção de pastelaria italiana		25
24	Planear e confeccionar pastelaria indiana		33	Planeamento e confeção de pastelaria indiana		25
25	Executar artes decorativas em cozinha		34	Artes decorativas em cozinha		50
26	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Açores		35	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Açores ²		25
27	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Alentejo		36	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Alentejo ²		25
28	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Algarve		37	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Algarve ²		25
29	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras		38	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Beiras ²		25
30	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Estremadura		39	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Estremadura ²		25
31	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Madeira		40	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Madeira ²		25
32	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Minho		41	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Minho ²		25
33	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Trás-os-Montes		42	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Trás-os-Montes ²		25
34	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - alemã		43	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – alemã ³		25
35	Planear e confeccionar cozinhas do mundo – angolana		44	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – angolana ³		25
36	Planear e confeccionar cozinhas do mundo – chinesa		45	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – chinesa ³		25
37	Planear e confeccionar cozinhas do mundo – francesa		46	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – francesa ³		25
38	Planear e confeccionar cozinhas do mundo – indiana		47	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – indiana ³		25
39	Planear e confeccionar cozinhas do mundo – italiana		48	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – italiana ³		25
40	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - japonesa		49	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – japonesa ³		25
41	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - mexicana		50	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – mexicana ³		25
42	Planear e confeccionar cozinhas do mundo – tailandesa		51	Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – tailandesa ³		25
43	Atender o cliente e gerir reclamações no serviço de		52	Atendimento ao cliente e gestão de reclamações na restauração		25

		restauração				
	44	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	53	Atuação em situações de emergência em contexto de hotelaria e restauração	50	
				Subunidade 1. Atuação em situações de emergência relacionadas com doença súbita ou acidente	25	
				Subunidade 2. Atuação em situações de emergência em restauração e hotelaria – segurança de pessoas e bens	25	
	45	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)	54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria ⁴	50	
			3297	55	Sistema de HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical control Points</i>)	25
			7852	56	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/desenvolvimento	25
			7853	57	Ideias e oportunidades de negócio	50
			7854	58	Plano de negócio – criação de micro negócios	25
			7855	59	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50
			7847	60	Aplicações informáticas na ótica do utilizador	25
			8598	61	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25
			8599	62	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25
			8600	63	Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego	25
					TOTAL	1125

CARGA HORÁRIA TOTAL DA FORMAÇÃO TECNOLÓGICA⁶

1150

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais desenhados em termos de resultados de aprendizagem.

² A conclusão com sucesso das UFCD 16 e UFCD 19 e ainda uma UFCD de Bolsa, à escolha, entre as UFCD 35 e UFCD 42 permite a obtenção de uma Certificação Parcial em Cozinha Tradicional e Regional Portuguesa.

³ A conclusão com sucesso das UFCD 17 e UFCD 19 e ainda uma UC de Bolsa, à escolha entre as UFCD 43 e UFCD 51 permite a obtenção de uma Certificação Parcial em Cozinha Internacional e do Mundo.

⁴ As UFCD de língua estrangeira não se encontram no desenvolvimento do referencial de formação.

⁵ UFCD Opcionais “livres” (não nucleares) que, mesmo não fazendo parte da qualificação, podem constituir uma mais-valia (é dada liberdade ao indivíduo na escolha das UFCD para perfazer a qualificação, dentro de um limite determinado) [ANQEP, I.P. (2015). *Guia metodológico – Conceção de qualificações baseadas em resultados de aprendizagem (e-book)*].

⁶ À carga horária da Formação Tecnológica podem ser acrescidas horas de Formação Prática em Contexto de Trabalho de acordo com a matriz curricular da respetiva modalidade de Educação e Formação.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 01

O SETOR DO TURISMO EM PORTUGAL

[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: O setor do turismo em Portugal

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Reconhecer o fenómeno turístico nacional e internacional e a sua incidência sobre a atividade económica nacional e regional.
- Identificar as principais linhas de enquadramento socioeconómico do setor do turismo.
- Reconhecer as principais linhas de tendência de evolução do turismo em Portugal.
- Distinguir a estrutura organizativa e divisão funcional dos estabelecimentos de hotelaria e restauração e turismo e lazer.
- Identificar a legislação fundamental reguladora da atividade turística.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

O fenómeno turístico

- Conceito de turismo
- Aspetos fundamentais do fenómeno turístico
- Antecedentes históricos
- Desenvolvimento do turismo de massas
- Repercussões sobre as atividades económicas diretas e indiretas

Novas tendências do turismo

- Oferta turística nacional e regional
- Tipos de turismo
- Novos produtos e serviços turísticos
- Estratégias de produtos e serviços turísticos

Fatores críticos de sucesso do turismo em Portugal

A organização dos serviços de turismo em Portugal, no plano nacional, regional e local

- Órgãos locais e nacionais de turismo
- Entidades de informação turística e serviços turísticos
- Guias turísticos do país, da região e da localidade

Organismos Internacionais de turismo

Estabelecimentos de hotelaria e restauração e turismo e lazer

A hotelaria

- Definição, características e classificação
- Tipos de estabelecimentos hoteleiros tradicionais
- Os alojamentos turísticos

- Formas modernas de hospedagem e acolhimento

A organização funcional de um hotel

- Receção/portaria
- Andares
- Lavandaria
- Economato
- Cozinha/pastelaria
- Restaurante
- Bar e animação

A restauração: restaurantes e cafetarias

- Definição
- Características e classificação
- Funções
- Pessoal

Explorações para-hoteleiras

- Aldeias turísticas
- Pousadas de juventude
- Colónias de férias
- Parques de campismo e caravanismo

As atividades turísticas

- Definição
- Âmbito de atuação
- Caracterização e classificação
- Pessoal

Legislação fundamental da atividade turística

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o trabalho de projeto conjugado com a pesquisa individual ou de grupo e ainda o debate ou discussão orientada, promovendo uma aprendizagem baseada na descoberta e na experiência, incentivando atividades que permitam um contacto com a estrutura organizacional do setor do turismo e dos subsectores de hotelaria e restauração, reconhecimento da sua relevância económica e social para o desenvolvimento do turismo em Portugal e ainda as novas tendências de evolução da prestação de serviço.

Poderão ser realizadas visitas de estudo a estabelecimentos de diferentes tipologias para distinguir as áreas funcionais, a forma de articulação entre serviços e ainda os aspetos diferenciadores da prestação de serviço.

Na formação de ativos, a estratégia poderá passar por solicitar aos/às formandos/as para realizarem um trabalho de projeto em que contextualizem as suas experiências profissionais, enquadrando-as em termos de tipologia de entidade, estrutura organizacional e áreas funcionais.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Documentos estratégicos sobre o turismo, restauração e hotelaria em Portugal. Documentos estratégicos e informativos sobre as regiões, os produtos e serviços turísticos. Documentos sobre tipos de turismo e suas características. Legislação reguladora da atividade hoteleira, restauração e turismo. *Sites* para pesquisa de informação, nacional e internacional (por ex.: entidades regionais de turismo). Exemplos de produtos/serviços inovadores em hotelaria, restauração e turismo.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 02
A ATIVIDADE PROFISSIONAL DE TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA
[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
 Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar a estrutura organizativa e as relações de autoridade e dependência funcional.
- Distinguir os princípios fundamentais da regulamentação do trabalho.
- Identificar os direitos e deveres fundamentais dos trabalhadores em termos contratuais.
- Contrato coletivo para a restauração.
- Reconhecer a importância da imagem e postura profissional dos profissionais de Cozinha/Pastelaria.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conceitos e princípios da organização do trabalho
Conceitos e princípios da regulamentação do trabalho

Postura e imagem profissional do/a Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Apresentação

- Imagem
- Postura/comportamento profissional
- Hierarquia profissional
- Funções
- Categorias profissionais
- Normas de cuidado pessoal
- Regulamento interno

Funções do/a Técnico/a de Cozinha/Pastelaria: responsabilidade e autonomia no exercício das suas funções

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o trabalho de projeto conjugado com a pesquisa individual ou de grupo e ainda o debate ou discussão orientada, promovendo uma aprendizagem baseada na descoberta e na experiência, incentivando atividades que permitam um contacto com a realidade do Serviço de Cozinha/Pastelaria em diversas tipologias de estabelecimentos. Esta abordagem será mais relevante no caso da formação inicial de qualificação.

Para formação de ativos, a estratégia poderá passar pelo trabalho de projeto, desta feita orientado para a construção de um portfólio individual em que o participante seja chamado a elencar as suas funções e responsabilidade, bem como direitos e deveres. A pesquisa individual ou de grupo, conjugada com a técnica da discussão orientada, deverão ser privilegiadas como forma de estimular o sentido crítico e a adoção de posturas profissionais pró-ativas.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Regulamentos e normativos do trabalho em restauração. Normativos sobre contratação individual e coletiva. Exemplos de regulamentos internos. Filme pedagógico sobre postura profissional. Exemplos de boas práticas no serviço de restauração. Computador com acesso à internet.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 03

NORMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM RESTAURAÇÃO

[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar os conceitos e princípios gerais sobre segurança e saúde no trabalho.
- Identificar as normas e procedimentos de segurança e saúde no trabalho, em contexto de restauração.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conceitos e princípios gerais sobre segurança e saúde no trabalho

Fontes de informação sobre as normas e disposições relativas à segurança e saúde nos estabelecimentos de restauração

- Legislação
- Manuais de segurança
- Plano de segurança do estabelecimento de restauração

Meios e regras de segurança

- Vestuário de proteção
- Supressão da negligência e falta de atenção
- Proteção de máquinas
- Estabelecimento de condições de trabalho facilitadoras de segurança (ergonomia)

Segurança na condução de equipamento e na movimentação de materiais do estabelecimento

- Normas do vestuário
- Prevenção de choques elétricos
- Movimentação de peças pesadas

Plano de segurança do estabelecimento de restauração

- Plano de prevenção de acidentes
- Plano de prevenção de incêndios
- Plano de evacuação
- Plano contra roubos

Causas de acidentes no trabalho

- Acidentes de movimentação
- Choques e quedas
- Acidentes provocados por ferramentas e máquinas em movimento
- Choques elétricos
- Acidentes provocados por químicos e gases

- Queimaduras

Componentes da caixa de primeiros socorros

- Desinfetantes
- Pensos e garrotes
- Tesouras, pinças e outros

Tipos de feridas

- Ferida aberta e ferida fechada
- Queimadura
- Choque elétrico

Atuação em situações de emergência

- Perda de sentidos
- Feridas
- Eletrocussões
- Ataque cardíaco
- Entorses ou distensões
- Envenenamento
- Queimadura

Noções gerais sobre os fogos

Causas de risco de incêndio

- Sistema de aquecimento e cozedura
- Chaminé e tubos de fumo
- Materiais inflamáveis
- Aparelhos elétricos
- Trabalhadores e outras pessoas fumadoras

Tipos de incêndio

- Incêndios provocados por uma explosão
- Incêndio de hidrocarbonetos
- Incêndio de matérias sólidas
- Incêndio causado por curto-circuito elétrico

Sistemas de deteção

Tipos de extintores

- Extintores automáticos, ditos de água
- Extintores de pó químico
- Extintores de espuma
- Outros

Atuação em caso de incêndio

- Plano de ataque
- Manipulação dos extintores
- Acionamento do sistema automático

Técnicas de extinção de incêndio de gás

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o trabalho de grupo e o estudo de casos, por forma a permitir aos/às formandos/as apreender os conceitos e princípios acerca da segurança e saúde no trabalho e contextualizar face à realidade do setor da restauração. Poderão ser analisados em grupo, alguns excertos de exemplos de planos de emergência, solicitando aos/às formandos/as que façam uma análise das medidas preventivas preconizadas. Poderão também ser organizados grupos de trabalho para pesquisar informação relativamente aos tipos de acidentes de trabalho e suas medidas preventivas principais, para posterior apresentação e discussão em grupo.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Legislação fundamental sobre Segurança e Saúde no Trabalho. Normativos específicos de segurança e saúde no trabalho para a restauração. Exemplos de planos de emergência. Exemplos de equipamento de proteção individual (EPI). Folhetos e brochuras sobre segurança e saúde no trabalho. Enunciados de exercícios pedagógicos. Filmes pedagógicos sobre a temática de segurança e saúde no trabalho.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 04

QUALIDADE EM RESTAURAÇÃO

[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: **Qualidade em restauração**

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar os conceitos e princípios básicos da qualidade e dos sistemas de certificação de qualidade em restauração.
- Identificar as normas e procedimentos de qualidade aplicáveis aos produtos e serviços prestados nos estabelecimentos de restauração.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conceitos e princípios gerais sobre qualidade

Conceito de certificação e tipos de certificação de qualidade

- Normas ISO
- Requisitos e instrumentos das normas

A qualidade na hotelaria

- A qualidade percebida pelo cliente
- Necessidades e expectativas dos clientes
- Tipologia de clientes e suas motivações

Qualidade ambiental

- Gestão de resíduos
- Prevenção da poluição
- Proteção do ambiente

Sistema Português da Qualidade

- Normalização
- Metrologia
- Qualificação

Técnicas e instrumentos de avaliação da qualidade da prestação de cuidados e da satisfação do cliente

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o trabalho de pesquisa individual ou de grupo, conjugada com a análise de casos, por forma a permitir aos/às formandos/as apreenderem os conceitos e princípios acerca da qualidade genericamente, e especificamente no setor da restauração. Caso se trate de formação inicial, poder-se-á realizar uma sessão de “tempestade de ideias” ou até jogo pedagógico para recolha das diferentes perceções acerca do que é a Qualidade, seguido de um trabalho de sistematização das ideias pelo/a formando/a.

No caso de formações para ativos, sugere-se o recurso a uma técnica promotora da partilha de conhecimentos e experiências, seguida de alguma pesquisa individual ou de grupo acerca dos conceitos e princípios da Qualidade e do Sistema Português de Qualidade.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Exemplo de normas ISO (9000:2001). Documentação relativa a conceitos de qualidade. Exemplos de textos onde o conceito de qualidade tenha diferentes significados. Documentação relativa ao Sistema Português da Qualidade. Enunciados de exercícios pedagógicos. Filmes pedagógicos sobre a temática da qualidade.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 05
QUALIDADE E HIGIENE ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO
[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Qualidade e higiene alimentar em restauração

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
 Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.
- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Noções de microbiologia dos alimentos

- Microrganismos - definição e ação
- Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
- Fatores intrínsecos de desenvolvimento
- Fatores extrínsecos de desenvolvimento
- Deterioração e conservação dos produtos alimentares
- Bactérias agentes de toxinfecções alimentares

Noções de higiene

Procedimentos de manipulação de alimentos

- Preparação
- Confeção/processamento
- Conservação
- Distribuição

Contaminação dos alimentos

Conservação e armazenamento de géneros alimentícios

Noções de limpeza e desinfeção

Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos

- Regulamentação em vigor
- Princípios e conceito

- Terminologia
- Etapas de aplicação do sistema

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o trabalho de grupo e o estudo de casos, por forma a permitir aos/às formandos/as apreender os conceitos e princípios acerca da segurança alimentar e da utilização de sistemas preventivos de controlo no setor da restauração. Poderão também ser organizados grupos de trabalho para pesquisar informação relativamente aos principais tipos de intoxicação alimentar e suas medidas preventivas principais, para posterior apresentação e discussão em grupo.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Legislação fundamental sobre higiene e segurança alimentar. Normativos específicos de segurança e saúde para a restauração. Exemplos de um sistema preventivo de controlo de Perigos e Pontos Críticos de Controlo - HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Folhetos e brochuras sobre higiene e segurança alimentar. Enunciados de exercícios pedagógicos. Filmes pedagógicos sobre a temática da higiene e segurança alimentar.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 06

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: **Nutrição e dietética**

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar os conceitos e princípios básicos da qualidade e dos sistemas de certificação de qualidade em restauração.
- Identificar as normas e procedimentos de qualidade aplicáveis aos produtos e serviços prestados nos estabelecimentos de restauração.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Nutrição e alimentação

- Conceitos
- Funções da alimentação

Nutrientes

- Fontes alimentares
- Funções no organismo
- Excessos e carências

Metabolismo

- Funções do aparelho digestivo
- Processo digestivo

Roda dos alimentos e grupos alimentares

- Constituição e proporções
- Recomendações na alimentação diária

Alimentação equilibrada

- Regras
- Principais erros alimentares
- Necessidades diárias de nutrientes

Alimentação racional

- A dieta mediterrânica

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o trabalho de pesquisa individual ou de grupo, conjugada com a análise de casos, por forma a permitir aos/às formandos/as apreenderem os conceitos e princípios acerca da nutrição e dietética, e especificamente no setor da restauração. Caso se trate de

formação inicial, poder-se-á realizar uma sessão expositiva com os principais conceitos relativos a nutrição e seguido de um trabalho de pesquisa pelo/a formando/a.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Documentação relativa a nutrição e dietética. Exemplos de textos sobre o tema. Enunciados de exercícios pedagógicos. Filmes pedagógicos sobre a temática.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 07

TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO E INTERAÇÃO INTERPESSOAL EM TURISMO

[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: **Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo**

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar os conceitos e princípios fundamentais da comunicação e do relacionamento interpessoal.
- Reconhecer as especificidades da comunicação em contexto turístico.
- Identificar e aplicar técnicas de facilitação do relacionamento interpessoal.
- Identificar os fatores psicossociais com impacto no processo comunicacional.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conceitos e princípios de comunicação e do relacionamento interpessoal

- Funções da comunicação
- Elementos intervenientes na comunicação

Fatores facilitadores e dificuldades da comunicação verbal e não-verbal

A importância da comunicação não-verbal

- Comunicação cinésica
- Comunicação paralinguística
- Comunicação proxémica

Imagem e comunicação

- Autoimagem e autoconceito
- Formação das primeiras impressões
- Expetativas e motivações

A programação neurolinguística na comunicação em contexto turístico

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, estudo de caso, jogos pedagógicos e outras técnicas baseadas na aprendizagem experiencial, orientadas para a mudança de atitudes. No caso da formação inicial, poder-se-á conjugar com um trabalho de pesquisa de grupo acerca dos vários fatores facilitadores e dificultadores da comunicação, através de recolha de depoimentos, imagens ou gravações em vídeo. A construção de prática de uma grelha de análise com parâmetros desejáveis na comunicação e relacionamento interpessoal entre profissionais e clientes poderá ser aplicada e posteriormente apresentada, seguida de debate.

Na formação de ativos, sugere-se o recurso a análise de casos, apresentados pelo/a formador/a ou sugeridos pelos/as formandos/as, de situações consideradas como Boas Práticas e Práticas a Evitar. Estes mesmos casos poderão ser alvo de dramatização, filmada ou não (técnica da autoscopia), para posterior análise, identificação dos comportamentos desejáveis e a corrigir.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Textos de apoio sobre técnicas de comunicação. Documentação sobre técnicas de programação neurolinguística aplicada ao turismo. Filmes pedagógicos sobre o tema. Enunciados de exercícios pedagógicos (jogos pedagógicos, casos, outros).

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 08
COLABORAÇÃO E TRABALHO EM EQUIPA EM TURISMO
[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Colaboração e trabalho em equipa em turismo

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
 Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar os conceitos e princípios do trabalho em equipa.
- Reconhecer as especificidades do trabalho em equipa em contexto de turismo.
- Distinguir os comportamentos facilitadores e dificultadores do trabalho em equipa.
- Reconhecer os principais fenómenos de dinâmica de grupos.
- Reconhecer a importância da flexibilidade e capacidade de adaptação a situações novas para os indivíduos e as organizações.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Equipa de trabalho: conceito e princípios de organização

- Grupo vs. Equipa de trabalho
- Fases de desenvolvimento, estrutura e evolução
- Formas de organização: cooperação e colaboração

Organização das equipas nas diversas áreas de intervenção do turismo

- Restauração
- Hotelaria
- Turismo

Fenómenos de dinâmica de grupo

- Influência social e papel social
- Normas sociais
- Atitudes e comportamentos facilitadores e dificultadores
- Gestão de conflitos

A importância da comunicação no trabalho entre equipas

- Fluxos de comunicação
- Comunicação vertical e horizontal

Papel no líder na condução das equipas de trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, o estudo de casos, as simulações e ainda o recurso a jogos pedagógicos, por forma a permitir aos/às formandos/as vivenciar situações que lhes permitam tomar consciência dos fenómenos decorrentes das dinâmicas de grupo em contexto

organizacional. Será por isso desejável que sejam criadas situações-problema próximas do contexto real de trabalho, incitando à reflexão acerca dos comportamentos facilitadores e dificultadores, da relevância da abertura face à mudança e demonstração de empatia entre elementos, como peças chave do trabalho em equipa.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Textos de apoio sobre trabalho em equipa. Exemplos de formas de organização de equipas de trabalho em hotelaria, restauração e turismo. Filmes pedagógicos sobre o tema. Enunciados de exercícios pedagógicos (jogos pedagógicos, casos, outros).

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 09
TURISMO INCLUSIVO: CONCEITOS E PRINCÍPIOS
[sem UC associada]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Turismo inclusivo: conceitos e princípios

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
 Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Definir o conceito de "turismo inclusivo", o quadro normativo-legal que o suporta e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência.
- Identificar as "necessidades especiais" deste segmento da procura turística, os requisitos específicos da oferta turística e as atitudes requeridas para um relacionamento pessoal adequado com estes clientes.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Turismo inclusivo – causas e objetivos

- Enquadramento político e normativo do Turismo inclusivo
- Contexto normativo internacional/EU: Legislação europeia e nacional

Conceitos principais

- Deficiência
- Acessibilidade
- *Design* inclusivo
- Produtos de apoio: tipologia e ISO 9999/2007

O cliente com deficiência motora

Deficiência motora, limitações/necessidades especiais na mobilidade e acessibilidade dos serviços turísticos:

- Deficiência motora
- Tipos de deficiência motora
- Produtos e meios de apoio (cadeiras de rodas, espaço de movimentação, zona de permanência e de manobra, auxiliares de marcha)
- Requisitos da oferta turística (acessibilidade física, barreiras físicas, transportes)
- Legislação nacional
- Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento
- Práticas de serviço (utilização/manipulação de cadeira de rodas, apoio à deslocação e transferência para outros assentos, cuidados de relacionamento no serviço)

O cliente com deficiência visual

- Deficiência visual, limitações/necessidades especiais na mobilidade, orientação e acessibilidade dos serviços turísticos
- Deficiência visual
- Limitações das pessoas com deficiência visual
- Orientação e Mobilidade
- Necessidades especiais da pessoa cega ou com baixa visão

Produtos e meios de apoio à deficiência visual

- Braille, áudio descrição e formato digital
- Acessibilidade nas TIC
- Requisitos de acessibilidade na WEB
- O acompanhante/guia

- O cão-guia
- Sinalética

Requisitos da oferta turística

- Requisitos
- Acessibilidade

Legislação

Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento

- Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
- Atitudes de relacionamento e aspetos comunicacionais

Práticas de serviço

O cliente com deficiência auditiva

Deficiência auditiva, limitações/necessidades especiais na comunicação, compreensão da informação e acessibilidade dos serviços turísticos

- Deficiência auditiva
- Graus e tipos de deficiência auditiva
- População surda
- Causas e consequências da deficiência auditiva
- Limitações da pessoa com deficiência auditiva
- Limitações comunicacionais
- Necessidades específicas da pessoa surda

Produtos e meios de apoio

- Produtos de apoio para a deficiência auditiva
- Língua gestual portuguesa e cães de assistência

Requisitos da oferta turística

- Oferta turística
- Acessibilidade

Legislação

Necessidades especiais de relacionamento interpessoal e atitudes dos profissionais de atendimento

- Necessidades especiais de relacionamento interpessoal
- Comunicação e atitudes dos profissionais
- Práticas de serviço

O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência

Deficiência intelectual e multideficiência, limitações/necessidades especiais e acessibilidade dos serviços turísticos

- Deficiência intelectual e multideficiência
- Graus e causas de deficiência Intelectual
- Características de algumas síndromas associados à deficiência intelectual
- Limitações das pessoas com deficiência intelectual
- Necessidades especiais das pessoas com deficiência intelectual

O direito das pessoas com deficiência intelectual ao lazer e ao turismo

- Pessoas com deficiência intelectual e o turismo
- Requisitos da oferta turística e acessibilidades

Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal

- Práticas de serviço e relacionamento

O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais

O cliente sénior, as suas limitações/necessidades especiais e a acessibilidade dos serviços turísticos

- Processo de envelhecimento
- População idosa
- Características do turismo sénior
- Turista sénior com limitações cognitivas, motoras, visuais e/ou auditivas
- Necessidades do cliente sénior com limitações
- Requisitos da oferta e acessibilidades
- Produtos de apoio e acessibilidades
- Acessibilidades e legislação
- Serviço, comunicação e relacionamento interpessoal

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Tendo esta unidade de formação o duplo objetivo de dotar os formandos/as dos conceitos e princípios relativos ao turismo inclusivo e, simultaneamente, sensibilizar para a adoção de práticas de serviço e atendimento específicas para as necessidades destes públicos, sugere-se a conjugação de técnicas de pesquisa individual ou de grupo, com a discussão e debate. Desta forma promove-se o contacto com a diversidade de requisitos do serviço e produtos turísticos a produzir, e a reflexão individual e grupal necessária à mudança de atitudes.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Normativos relativos ao turismo inclusivo. Material de apoio específico para a hotelaria, restauração e atividades turísticas. Documentação sobre produtos de apoio ao cliente com necessidades especiais. Filmes pedagógicos sobre o tema. Enunciados de exercícios pedagógicos (casos para analisar, outros).

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 10

PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE COZINHA

[Associada à UC 01. Planejar e organizar a produção de cozinha]

- 1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO:** Planeamento e organização da produção de cozinha
- 2. DURAÇÃO:** 75 horas
- 3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:**
 - Nuclear
 - Bolsa

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 1

Preparação e produção de cozinha

- 4. DURAÇÃO:** 50 horas

- 5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma cozinha.
- Identificar e aplicar técnicas de planeamento de produção de cozinha.
- Identificar e aplicar os princípios de organização e as regras de funcionamento da cozinha.
- Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras).
- Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.
- Identificar as técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Identificar os procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Identificar normas de segurança e saúde no trabalho.
- Identificar as normas de segurança e higiene alimentar.
- Reconhecer o âmbito da sua intervenção e o quadro das responsabilidades definidas.
- Identificar o sistema informático e utilizar as funcionalidades de planeamento e organização da produção de cozinha.

- 6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:**

Técnicas de planeamento da produção de cozinha

- Plano de trabalho semanal e diário
- Plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras)

Organização e funcionamento da cozinha

- Tipologia de serviços
- Instalações e suas características
- Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)
- Utensílios (material móvel e de corte)
- Indumentária
- Brigada de cozinha
- Circuitos

- Terminologia

Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha

- Características
- Funções
- Higienização, manutenção e conservação

Procedimentos de organização e produção de cozinha

- Processo e suporte documental
- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
- Planeamento da produção
- Disposição dos meios físicos
- Organização do trabalho
- Gestão da roda de serviço
- Previsão dos meios necessários
- Limpeza da secção

Técnicas de planeamento da produção de cozinha

- Fichas técnicas
- Constituição das fichas técnicas
- Técnicas de cálculo de capacidades
- Ingredientes e pesagens
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens
- Processos e tempos de confeção
- Técnicas de cálculo de preços

Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros)

Procedimentos de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha

Procedimentos de registo e controlo de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático e aplicação de planeamento e organização da produção de cozinha

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se o recurso a aprendizagens baseadas em situações-problema, permitindo assim uma maior proximidade com os contextos reais de exercício e a realidade dos/as participantes. Consoante o perfil dos/as formandos/as, a partilha de experiências, formas de organização da produção de cozinha e problemas concretos pode ser um recurso útil para tornar a formação mais atrativa e enriquecedora. A visita de estudo a cozinhas de estabelecimentos de diferentes tipologias poderá ser uma estratégia muito facilitadora da aprendizagem (por ex.: cozinha de unidade hoteleira; cozinha de restauração rápida; outras).

A utilização de técnicas ativas, nomeadamente, a técnica do estudo de caso, conjugada com trabalho de planeamento individual ou de grupo, permitirá uma maior interação e partilha de experiências e conhecimentos entre os/as formandos/as. Será desejável que na formação se trabalhem estratégias de resposta diferenciadas que ponderam os diferentes contextos de exercício.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Equipamentos, utensílios e matérias-primas para o serviço de cozinha. Sistema informático. Normativos e procedimentos internos relativamente à organização da produção de cozinha. Plano de produção. Procedimentos para organização das brigadas de trabalho. Normas e procedimentos para requisição de matérias-primas, utensílios e equipamentos. Normas de distribuição e comercialização em estabelecimentos de hotelaria.

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 2

Serviço de restaurante: *mise-en-place* e técnicas de serviço

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar e analisar documentos estratégicos e orientadores do estabelecimento.
- Identificar técnicas de planeamento e organização do serviço de restaurante.
- Identificar técnicas de preparação do serviço de restaurante.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de cartas e ementas.
- Identificar normas de segurança e saúde no trabalho.
- Identificar as normas de higiene e segurança alimentar.

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Técnicas de preparação do serviço restaurante

- Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios
- Regras básicas de decoração dos espaços
- Circuitos de serviço
- Condições de bem-estar

Equipamentos e utensílios

- Funcionalidade e adequabilidade
- Técnicas de utilização e manuseamento
- Limpeza e conservação

Técnicas de elaboração de fichas técnicas e ementas

- Padrão de especificação das doses – capitações
- Definição das doses padrão
- Padrão de Rendimento dos produtos alimentares
- Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção
- Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do cortador)
- Elaboração de receitas padrão

Elaboração da Ementa

- Tipos de ementa
- Regras de seleção dos pratos
- Índice de rentabilidade
- Índice de popularidade

Secções abastecedoras e de apoio ao serviço de restaurante

Articulação entre serviços

Mise-en-place para o serviço de restaurante

- Diferentes tipos de *mise-en-place* (simples, à carta, ementa e menu)
- Os tipos de serviço de mesa (à inglesa, à francesa, à americana, à russa)
- Preparação de mesas, balcão, mesas de apoio, carros de serviço e bandejas

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se o recurso a aprendizagens baseadas em situações-problema, permitindo assim uma maior proximidade com os contextos reais de exercício e a realidade dos/as participantes. Consoante o perfil dos/as formandos/as, a partilha de experiências, formas de organização do serviço de restaurante e problemas concretos pode ser um recurso útil para tornar a formação mais atrativa e enriquecedora. Será desejável que os/as formandos/as possam realizar atividades que lhe permitam reconhecer a importância da articulação entre serviços e a interdependência do trabalho das equipas de restaurante e cozinha.

Sugere-se a utilização de técnicas ativas, nomeadamente, a técnica do estudo de caso, conjugada com trabalho de planeamento individual ou de grupo, o que permitirá uma maior interação e partilha de experiências e conhecimentos em formandos. Será desejável que na formação se trabalhem estratégias de resposta diferenciadas que ponderam os diferentes contextos de exercício.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Equipamentos, utensílios e matérias-primas para o serviço de cozinha. Sistema informático. Normativos e procedimentos internos relativamente à organização da produção de cozinha. Plano de produção. Procedimentos para organização das brigadas de trabalho. Normas e procedimentos para requisição de matérias-primas, utensílios e equipamentos. Normas de distribuição e comercialização em estabelecimentos de hotelaria. Enunciados de exercícios. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 11

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE MASSAS BASE, FUNDOS E MOLHOS DE COZINHA

[Associada à UC 02. Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar as principais massas base de cozinha/pastelaria.
- Identificar os principais fundos e molhos de cozinha.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Aplicar técnicas de confeção das massas base.
- Aplicar técnicas de preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.
- Aplicar as normas de segurança e higiene alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Identificar o sistema informático e utilizar as funcionalidades de planeamento e organização do serviço cozinha.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Técnicas de planeamento da produção em pastelaria

Principais massas base de cozinha/pastelaria

- Massa de crepes
- Massa de fartos
- Massa folhada
- Massa lêveda
- Massa quebrada
- Massa tenra
- Massa *vinhé*

Identificação dos diferentes fundos

- *Roux* ou embamatas
- Aparelhos
- *Court-bouillons*
- *Fumets*
- Geleias
- Marinadas
- Salmouras
- Caldos
- Fundos brancos
- Fundos escuros

Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados

- *Demi-glace*

- Béchamel
- Maionese
- Holandês
- Bearnês
- Vinagrete
- Molho tomate

Identificação e composição das manteigas compostas

Identificação e confeção de molhos diversos

- Molho Cumberland
- Molho verde
- Molho *barbecue*
- Molho *chutney*
- Outros

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de massas base de cozinha

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais
- Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha

Procedimentos de registo e controlo de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático e aplicação de planeamento e organização do serviço de cozinha

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de produtos (massas, molhos e fundos), de acordo com os processos adequados e os serviços aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e execução de técnicas de confeção de massas base, molhos e fundos de cozinha para serem trabalhadas em contexto de formação.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Plano de produção. Sistema informático. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciados de exercícios para realizar em sala. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 12

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE ENTRADAS SÓLIDAS E ACEPIPES

[Associada à UC 03. Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais entradas e acepipes.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar os procedimentos para a confeção das entradas e acepipes.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Tipos de acepipes e entradas simples sólidas

- Saladas (quentes, frias)
- Pratos de ovos
- Patés
- Acepipes de peixe
- Acepipes de marisco
- Pastéis salgados (de massa tenra, folhados, *vol-au-vent*, pataniscas e pastéis e outros)
- Produtos de charcutaria
- Queijos
- Tapas

Tecnologia de matérias-primas

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes

Processo de confeção de acepipes e entradas simples sólidas

Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados
Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa
Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de acepipes e entradas, de acordo com os processos adequados e os serviços aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 13

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE SOPAS, CREMES E AVELUDADOS

[Associada à UC 04. Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*

- Regionais
- Internacionais

Tecnologia de matérias-primas

Receitas e fichas técnicas

- Capitações
- Composições
- Utilizações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

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

Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés*

- *Mise-en-place*
- Ordem de introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura

Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados)

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de sopas, cremes, aveludados, caldos e *consommés* de acordo com os processos adequados e os serviços aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderão ser realizados trabalhos de pesquisa relativamente às especialidades regionais e solicitar aos/às formandos/as a preparação das fichas técnicas dos produtos.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 14

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE CARNES, AVES E CAÇA

[Associada à UC 05. Planear e confeccionar carnes, aves e caça]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de carnes, aves e caça

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar os tipos de carne e formas de preparação.
- Identificar as principais confeções de carne, aves e caça.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar os procedimentos para a confeção de carne, aves e caça.
- Aplicar as técnicas de empratamento de carne, aves e caça.
- Aplicar os processos de decoração de carne, aves e caça.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Carnes, aves e caça

- Raça/origem
- Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas)
- Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça)
- Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros)

Tecnologia de matérias-primas

- Categorias
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, 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, chamuscar, 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, coroas, *carrés*, rojões, febras, outros)
- Aproveitamentos (*stroganoff*, molhos, outros)
- Marinadas, aplicações de especiarias e ervas
- Pesagens e capitações

Técnicas de confecção de carnes, aves e caça

- Fritar
- Cozer
- Panar
- Grelhar
- Guisar
- Estufar
- Assar
- Ao sal
- Saltear
- Gratinar
- "*Au bleu*"
- Outros (brasear, suar)

Técnicas de preparação e confecção de guarnições de carnes, aves e caça

Técnicas de regeneração de carnes, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados)

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Acondicionamento e conservação das carnes, aves e caça

- Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "*cook chill*" e "*coock freeze*")
- Medição de temperaturas e pressões
- Tempo de conservação
- Correção dos desvios ocorridos

Empratamento e decoração criativa

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de produtos carne, aves ou caça de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 15

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PEIXES E MARISCOS

[Associada à UC 06. Planear e confeccionar peixes e mariscos]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de peixes e mariscos

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar os tipos de peixe e marisco.
- Identificar as principais confeções de peixe e marisco.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar os procedimentos para a confeção de peixes e mariscos.
- Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições.
- Aplicar as técnicas de empratamento de peixe e marisco.
- Aplicar os processos de decoração de peixe e marisco.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos

- Peixes de mar
- Peixes de rio
- Crustáceos
- Moluscos

Tecnologia de matérias-primas

- Variedades
- Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
- Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
- Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
- Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de peixes e mariscos

- Manuseamento e preparação de utensílios e material

- Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
- Seleção e capitação das matérias-primas
- Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
- Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, *goujonnettes*, outros)
- Pesagens e capitações

Técnicas de confeção de peixes e mariscos

- Cozer a vapor
- Cozer em "*court-bouillon*"
- Fritar
- Panar
- Grelhar
- Escalfar
- Assar
- Ao sal
- Saltear
- Gratinar
- Outros

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos

Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos

- Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "*cook chill*" e "*cock freeze*")
- Medição de temperaturas e pressões
- Tempo de conservação
- Correção dos desvios ocorridos

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de produtos de peixe ou mariscos os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderão ser realizados trabalhos de pesquisa relativamente às especialidades regionais e solicitar aos/às formandos/as a preparação das fichas técnicas dos produtos.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha; Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 16

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

[Associada à UC 07. Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha tradicional portuguesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha tradicional portuguesa

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos, cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha tradicional portuguesa (peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 17

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA INTERNACIONAL

[Associada à UC 08. Planear e confeccionar cozinha internacional]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha internacional

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha internacional.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha internacional.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha internacional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia internacional

- Tendências de evolução da gastronomia
- Evolução dos Receituários
- Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha internacional (Europa, Ásia, África, América, países lusófonos)

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos, cremes e *consommés*
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia internacional (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 18

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE IGUARIAS DAS NOVAS TENDÊNCIAS DE COZINHA

[Associada à UC 09. Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha
- Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha.
- Identificar e aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha.
- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Novas tendências de cozinha- a gastronomia como produto turístico

Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios

- Cozinha de autor
- Cozinha de fusão
- Cozinha molecular
- Outras

Cozinha alternativa: cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica

Conceitos e princípios da cozinha alternativa

Novas tecnologias de cozinha

Noções básicas de química alimentar

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de confeção de pratos da cozinha criativa

Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras)

Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital)

Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Empratamento e decoração criativa

- Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
- Conceitos de estética e harmonia

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de novas tendências de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação e caracterização das novas técnicas de confeção, suas vantagens e inconvenientes. A visita de estudo a estabelecimentos que apliquem novas técnicas de cozinha será uma estratégia facilitadora da aprendizagem.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Documentação relativa a novas tendências de cozinha. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 19

PLANEAMENTO E EXECUÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS DE COZINHA

[Associada à UC 10. Planear e executar serviços especiais de cozinha]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Analisar o plano de produção e outros documentos com orientações (pedido do cliente, objetivo, contexto, outras).
- Identificar os diferentes serviços especiais.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Aplicar técnicas de preparação e confeção de iguarias para serviços especiais.
- Aplicar técnicas de empratamento e decoração para serviços especiais.
- Aplicar os procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confecionados.
- Procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar o sistema informático e aplicação do serviço de cozinha.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Tipos de serviços especiais

- Banquetes
- Volantes (*buffets*, portos de honra, *coffee-breaks*, outros)

Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios

- Tipos de iguarias a servir
- Mobiliário, equipamentos e utensílios

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações
- Tipos de iguarias a servir

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Organização e articulação do serviço com outras secções

Técnicas de preparação e confeção de iguarias para serviços especiais

- Preparação e confeção dos alimentos

- Empratamento das diversas iguarias de acordo com a tipologia de serviço
- Montagem, disposição e reposição de alimentos quando aplicável

Empratamento e decoração criativa

- Corte, empratamento e decoração de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos
- Peças montadas

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático e aplicação do serviço de cozinha

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem iguarias para serviços especiais. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação, tais como o empratamento e decoração. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação e caracterização das novas técnicas de confeção, suas vantagens e inconvenientes.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 20

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE MASSAS BASE, RECHEIOS, CREMES E MOLHOS DE PASTELARIA

[Associada à UC 11. Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria]

- 1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO:** Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria
- 2. DURAÇÃO:** 50 horas
- 3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:**
 - Nuclear
 - Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras).
- Identificar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos recheios, cremes e molhos de pastelaria.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de pastelaria.
- Aplicar técnicas de preparação e confeção massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.
- Aplicar os procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Técnicas de planeamento da produção em pastelaria

Massas base na pastelaria

- Massa de crepes
- Massa de fartos
- Massa folhada
- Massa lêveda
- Massa quebrada
- Massa tenra
- Massa *vinhé*
- Massa doce
- Massa *genoise*
- Massa biscoito
- Massa para rolos
- Massa croissant
- Massa *savarin*
- Merengagem
- Outras

Principais recheios e cremes de pastelaria

- Creme pasteleiro
- Creme de ovos
- *Chantilly*
- *Ganaches*
- Recheio de chocolate
- Recheio de café
- Recheio de amêndoa
- Outros

Principais tipos de molhos

- À base de leite
- À base de fruta
- À base de vinhos licorosos

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações

- *Mise-en-place*
- Ordem de introdução das matérias-primas
- Tempo de cozedura e temperatura
- Textura
- Acabamento

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados; produção de relatórios, outras)

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de confeção ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos a confeccionar. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 21

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA DE SOBREMESA

[Associada à UC 12. Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa]

- 1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO:** Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa
- 2. DURAÇÃO:** 50 horas
- 3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:**
 - Nuclear
 - Bolsa

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 1

Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias

- 4. DURAÇÃO:** 25 horas

- 5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, etc.).
- Identificar as principais sobremesas frias e quentes.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção das sobremesas.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Analisar e utilizar processos de fabrico das sobremesas.
- Aplicar os procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

- 6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:**

Pastelaria de sobremesa

- Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
- Tipologias de pastelaria

Confeções de sobremesa

- De colher
- De fatia
- Sobremesas geladas
- Sobremesas quente
- Outros

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura e temperatura
- Empratamento

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados; produção de relatórios, outras).

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem sobremesas frias e quentes. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de confeção, o empratamento e decoração ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 2

Planeamento e confeção de gelados e sorvetes

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, etc.).
- Identificar os principais gelados e sorvetes.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos gelados e sorvetes.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Analisar e utilizar processos de fabrico dos gelados e sorvetes.
- Aplicar os procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Técnicas de planeamento da produção em pastelaria
Gelados e sorvetes

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de gelados e sorvetes

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de fabrico de gelados, sorvetes e respetivas aplicações

- Preparação
- Produção
- Decoração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados; produção de relatórios, outras).

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem gelados e sorvetes. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de produção, o empratamento e decoração ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Sistema informático. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 22

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA E DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

[Associada à UC 13. Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa]

- 1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO:** Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa
- 2. DURAÇÃO:** 50 horas
- 3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:**
 - Nuclear
 - Bolsa

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 1

Pastelaria tradicional portuguesa

- 4. DURAÇÃO:** 25 horas
- 5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**
No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras).
- Identificar as principais especialidades de pastelaria tradicional portuguesa.
- Identificar as principais especialidades de doçaria tradicional portuguesa.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção da pastelaria e doçaria tradicional portuguesa.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Analisar e utilizar processos de fabrico da pastelaria e doçaria.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

- 6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:**

Variedades de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de produtos de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem de introdução das matérias-primas
- Importância dos pontos de açúcar

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem especialidades de pastelaria e doçaria tradicional. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de produção, os pontos de açúcar, o empratamento e decoração ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Sistema informático. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 2

Doçaria conventual portuguesa

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras).
- Identificar as principais especialidades de doçaria e pastelaria conventual portuguesa.
- Identificar as principais especialidades regionais conventuais.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção da doçaria conventual.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Analisar e utilizar processos de fabrico da pastelaria e doçaria conventual portuguesa.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Técnicas de planeamento da produção em pastelaria

A pastelaria e doçaria conventual portuguesa

Principais especialidades regionais

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de produtos de pastelaria e doçaria conventual portuguesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem de introdução das matérias-primas
- Importância dos pontos de açúcar

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados, produção de relatórios, outras)

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem especialidades de doçaria e pastelaria conventual portuguesa. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de produção, os pontos de açúcar, o empratamento e decoração ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Informação sobre doçaria e pastelaria conventual portuguesa. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 23

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA INTERNACIONAL

[Associada à UC 14. Planear e confeccionar pastelaria internacional]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria internacional

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.
- Identificar as principais especialidades de pastelaria internacional.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção da pastelaria internacional.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Analisar e utilizar processos de fabrico da pastelaria internacional.
- Aplicar técnicas de decoração de pastelaria internacional.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pastelaria e doçaria internacional

- Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
- Evolução dos Receituários
- Tipologias de pastelaria

Confeções de pastelaria

- Com fruta
- Sortido seco
- À base de chocolate
- Unitária
- Outros

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pastelaria internacional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material

- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en- place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura e temperatura
- Empratamento

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de pastelaria do mundo (de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades de pastelaria do mundo e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 24

COORDENAÇÃO DE EQUIPAS DE TRABALHO EM RESTAURAÇÃO

[Associada à UC 15. Coordenar equipas de trabalho em restauração]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Coordenação de equipas de trabalho em restauração

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Identificar e aplicar técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos.
- Identificar e aplicar técnicas de comunicação em contexto laboral.
- Identificar e adaptar estratégias de motivação de equipas em restauração.
- Identificar e utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas em restauração.
- Identificar e aplicar procedimentos de controlo da assiduidade, pontualidade e outras normas laborais.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Liderança de equipas de trabalho

- Conceitos e princípios de liderança
- Estilos de liderança e suas características
- Liderança situacional

Comunicação e gestão de equipas

- Estilos comunicacionais
- Comunicação persuasiva e motivacional
- Gestão e mediação de conflitos

Aspetos legais e administrativos da gestão de equipas em restauração

- Legislação laboral e procedimentos de gestão administrativa de recursos humanos (horários, falta, férias, outros).
- Direitos e deveres laborais
- Normas de organização e gestão de equipas em restauração

Técnicas de gestão de recursos humanos

- Procedimentos de controlo da assiduidade, pontualidade e outras normas laborais
- Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho
- Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de qualidade
- Procedimentos de diagnóstico de necessidades de competência
- Procedimentos de supervisão, correção e avaliação de desempenho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens baseadas em situações-problema, permitindo assim uma maior proximidade com a realidade dos/as participantes, a partilha de experiências e vivências,

tornando a formação mais enriquecedora. Sugere-se o recurso a análise de casos reais ou ficcionados, seja em formato de vídeo (testemunhos, situações ficcionada, etc.) ou *scripto* para análise e posterior debate em grupo. A realidade do mercado de trabalho deverá ser a base para a construção de situações-problema, por exemplo, como motivar equipas de trabalho com elevados níveis de rotatividade; como promover a autoestima e valorizar o trabalho das equipas de trabalho; como gerir e mediar conflitos em equipas de trabalho na restauração.

No caso da formação de ativos, será desejável que se reforce a dimensão de partilha de experiências e conhecimentos dos/as formandos/as, permitindo diferentes o debate acerca das práticas profissionais dos/as formandos/as e do contexto de exercício. Poderão ser pedidos exemplos de situações críticas de gestão de equipas, tais como gestão ou mediação de conflitos.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Excertos de legislação laboral e normativos relativamente aos recursos humanos e gestão de equipas de trabalho. Exemplos de normas de qualidade. Exemplos de normas procedimentos internos de controlo da assiduidade, pontualidade e outras obrigações laborais. Normas gerais de segurança e saúde no trabalho. Textos de apoio sobre liderança e gestão de equipas. Enunciados de casos. Exemplo de filmes pedagógicos.

BOLSA
UFCD OPCIONAIS (NÃO NUCLEARES)

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 26

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE MASSAS BASE DE PADARIA

[Associada à UC 17. Planear e confeccionar massas base de padaria]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de massas base de padaria

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma padaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.
- Identificar as principais massas de panificação.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria.
- Identificar e aplicar as técnicas de preparação e fabrico das massas de panificação e respetivas aplicações.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Massas lêvedas de padaria

- Pão de trigo
- Pão de milho
- Pão de centeio
- Pão de mistura

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Fermentos

- Tipos
- Características
- Utilização

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de massas de padaria

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações

- O escaldar da farinha
- Amassadura
- Fermentação inicial (levedação)
- Pesagem e divisão da massa
- O enrolar da massa
- Fermentação intermédia (levedação)
- O tender da massa
- Fermentação final (levedação)
- Cozedura do pão - enfornar/desenfornar

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem massas de panificação com as respetivas aplicações. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos, tais como as o enrolar da massa, a fermentação intermédia (levedação), o tender da massa, ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de padaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Fichas de gestão de *stocks*. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 27

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA DECORADA E FESTIVA

[Associada à UC 18. Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva]

- 1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO:** Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva
- 2. DURAÇÃO:** 50 horas
- 3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:**
 - Nuclear
 - Bolsa

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 1

Planeamento e confeção de pastelaria decorada

- 4. DURAÇÃO:** 25 horas

- 5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras).
- Identificar os principais tipos de bolos decorados.
- Identificar os principais tipos de recheios e coberturas.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção da pastelaria decorada.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Identificar e aplicar técnicas de confeção de recheios e coberturas.
- Identificar e aplicar técnicas de decoração em pastelaria.
- Identificar e aplicar técnicas de decoração em açúcar.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

- 6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:**

Técnicas de planeamento da produção em pastelaria

Principais tipos de bolos decorados

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de bolos decorados

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de execução dos bolos

- Projeto/maquete
- Preparação dos elementos decorativos
- Preparação de massas e cremes
- Cozedura
- Montagem dos bolos
- Decoração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Elementos decorativos em pasta de açúcar

- Folhas, fitas, laços, flores, figuras, outros
- Letragem

Técnicas de decoração

- Método de queda
 - Método deslizante
 - Transposição do desenho
 - Moldagem
- Tecnologia das matérias-primas
- Composições
 - Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Processos de decoração

- Utilização de pasta de açúcar
- Utilização de moldes
- Aplicação de coberturas
- Transposição de desenhos
- Decoração com saco
- Aplicação de letragem

Controlo de qualidade dos produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados, produção de relatórios, outras).

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem bolos decorados com vários tipos de decoração. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de preparação e fabrico ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Sistema informático. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos a confeccionar; Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 2

Planeamento e confeção de pastelaria festiva

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras).
- Identificar os principais tipos de pastelaria festiva.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção da pastelaria festiva.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Interpretar a ficha técnica.
- Identificar e aplicar técnicas de confeção de recheios e coberturas.
- Identificar e aplicar técnicas de decoração em pastelaria festiva.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Técnicas de planeamento da produção em pastelaria

Pastelaria de natal

- Filhós
- Sonhos
- Coscorões
- Azevias
- Tronco de natal
- Bolo-rei e bolo-rainha
- Lampreias de ovos
- Outros

Outra pastelaria festiva

Tecnologia de matérias-primas

- Composições

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de pastelaria de natal e festiva

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de fabrico de pastelaria de natal e festiva

- Preparação
- Cozedura/fritura
- Decoração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados; produção de relatórios, outras)

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem pastelaria festiva de vários tipos. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como as técnicas de preparação e fabrico ou os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Sistema informático. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos a confeccionar. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 28

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA ARTÍSTICA

[Associada à UC 19. Planear e confeccionar pastelaria artística]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria artística

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
 Bolsa

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 1

Confeção e decoração de bolos artísticos

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Reconhecer o âmbito de utilização das técnicas de modelagem e decoração em pastelaria.
- Selecionar as matérias-primas para a modelagem e decoração de bolos.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar diferentes técnicas de decoração de bolos (queda, deslizante, outros).
- Identificar e aplicar diferentes processos de decoração de bolos (pasta de açúcar, moldes, outras).
- Interpretar fichas técnicas.
- Identificar e aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados, produção de relatórios, outras).

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Elementos decorativos em pasta de açúcar

- Folhas, fitas, laços, flores, figuras, outros
- Letragem

Técnicas de decoração

- Método de queda
- Método deslizante

Transposição do desenho

- Moldagem

Tecnologia das matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Processos de decoração

- Utilização de pasta de açúcar
- Utilização de moldes
- Aplicação de coberturas
- Transposição de desenhos
- Decoração com saco
- Aplicação de letragem

Controlo de qualidade dos produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados; produção de relatórios, outras)

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem diferentes elementos decorativos de pastelaria, aplicando os diferentes técnicas e processos de decoração com recurso a pasta de açúcar, moldes, letragem, e outros considerados essenciais. O grau de complexidade da tarefa poderá estar associado ao nível de experiência do formando, sugerindo por isso que, na formação de ativos, sejam trabalhadas as técnicas e processos mais elaboradas, incentivando a criatividade na execução da tarefa.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos para a execução da moldagem e decoração de bolos. Sistema informático. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 2

Confeção e decoração de bolos de noiva

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.
- Reconhecer as especificidades da preparação e confeção dos bolos de noiva.
- Selecionar as matérias-primas para a preparação e confeção de bolos de noiva.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na produção.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Identificar e aplicar técnicas de decoração com pasta de açúcar.
- Identificar e aplicar técnicas de confeção de massas e recheios.
- Identificar e aplicar técnicas de decoração de bolos de noiva.
- Identificar e aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Utilizar as funcionalidades do sistema informático.

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Bolos de Noiva

Elementos decorativos em pasta de açúcar

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de bolos de noiva

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Processo de execução de bolos de noiva

- Projeto/maquete
- Preparação dos elementos decorativos
- Preparação de massas e cremes
- Cozedura
- Montagem dos bolos
- Decoração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção

- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

Sistema informático: aplicações relativas à produção (consulta e atualização de dados; produção de relatórios, outras)

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem bolos de noiva. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos, tais como a fase de projeto, a preparação das massa e recheios, os elementos decorativos, a montagem e acabamentos ou ainda os cuidados de segurança alimentar, etc., para serem trabalhadas em contexto de formação.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos para a preparação e confeção de bolos de noiva. Sistema informático. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 29

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA ALEMÃ

[Associada à UC 20. Planear e confeccionar pastelaria alemã]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria alemã

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da pastelaria.
- Identificar as principais especialidades da pastelaria alemã.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e fabrico de pastelaria alemã.
- Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de pastelaria.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pastelaria alemã

Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e fabrico de pastelaria alemã

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de decoração de pastelaria

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de pastelaria alemã (de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades de pastelaria do mundo e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 30

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA FRANCESA

[Associada à UC 21. Planejar e confeccionar pastelaria francesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria francesa

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da pastelaria.
- Identificar as principais especialidades da pastelaria francesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e fabrico de pastelaria francesa.
- Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de pastelaria.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pastelaria francesa

Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e fabrico de pastelaria francesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de decoração de pastelaria

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de pastelaria francesa (de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades de pastelaria do mundo e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 31

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA INGLESA

[Associada à UC 22. Planear e confeccionar pastelaria inglesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria inglesa

2. DURAÇÃO: 25horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da pastelaria.
- Identificar as principais especialidades da pastelaria inglesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e fabrico de pastelaria inglesa.
- Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de pastelaria.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stock*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pastelaria inglesa

Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e fabrico de pastelaria inglesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de decoração de pastelaria

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de pastelaria inglesa (de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades de pastelaria do mundo e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 32

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA ITALIANA

[Associada à UC 23. Planear e confeccionar pastelaria italiana]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria italiana

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da pastelaria.
- Identificar as principais especialidades da pastelaria italiana.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e fabrico de pastelaria italiana.
- Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de pastelaria.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pastelaria italiana

Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e fabrico de pastelaria italiana

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de decoração de pastelaria

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de pastelaria italiana (de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades de pastelaria do mundo e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 33

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE PASTELARIA INDIANA

[Associada à UC 24. Planear e confeccionar pastelaria indiana]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de pastelaria indiana

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da pastelaria.
- Identificar as principais especialidades da pastelaria indiana.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à preparação e fabrico dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e fabrico de pastelaria indiana.
- Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de pastelaria.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pastelaria indiana

Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e fabrico de pastelaria indiana

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de decoração de pastelaria

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de pastelaria indiana (de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e fabrico destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades de pastelaria do mundo e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 34

ARTES DECORATIVAS EM COZINHA

[Associada à UC 25. Executar artes decorativas em cozinha]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Artes decorativas em cozinha

2. DURAÇÃO: 50 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma pastelaria.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.
- Identificar os diferentes estilos utilizados na decoração alimentar.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção da decoração alimentar.
- Selecionar equipamentos e utensílios a utilizar na decoração alimentar.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Aplicar técnicas de planeamento de trabalhos de decoração das peças artísticas.
- Identificar e aplicar técnicas de decoração alimentar em relevo e escultura.
- Aplicar as técnicas de empratamento decorativo.
- Realizar fotografia culinária.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.
- Aplicar os procedimentos de gestão de *stocks*
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Decoração alimentar

- Conceitos
- Estilos

Planificação de trabalhos

- Cores, composições, contrastes, efeitos
- Formas e texturas
- Apresentação (suportes físicos e materiais, tais como iluminação, espelhos e tecidos)
- Materiais
- Perspetivas

Trabalhos em relevo e escultura

- Técnicas, materiais e utensílios
- Matérias-primas (vegetais, frutas, outras)
- Gelatinas, cremes, corantes, pastas

Técnicas de empratamento decorativo

- Com acessórios
- Sem acessórios

Fotografia culinária

- Ambiente
- Iluminação
- Apresentação dos trabalhos
- Fotografia

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração, a simulação e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e executam trabalhos de decoração alimentar. Poderão ser realizados trabalhos de pesquisa relativamente a novas técnicas de decoração alimentar e exemplos de boas práticas, trabalhos de eventos especiais, etc.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria. Fichas técnicas dos produtos; Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 35

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - AÇORES

[Associada à UC 26. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Açores]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Açores

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional dos Açores.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região dos Açores.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional açoriana

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material

- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 36

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - ALENTEJO

[Associada à UC27. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Alentejo]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Alentejo

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional do Alentejo.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região do Alentejo.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional do Alentejo

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 37

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - ALGARVE

[Associada à UC 28. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Algarve]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Algarve

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional do Algarve.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região do Algarve.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional do Algarve

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 38

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - BEIRAS

[Associada à UC 29. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Beiras]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Beiras

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional das Beiras.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região das Beiras.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional das Beiras

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 39

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - ESTREMADURA

[Associada à UC 30. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Estremadura]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Estremadura

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional da Estremadura.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região da Estremadura.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional da Estremadura

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 40

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - MADEIRA

[Associada à UC 31. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Madeira]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Madeira

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional da Madeira.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região da Madeira.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional da Madeira

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 41

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - MINHO

[Associada à UC 32. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Minho]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa - Minho

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional do Minho.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região do Minho.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional do Minho

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 42

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHA REGIONAL PORTUGUESA – TRÁS-OS-MONTES

[Associada à UC 33. Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Trás-os-Montes]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Trás-os-Montes

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha regional de Trás-os-Montes.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção das especialidades regionais.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha da região de Trás-os-Montes.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha regional.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Pratos da cozinha regional de Trás-os-Montes

- Entradas e acepipes
- Sopas, caldos e cremes
- Peixe e marisco
- Carne, caça e aves
- Pratos sazonais

Tecnologia de matérias-primas

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha regional

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

Técnicas de preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha regional

Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de iguarias de cozinha regional portuguesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades regionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas. Enunciado do exercício/simulação a realizar. Filmes pedagógicos.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 43

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - ALEMÃ

[Associada à UC34. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - alemã]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - alemã

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha alemã.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha alemã.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha alemã.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia alemã

- Tendências de evolução da gastronomia

- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha alemã

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha alemã

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinha alemã

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia alemã (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 44

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - ANGOLANA

[Associada à UC 35. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - angolana]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - angolana

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha angolana.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha angolana.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha angolana.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia angolana

- Tendências de evolução da gastronomia
- Evolução dos receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha angolana

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha angolana

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições
Técnicas de regeneração de pratos de cozinha angolana

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa
Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Procedimentos de gestão de *stocks*
Normas de higiene e segurança alimentar
Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia angolana (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 45

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - CHINESA

[Associada à UC 36. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - chinesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - chinesa

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha chinesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha chinesa.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha chinesa.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia chinesa

- Tendências de evolução da gastronomia
- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha chinesa

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha chinesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia chinesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 46

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - FRANCESA

[Associada à UC 37. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - francesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo – francesa

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha francesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha francesa.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha francesa.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia francesa

- Tendências de evolução da gastronomia
- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha francesa

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha francesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinha francesa

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia francesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 47

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - INDIANA

[Associada à UC 38. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - indiana]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - indiana

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha indiana.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha indiana.
- Aplicar as técnicas de emplatamento de pratos da cozinha indiana.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia indiana

- Tendências de evolução da gastronomia
- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha indiana

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha indiana

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinha indiana

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia indiana (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 48

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO – ITALIANA

[Associada à UC 39. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - italiana]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - italiana

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha italiana.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha italiana.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha italiana.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia italiana

- Tendências de evolução da gastronomia
- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha italiana

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha italiana

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia italiana (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 49

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - JAPONESA

[Associada à UC 40. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - japonesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - japonesa

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha japonesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha japonesa.
- Aplicar as técnicas de empratamento de pratos da cozinha japonesa.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia japonesa

- Tendências de evolução da gastronomia

- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha japonesa

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha japonesa

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinha japonesa

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia japonesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 50

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - MEXICANA

[Associada à UC 41. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - mexicana]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - mexicana

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

Nuclear

Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha mexicana.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha mexicana.
- Aplicar as técnicas de emplatamento de pratos da cozinha mexicana.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia mexicana

- Tendências de evolução da gastronomia

- Evolução dos Receituários

Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha mexicana

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Capitações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinha mexicana

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinha mexicana

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia internacional (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 51

PLANEAMENTO E CONFEÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - TAILANDESA

[Associada à UC 42. Planear e confeccionar cozinhas do mundo - tailandesa]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO: Planeamento e confeção de cozinhas do mundo - tailandesa

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da cozinha.
- Identificar as principais especialidades de cozinha tailandesa.
- Identificar e aplicar técnicas de elaboração de fichas técnicas.
- Selecionar e preparar as matérias-primas necessários à confeção dos produtos.
- Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Aplicar as técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tailandesa.
- Aplicar as técnicas de emplatamento de pratos da cozinha tailandesa.
- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de *stocks*.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gastronomia tailandesa

- Tendências de evolução da gastronomia
 - Evolução dos Receituários
- Tipologias gastronómicas

Principais pratos da cozinha tailandesa

Entradas e acepipes

Sopas, caldos, cremes e *consommés*

Peixe e marisco

Carne, caça e aves

Pastelaria e sobremesas

Tecnologia de matérias-primas

- Composições
- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

- Captações

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- *Mise-en-place*
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura
- Empratamento

Técnicas de preparação e confeção de guarnições

Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo

Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais

Técnicas de empratamento e decoração criativa

Procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Procedimentos de gestão de *stocks*

Normas de higiene e segurança alimentar

Normas de segurança e saúde no trabalho

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Deverão ser conjugadas as aprendizagens experienciais e em situações-problemas, nomeadamente a demonstração e o estudo de caso, separados ou conjugados.

Os/as formandos/as deverão realizar atividades práticas em que preparem e confeccionem exemplos de prato de gastronomia tailandesa (entradas, peixe, marisco, carne, aves ou caça) de acordo com os processos adequados e as técnicas aplicáveis. Poderão ser identificadas as principais situações críticas na preparação e confeção destes produtos para serem trabalhadas em contexto de formação. Poderá ser conjugada com a técnica de pesquisa para identificação de outras especialidades internacionais e construção de ficha técnica.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Plano de produção. Fichas técnicas dos produtos. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração. Fichas de registo das matérias-primas.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 52

ATENDIMENTO AO CLIENTE E GESTÃO DE RECLAMAÇÕES NA RESTAURAÇÃO

[Associada à UC 43. Atender o cliente e gerir reclamações no serviço de restauração]

1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO: Atendimento ao cliente e gestão de reclamações na restauração

2. DURAÇÃO: 25 horas

3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:

- Nuclear
- Bolsa

4. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Aplicar técnicas de atendimento e acolhimento ao cliente em contexto de restauração.
- Selecionar e aplicar normas protocolares ao serviço da restauração.
- Identificar os conceitos e princípios da gestão de reclamações.
- Selecionar e utilizar estratégias de gestão de reclamações.
- Aplicar procedimentos gerais de gestão de reclamações.
- Reconhecer o âmbito da sua intervenção, em termos de responsabilidade e autonomia.

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conceitos e princípios relativos ao atendimento e acolhimento de clientes em restauração

Técnicas de atendimento e acolhimento ao cliente em restauração

- Postura e imagem profissional do colaborador
- Tipologia de clientes e suas características
- Normas protocolares no serviço de restauração

Conceitos e princípios da organização de cozinha

- Características gerais e nutricionais dos alimentos
- Modos de confeção das entradas, pratos principais, molhos e sobremesas

Conceitos e princípios da gestão de reclamações

- Estratégias de gestão de reclamações
- O controlo emocional na gestão de reclamações
- Procedimentos em situações de reclamação

Estratégias de fidelização e motivação de clientes

6. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Sugere-se o recurso a aprendizagens baseadas em situações-problema e experiências, permitindo assim uma maior proximidade com os contextos reais de exercício e a realidade dos estabelecimentos de restauração.

A utilização de técnicas ativas, nomeadamente, a técnica do estudo de caso, conjugada com as simulações ou o *role-playing* (jogo de papéis) serão as técnicas a privilegiar, permitindo o treino das dimensões comunicacionais e de relacionamento interpessoal. Será desejável que na formação se trabalhem estratégias de resposta diferenciadas que ponderam os diferentes contextos de exercício.

7. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Normas protocolares. Procedimentos para a gestão de reclamações. Enunciados de casos para analisar.
Grelha de observação da simulação.

FICHA DE UNIDADE DE FORMAÇÃO 53

ATUAÇÃO EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA EM CONTEXTO DE HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

[Associada à UC 44. Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração]

- 1. DESIGNAÇÃO DA UNIDADE DE FORMAÇÃO:** *Atuação em situações de emergência em hotelaria e restauração*
- 2. DURAÇÃO:** 50 horas
- 3. TIPO DE UNIDADE DE FORMAÇÃO:**
 - Nuclear
 - Bolsa

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 1

Atuação em situações de emergência relacionadas com doença súbita ou acidente

- 4. DURAÇÃO:** 25 horas
- 5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

 - Identificar e aplicar os protocolos de atuação em caso de emergência, para deteção e avaliação de situações de doença súbita ou acidente.
 - Selecionar e transmitir informação relativa à situação de emergência.
 - Identificar e aplicar os procedimentos para a realização dos curativos simples.
- 6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:**
 - Gestão de situações de emergência
 - Conceitos e princípios
 - Tipos de emergência
 - Âmbito de intervenção geral e de técnicos especializados
 - Sistema integrado de emergência médica
 - Situações de emergência em hotelaria e restauração
 - Tipos de doença e acidentes mais frequentes na receção e andares
 - Tipos de doença e acidentes mais frequentes na cozinha, bar e restaurante
 - Tipos de doença e acidentes mais frequentes nos SPA e centros de bem-estar
 - Tipos de doenças e acidentes mais frequentes em atividades de lazer e desporto (por ex.: golfe)
 - Protocolos de atuação em situações de emergência
 - Doença súbita
 - Acidente
 - Incêndio
 - Evacuação
 - Outras (ameaça de bomba, etc.)
 - A importância de cumprir os protocolos de atuação e de garantir as condições de segurança do local e do socorrista
 - Controlo emocional em situações de emergência

Procedimentos para a realização de curativos em ferimentos simples ou superficiais

- Cortes pouco profundos
 - Queimaduras de 1º grau
- Regras de segurança e saúde aplicáveis

Procedimentos para a gestão de resíduos

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Método demonstrativo, centrado na explicação e demonstração de tarefas seguida da realização de exercícios práticos. Poderão ser trabalhos alguns casos mais frequentes de emergências relacionadas com situações de doença súbita e acidente, em contexto de hotelaria e restauração.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Manual de primeiros socorros. Protocolos de atuação em situações de emergência. Protocolo de atuação em caso de doença súbita ou acidente. Contactos dos serviços de emergência. Procedimentos de segurança e saúde aplicáveis. Equipamentos de proteção individual. Procedimentos para a gestão de resíduos.

SUBUNIDADE DE FORMAÇÃO 2

Atuação em situações de emergência em restauração e hotelaria – segurança de pessoas e bens

4. DURAÇÃO: 25 horas

5. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

No final da formação, o/a formando/a deverá ser capaz de:

- Reconhecer os tipos de riscos, anomalias ou incidentes que possam por em causa a segurança de pessoas e bens.
- Identificar e aplicar os protocolos de atuação em caso de emergência, relacionadas com a segurança de pessoas e bens.
- Selecionar e transmitir informação relativa à situação de risco e anomalia detetada.
- Reconhecer a importância da permanente desobstrução e visibilidade dos meios e caminhos de evacuação, bem como, a prontidão dos meios de intervenção existentes no estabelecimento.

6. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Gestão de situações de emergência em hotelaria e restauração – dimensão segurança de pessoas e bens

- Conceitos e princípios
- Riscos mais frequentes em contexto de hotelaria e restauração
- Âmbito de intervenção dos profissionais de hotelaria e restauração

Tarefas relacionadas com a segurança de pessoas e bens na hotelaria e restauração

- Controlo de entrada e saídas para deteção de situações anómalas
- Controlo de acesso de pessoas não autorizadas nas áreas restritas ou reservadas
- Reporte ao responsável de situações anómalas ou incidentes

- Gestão de alarmes de intrusão e incêndio
- Verificação da permanente desobstrução e visibilidade dos meios e caminhos de evacuação
- Assistência a pessoas e grupos em situações de risco e de emergência
- Ações preliminares de correção de anomalias de acordo com as instruções e os meios disponíveis, nomeadamente na prevenção de furtos, agressões, incêndios, inundações, explosões, ameaças de bombas, outras

Protocolos de atuação em situações de emergência

- Furtos
- Incêndios
- Inundações
- Explosões
- Ameaças de bomba
- Pessoas perdidas (crianças, pessoas com deficiência, outras)
- Sismo
- Outras

Prontidão dos meios de intervenção existentes no estabelecimento

Controlo emocional em situações de emergência

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA:

Método demonstrativo, centrado na explicação e demonstração de tarefas seguida da realização de exercícios práticos. Poderão ser trabalhadas situações concretas, tais como, atuação em situação de furto, em ameaça de bomba, em deteção de objeto estranho, mais frequentes em contexto de hotelaria e restauração.

8. RECURSOS TÉCNICO-PEDAGÓGICOS:

Protocolos de atuação em situações de emergência. Contactos dos serviços de emergência. Exemplos de planos de emergência. Procedimentos de segurança e saúde aplicáveis. Equipamentos de proteção individual.