

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS

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:

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/pastelaria.

CONDIÇÕES DE CONTEXTO:

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

MAPEAMENTO DE UNIDADES DE COMPETÊNCIA¹:

UC OBRIGATÓRIAS (NUCLEARES)

ÁREAS FUNCIONAIS	CÓDIGO	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA
Planeamento e produção de cozinha		01	Planear e organizar a produção de cozinha
		02	Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha
		03	Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes
		04	Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados
		05	Planear e confeccionar carnes, aves e caça
		06	Planear e confeccionar peixes e mariscos
		07	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa ²
		08	Planear e confeccionar cozinha internacional ³
		09	Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha
		10	Planear e executar serviços especiais de cozinha ^{2/3}
Planeamento e produção de padaria e pastelaria		11	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria
		12	Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa
		13	Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa
		14	Planear e confeccionar pastelaria internacional
Gestão de equipas		15	Coordenar equipas de trabalho em restauração
Comunicação em línguas estrangeiras		16	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL) ⁴

BOLSA

UC OPCIONAIS (NÃO NUCLEARES)

ÁREAS FUNCIONAIS	CÓDIGO	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	
Planeamento e produção de padaria e pastelaria		17	Planear e confeccionar massas base de padaria	
		18	Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva	
		19	Planear e confeccionar pastelaria artística	
		20	Planear e confeccionar pastelaria alemã	
		21	Planear e confeccionar pastelaria francesa	
		22	Planear e confeccionar pastelaria inglesa	
		23	Planear e confeccionar pastelaria italiana	
		24	Planear e confeccionar pastelaria indiana	
	Planeamento e produção de cozinha		25	Executar artes decorativas em cozinha
			26	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Açores ²
		27	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Alentejo ²	
		28	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Algarve ²	
		29	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Beiras ²	
		30	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Estremadura ²	
		31	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Madeira ²	
		32	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Minho ²	
		33	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Trás-os-Montes ²	
		34	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - alemã ³	
		35	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - angolana ³	
		36	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - chinesa ³	
		37	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - francesa ³	
		38	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - indiana ³	
		39	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - italiana ³	
		40	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - japonesa ³	
		41	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - mexicana ³	

		42	Planear e confeccionar cozinhas do mundo - tailandesa ³
Atendimento e assistência ao cliente		43	Atender o cliente e gerir reclamações no serviço de restauração
Gestão de emergências		44	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração
Comunicação em línguas estrangeiras		45	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL) ⁴

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

² A conclusão com sucesso das UC 07 e UC 10 e ainda uma UC de Bolsa, à escolha, entre as UC 26 e UC 33 permite a obtenção de uma Certificação Parcial em Cozinha Tradicional e Regional Portuguesa.

³ A conclusão com sucesso das UC 08 e UC 10 e ainda uma UC de Bolsa, à escolha, entre as UC 34 e UC 42 permite a obtenção de uma Certificação Parcial em Cozinha Internacional e do Mundo.

⁴ As UC de línguas estrangeiras não se encontram no desenvolvimento do referencial de competências.

FICHA DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA 01
PLANEAR E ORGANIZAR A PRODUÇÃO DE COZINHA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e organizar a produção de cozinha

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de produção diário e semanal para a cozinha	CD 1.1. Respeitando as orientações superiores, os objetivos definidos para o estabelecimento e a capacidade produtiva
	CD 1.2. Aplicando as técnicas de planejamento e organização de trabalho
	CD 1.3. Considerando a estimativa de serviços, reservas, encomendas e fornecimentos externos
RP 2. Preparar os equipamentos, utensílios e matérias-primas para a produção de cozinha	CD 2.1. Estimando as quantidades de matérias-primas a partir do plano de trabalho e das fichas técnicas de produto
	CD 2.2. Cumprindo as normas de requisição das matérias-primas, utensílios e equipamentos
	CD 2.3. Cumprindo as regras de qualidade, higiene e segurança alimentar
	CD 2.4. Respeitando as normas para verificação do estado de conservação e qualidade das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
RP 3. Organizar as brigadas de trabalho	CD 3.1. Cumprindo o plano de produção diário e semanal
	CD 3.2. Respeitando as orientações superiores e as normas de gestão de brigadas
RP 4. Elaborar menus e tabelas de preços na produção de cozinha	CD 4.1. Assegurando ementas diversificadas e adequadas ao tipo de estabelecimento
	CD 4.2. Em articulação com o serviço de restaurante/bar e de acordo com as orientações superiores
	CD 4.3. Aplicando a técnica para elaboração de menus e tabelas de preços (cálculo de capitações; cálculo das perdas e desperdícios da produção; outras)
	CD 4.4. Tendo em conta o plano de produção e o orçamento estabelecido

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Trabalho de cozinha planejado e organizado. Plano de produção diário e semanal. Organização das brigadas de trabalho. Menus e tabelas de preços.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de produção diário e semanal para a cozinha	<ul style="list-style-type: none"> Organização e funcionamento da cozinha Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha Procedimentos de organização e produção de uma cozinha Técnicas de planeamento do trabalho em hotelaria Normas de distribuição e comercialização Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento de cozinha Analisar o plano de atividades e outras orientações Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha Aplicar técnicas de planeamento do trabalho em restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar proatividade e espírito de iniciativa Demonstrar respeito pelos procedimentos definidos Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos
RP 2. Preparar os equipamentos, utensílios e matérias-primas para a produção de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> Organização e funcionamento da cozinha Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de cozinha Procedimentos de organização e produção de cozinha Procedimentos de manipulação dos alimentos Técnicas de limpeza e higienização Normas de higiene e segurança na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha Aplicar normas de manipulação de alimentos Aplicar técnicas de limpeza e higienização de equipamentos e utensílios de cozinha Aplicar técnicas de controlo da qualidade dos alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar proatividade e espírito de iniciativa Demonstrar respeito pelos procedimentos definidos Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos
RP 3. Organizar as brigadas de trabalho	<ul style="list-style-type: none"> Organização e funcionamento da cozinha Organização de brigadas em restauração Atribuição de tarefas e responsabilidades 	<ul style="list-style-type: none"> Ler e interpretar normativos e procedimentos relativa à organização de brigadas de trabalho Aplicar procedimentos de organização de brigadas de trabalho em restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de liderança e coordenação de equipas Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de resolução de conflitos
RP 4. Elaborar menus e tabelas de preços na produção de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> Organização e funcionamento da cozinha Procedimentos de elaboração de menus e tabelas de preços de cozinha Normas de distribuição e comercialização em restauração Regras para seleção de pratos Índices de rentabilidade e popularidade Técnicas de construção de 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar normas de distribuição e comercialização Aplicar procedimentos de elaboração de menus e tabelas de preços em restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar proatividade e espírito de iniciativa Demonstrar respeito pelos procedimentos definidos Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e

	ementas		resolução de problemas e imprevistos
--	---------	--	--------------------------------------

6. RECURSOS EXTERNOS:

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.

FICHA DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA 02

PLANEAR E CONFECIONAR MASSAS BASE, FUNDOS E MOLHOS DE COZINHA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas base, fundos e molhos de cozinha	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD. 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Preparar e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das massas (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de amassar, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Preparar e confeccionar massa <i>vinhé</i>	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica do produto (tempos, temperaturas, métodos de cozedura/fritura)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 6.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 6.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Massas, fundos e molhos de base de cozinha confeccionados. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas base, fundos e molhos de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma Pastelaria/padaria Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma padaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia das matérias-primas de cozinha Fichas técnicas Técnicas de preparação e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de trabalho Interpretar fichas técnicas de produção de padaria Selecionar as matérias-primas para a confeção das massas Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes e pesagens • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	
<p>RP 4. Preparar e confeccionar massas base, fundos e molhos de cozinha</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas de cozinha • Massas base, fundos e molhos de cozinha • Fichas técnicas • Técnicas de preparação e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha • Técnicas de preparação e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção das massas • Aplicar os procedimentos para a confeção massas, fundos e molhos de cozinha • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 5. Preparar e confeccionar massa <i>vinhé</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas de cozinha • Massas base, fundos e molhos de cozinha • Matérias-primas usadas na confeção da massa <i>vinhé</i> • Técnicas de preparação e confeção de massas <i>vinhé</i> • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de massa <i>vinhé</i> de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção massas, fundos e molhos • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 6. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar responsabilidade no cumprimento das normas de qualidade e segurança e higiene alimentar
---	--	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 03
PLANEAR E CONFECIONAR ENTRADAS SÓLIDAS E ACEPIPES

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar entradas sólidas e acepipes

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de entradas e acepipes	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Preparar e confeccionar entradas sólidas e acepipes	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das entradas e acepipes (ingredientes, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar entradas sólidas e acepipes	CD 5.1. Respeitando os procedimentos de empratamento de entradas e acepipes
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Aplicando técnicas de decoração de entradas e acepipes
RP 6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 6.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 6.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Entradas e acepipes empratados e decorados. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de entradas e acepipes	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas de cozinha • Fichas técnicas • Normas de higiene e segurança • Ingredientes e pesagens • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção das entradas e acepipes • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

		<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de segurança e higiene 	
<p>RP 4. Preparar e confeccionar entradas sólidas e acepipes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de entradas sólidas e acepipes • Matérias-primas usadas nas entradas e acepipes • Técnicas de preparação e confeção de entradas e acepipes • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção das entradas e acepipes • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção das entradas e acepipes • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 5. Empratar e decorar entradas sólidas e acepipes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de entradas sólidas e acepipes • Matérias-primas usadas nas entradas e acepipes • Técnicas de preparação e confeção de entradas e acepipes • Técnicas de empratamento de entradas e acepipes • Processos de decoração de entradas e acepipes • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de entradas e acepipes • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção das entradas e acepipes • Matérias-primas usadas na confeção das entradas e acepipes • Especialidades nacionais e regionais • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 6. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
---	--	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 04
PLANEAR E CONFECCIONAR SOPAS, CREMES E AVELUDADOS

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sopas, cremes e aveludados	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Preparar e confeccionar sopas (especialidades nacionais e regionais)	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das sopas (ingredientes, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar sopas	CD 5.1. Respeitando os procedimentos de empratamento de sopas
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Aplicando técnicas de decoração de sopas
RP 6. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 6.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 6.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Sopas confeccionadas, empratadas e decoradas (especialidades nacionais e regionais). Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção sopas, sopas, cremes e aveludados	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés Matérias-primas usadas na confeção de sopas Especialidades nacionais e regionais Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens 	<ul style="list-style-type: none"> Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Organizar o espaço, os 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade

	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfeção • Língua inglesa na restauração 	<p>equipamentos e os utensílios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<p>de antecipação e resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 4. Preparar e confeccionar sopas (especialidades nacionais e regionais)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés • Matérias-primas usadas na confeção de sopas • Especialidades nacionais e regionais • Técnicas de preparação e confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção das sopas • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Empratar e decorar sopas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Massas, fundos e molhos base • Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés • Matérias-primas usadas na confeção de sopas • Especialidades nacionais e regionais • Técnicas de empratamento de sopas • Processos de decoração de sopas • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de sopas • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e <i>consommés</i> • Matérias-primas usadas na confeção de sopas • Especialidades nacionais e regionais • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 		
RP 6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 05
PLANEAR E CONFECCIONAR CARNES, AVES E CAÇA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar carnes, aves e caça

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de carnes, aves e caça	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (carnes, aves e caça)	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Cumprindo as técnicas de preparação das carnes, aves e caça
	CD 3.5. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das carnes, aves e caça
RP 4. Confeccionar pratos de carnes, aves e caça	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das carnes, aves e caça (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de carne, aves e caça	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições das carnes, aves e caça (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar pratos de carne, aves e caça	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento das carnes, aves e caça
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração de peixe e marisco

RP 7. Efetuar o abastecimento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Carnes, aves e caça confecionados, empratados e decorados. Registo dos produtos confecionados. Registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas (carnes, aves e caça)	<ul style="list-style-type: none"> Principais variedades de carne, aves e caça Carnes de açougue, criação e caça (classificação, 	<ul style="list-style-type: none"> Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confecionar Ler e interpretar fichas 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de

	<ul style="list-style-type: none"> variedades, origem, características físicas e nutritivas) • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de carnes, aves e caça • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<p>técnicas em língua estrangeira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de carnes, aves e caça • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<p>segurança e saúde no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pratos de carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Principais variedades de carne, aves e caça • Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas) • Tecnologia de matérias-primas Técnicas de preparação e confecção de carnes, aves e caça • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção carnes, aves e caça • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de carne, aves e caça • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confecção de guarnições de carne, aves e caça • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos confecção de carnes, aves e caça • Procedimentos de controlo da qualidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de guarnições 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade

	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar pratos de carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento de carnes, aves e caça • Processos de decoração de carnes, aves e caça • Equipamento, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de carnes, aves e caça • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de carne, aves e caça • Aplicar os processos de decoração de carne, aves e caça • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 06
PLANEAR E CONFECIONAR PEIXES E MARISCOS

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar peixes e mariscos

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de peixes e mariscos	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas (peixe e marisco)	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Cumprindo as técnicas de preparação do peixe e marisco
	CD 3.5. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação dos peixes e mariscos
RP 4. Confeccionar pratos de peixe e marisco	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção de peixes e mariscos (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de peixe e marisco	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições de peixes e mariscos (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar pratos de peixe e marisco	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento de peixe e marisco
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração de peixe e marisco
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Peixe e marisco confecionados, empratados e decorados. Registo dos produtos confecionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas (peixe e	<ul style="list-style-type: none"> Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) 	<ul style="list-style-type: none"> Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confecionar Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito

<p>marisco)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de peixe e marisco • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de peixe e marisco • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de peixe e marisco</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) • Principais variedades de peixe e marisco • Tecnologia de matérias-primas Técnicas de preparação e confeção de peixes e mariscos • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de peixes e mariscos • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de peixes e mariscos • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de peixe e marisco</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) • Principais variedades de peixe e marisco • Tecnologia de matérias-primas Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar

	<p>necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de peixe e marisco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar pratos de peixe e marisco	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento de peixe e marisco • Processos de decoração de peixe e marisco • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de peixe e marisco • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de peixe e marisco • Aplicar os processos de decoração de peixe e marisco • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de

			qualidade, higiene e segurança alimentar
--	--	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 07

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tradicional portuguesa	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha tradicional portuguesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha tradicional portuguesa	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha tradicional portuguesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha tradicional portuguesa
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

matérias-primas, utensílios e materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha tradicional portuguesa confeccionadas, empratadas e decoradas. Especialidades regionais confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção cozinha tradicional portuguesa	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha tradicional: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no

	<p>pesagens</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<p>especiais, outras)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<p>trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha tradicional portuguesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha tradicional: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha tradicional portuguesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha tradicional portuguesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir

			<p>objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha tradicional portuguesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração gastronomia tradicional portuguesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia tradicional • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia tradicional • Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 08
PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA INTERNACIONAL

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinha internacional

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha internacional	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha internacional	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha internacional	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha internacional	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha internacional
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas,	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

utensílios e materiais

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha internacional confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha internacional	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha internacional Fichas técnicas Tecnologia de matérias-primas Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de preparação de cozinha internacional Procedimentos de 	<ul style="list-style-type: none"> Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores

	<ul style="list-style-type: none"> manipulação de alimentos Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar Noções de higiene e desinfecção Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> de preparação de cozinha internacional Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha internacional	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha internacional Tecnologia de matérias-primas Técnicas de preparação e confeção de cozinha internacional Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha internacional Conceitos de nutrição e dietética Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha internacional Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha internacional	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de preparação e confeção de guarnições da cozinha internacional Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha internacional Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito

			<p>pelos normas de qualidade, higiene e segurança alimentar</p>
<p>RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha internacional</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração cozinha internacional • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha internacional • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha internacional • Aplicar os processos de decoração de cozinha internacional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 09

PLANEAR E CONFECIONAR IGUARIAS DAS NOVAS TENDÊNCIAS DE COZINHA

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

- Nuclear
 Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha de novas tendências	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha de novas tendências (confeção em vácuo, confeção em baixa temperatura, outras)	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção – baixa temperatura, vácuo, etc.),
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar pratos de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica)	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias de novas tendências	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração de novas tendências de cozinha
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

matérias-primas, utensílios e materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias de novas tendências de cozinha confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção cozinha de novas tendências	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3 Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha de novas tendências • Conceito e princípios da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica • Matérias-primas utilizadas na cozinha de novas tendências 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores

	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação da cozinha de novas tendências • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar na restauração • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha de novas tendências • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar
<p>P 4. Confeccionar pratos de cozinha de novas tendências (confeção em vácuo, confeção em baixa temperatura, outras)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha de novas tendências • Tecnologia de matérias-primas • Matérias-primas utilizadas na cozinha de novas tendências • Técnicas de preparação e confeção de cozinha de novas tendências: confeção a vácuo, confeção a baixas temperaturas • Fichas técnicas • Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha de novas tendências • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha de novas tendências • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar
<p>RP 5. Confeccionar pratos de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica • Matérias-primas utilizadas na cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica • Fichas técnicas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos confeção da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica • Procedimentos de controlo da 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar

	<p>qualidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 		
RP 6. Empratar e decorar iguarias de novas tendências	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha de novas tendências • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha de novas tendências • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha de novas tendências • Aplicar os processos de decoração de cozinha de novas tendências • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, de segurança e higiene alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 10
PLANEAR E EXECUTAR SERVIÇOS ESPECIAIS DE COZINHA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e executar serviços especiais de cozinha

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho do serviço especial de cozinha	CD 1.1. Respeitando o plano de produção para o serviço especial
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas para a realização de serviços especiais
RP 2. Elaborar menus de cozinha para serviços especiais	CD 2.1. Respeitando as orientações superiores e o plano de produção
	CD 2.2. Assegurando ementas diversificadas e adequadas ao tipo de evento
	CD 2.3. Tendo em conta o pedido do cliente e o tipo de serviço a realizar
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos, utensílios e matérias-primas de acordo com as fichas técnicas dos produtos a confeccionar
	CD 3.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 3.3. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações, de quantificação de ingredientes e proporções
	CD 3.4. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.5. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar as iguarias do serviço especial	CD 4.1. Respeitando os procedimentos definidos na ficha técnica do produto a confeccionar
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos	CD 5.1. Cumprindo as instruções superiores e o plano de trabalho
	CD 5.2. Aplicando as técnicas de arte cisória
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias	CD 6.1. Demonstrando criatividade no empratamento e decoração das iguarias
	CD 6.2. Respeitando as regras básicas de empratamento
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho do serviço especial de cozinha. Serviços especiais de cozinha confeccionados, empratados e decorados. Ficha de produtos. Ficha de registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho do serviço especial de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipos de serviços especiais • Tipologia de serviços especiais • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha para serviços especiais • Articulação com os outros serviços: restaurante, vendas, outros • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (tipo de evento, pedido do cliente, etc.) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar menus de cozinha para serviços especiais	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipos de serviços especiais • Tipologia de serviços especiais • Técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha • Organização do serviço de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar as orientações superiores e o plano de produção • Analisar as informações expressas pelo cliente quanto ao serviço a realizar • Aplicar técnicas de planeamento do trabalho do serviço de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipos de serviços especiais • Matérias-primas, equipamentos e utensílios dos serviços especiais • Tecnologia de matérias-primas de alimentos • Técnicas de cálculo de capitações • Técnicas de quantificação de ingredientes e proporções • Procedimentos de manipulação de alimentos • Fichas técnicas • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfeção 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de serviços especiais • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

	<ul style="list-style-type: none"> • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • qualidade, segurança e higiene alimentar 	
RP 4. Confeccionar as iguarias do serviço especial	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipos de serviços especiais • Matérias-primas, equipamentos e utensílios dos serviços especiais • Tecnologia de matérias-primas de alimentos • Processos de confecção de iguarias • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar processos de confecção de iguarias • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipos de serviços especiais • Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios • Técnicas de serviços especiais • Corte e preparação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória) • Técnicas de decoração para serviços especiais • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios da arte cisória • Analisar e aplicar as técnicas de arte cisória • Aplicar técnicas de decoração para os serviços especiais • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e tipos de serviços especiais • Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios • Técnicas de serviços especiais • Empratamento das diversas iguarias servidas • Técnicas de decoração de alimentos • Normas de higiene e segurança alimentar • Normas de segurança e saúde no trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios para o empratamento e decoração • Aplicar técnicas de decoração para o serviço especiais • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

<p>RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
---	--	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 11

PLANEAR E CONFECIONAR MASSAS BASE, RECHEIOS, CREMES E MOLHOS DE PASTELARIA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Cumprindo com o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar massas folhadas (folhado francês e outras)	CD 4.1. Respeitando com a ficha técnica da produto a confeccionar
	CD 4.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.3. Cumprindo os processos de fabrico para o produto a confeccionar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar massa lêveda, brioche e outro tipo de massas base	CD 5.1. Respeitando a ficha técnica da produto a confeccionar
	CD 5.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.3. Cumprindo os processos de fabrico para o produto a confeccionar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar recheios, cremes e molhos de pastelaria (cremes de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, nata, chocolate, chantilly, mousse, mousseline, fondant)	CD 6.1. Respeitando a ficha técnica da produto a confeccionar
	CD 6.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.3. Cumprindo os processos de fabrico para o produto a confeccionar
	CD 6.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)

matérias-primas, utensílios e materiais	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Massas, bases e cremes base de pastelaria confeccionados e/ou acondicionados. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria • Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria • Técnicas de planeamento da produção de pastelaria • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria • Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Fichas técnicas do trabalho a produzir • Matérias-primas na pastelaria • Técnicas de preparação e confeção da massa • Normas de higiene e segurança • Normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de segurança e higiene 	
RP 4. Confeccionar massas folhadas (folhado francês e outras)	<ul style="list-style-type: none"> • Processo de fabrico de massas folhadas • Matérias-primas utilizadas na confeção de massas folhadas • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Procedimentos de controlo da qualidade do produto final • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria • Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de padaria e respetivas aplicações • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar massa lèveda, brioche e outro tipo de massas base	<ul style="list-style-type: none"> • Processo de fabrico de massas lèvedas • Processo de fabrico de massas brioche e outras massas base • Matérias-primas utilizadas na confeção de massas brioche e outras massas base • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Procedimentos de controlo da qualidade do produto final • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria • Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de padaria • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Confeccionar recheios, cremes e molhos de pastelaria (cremes de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, nata, chocolate, chantilly, mousse, mousseline, fondant)	<ul style="list-style-type: none"> • Processo de fabrico de recheios, cremes e molhos de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de recheios, cremes e molhos de pastelaria • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Procedimentos de controlo da qualidade do produto final • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos recheios, cremes e molhos de pastelaria • Analisar e utilizar processos de fabrico de recheios, cremes e molhos de pastelaria • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

<p>RP 7. Efetuar o provisãoamento dos utensílios, materiais e matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço • Procedimentos de gestão de <i>stocks</i> 	<p>Selecionar e aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar procedimentos de gestão de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
--	--	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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.

FICHA DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA 12
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA DE SOBREMESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria de sobremesa	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, indicações do cliente, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho e os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.6. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 4. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa de colher	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 4.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 5. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa de fatia	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 5.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 6. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)

quente	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
	CD 7.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
RP 7. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa frias	CD 7.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 7.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
	CD 8.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
RP 8. Confeccionar e decorar sorvetes e gelados	CD 8.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 8.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.4. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
	CD 9.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
RP 9. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 9.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 9.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria de sobremesa confeccionada, quente e fria. Gelados e sorvetes confeccionados e decorados. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria de sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de pastelaria Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e

	<p>técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeitura • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<p>orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<p>saúde no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeitura de pastelaria de sobremesa, quente e fria • Processos de confeitura de gelados e sorvetes • Técnicas de decoração de sobremesas • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria de sobremesa • Normas de higiene e segurança • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeitura dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa de colher</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeitura de pastelaria de sobremesas de colher • Técnicas de decoração de sobremesas • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria de sobremesa de colher • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeitura de pastelaria de sobremesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeitura dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeitura de sobremesas de colher • Aplicar técnicas de decoração de sobremesas de colher • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

	<ul style="list-style-type: none"> restauração Língua inglesa na restauração 		
RP 5. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa de fatia	<ul style="list-style-type: none"> Pastelaria de sobremesa Processos de confecção de pastelaria de sobremesas de fatia Técnicas de decoração de sobremesas Matérias-primas utilizadas na confecção de pastelaria de sobremesa de fatia Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confecção de pastelaria de sobremesa Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confecção de sobremesas de fatia Aplicar técnicas de decoração de sobremesas de fatia Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa quente	<ul style="list-style-type: none"> Pastelaria de sobremesa quente Processos de confecção de pastelaria de sobremesa quente Técnicas de decoração de sobremesas quentes Matérias-primas utilizadas na confecção de pastelaria de sobremesa quente Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confecção de pastelaria de sobremesa quente Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confecção de pastelaria de sobremesa quente Aplicar técnicas de decoração de sobremesas quentes Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Confeccionar e decorar pastelaria de sobremesa fria	<ul style="list-style-type: none"> Pastelaria de sobremesa fria Processos de confecção de pastelaria de sobremesa fria Técnicas de decoração de sobremesas frias Matérias-primas utilizadas na confecção de pastelaria de 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade,

	<p>sobremesa fria</p> <ul style="list-style-type: none"> Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria de sobremesa fria Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria de sobremesa fria Aplicar técnicas de decoração de sobremesas frias Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>higiene e segurança alimentar</p>
RP 8. Confeccionar e decorar sorvetes e gelados	<ul style="list-style-type: none"> Gelados e sorvetes Processos de confeção de pastelaria de gelados e sorvetes Técnicas de decoração de gelados e sorvetes Matérias-primas utilizadas na confeção de gelados e sorvetes Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e de confeção de gelados e sorvetes Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria de gelados e sorvetes Aplicar técnicas de decoração de gelados e sorvetes Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 9. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 13

PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA E DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

- Nuclear
 Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria e doçaria	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, pedidos do cliente, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.6. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 4. Confeccionar e decorar pastelaria conventual portuguesa (toucinho do céu, lampreia de ovos, etc.)	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 4.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar e decorar doçaria conventual portuguesa (encharcada, sericaia, sopa dourada, entre outra)	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar e decorar	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)

especialidades de pastelaria regional portuguesa (pastelaria/doçaria do Algarve, pastelaria/doçaria de Aveiro, entre outras)	CD 6.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.3. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 6.5. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria e doçaria conventual portuguesa confeccionada. Pastelaria regional confeccionada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria e doçaria	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de pastelaria Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa (convencional e outras especialidades regionais) • Normas de higiene e segurança • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfeção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 4. Confeccionar e decorar pastelaria convencional portuguesa (toucinho do céu, lampreia de ovos, outra)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria convencional portuguesa • Processos de confeção de pastelaria convencional • Técnicas de decoração de pastelaria convencional • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria convencional • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria convencional • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria convencional • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria convencional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar e decorar doçaria convencional portuguesa (encharcada, sericaia, sopa dourada, entre outra)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Doçaria convencional portuguesa • Processos de confeção de doçaria convencional • Técnicas de decoração de doçaria convencional • Matérias-primas utilizadas na confeção de doçaria convencional • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de doçaria convencional • Procedimentos de controlo da 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de doçaria convencional • Aplicar técnicas de decoração de doçaria convencional • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

	<ul style="list-style-type: none"> qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	
<p>RP 6. Confeccionar e decorar especialidades de pasteleria regional portuguesa (pasteleria/doçaria do Algarve, pasteleria/doçaria de Aveiro, entre outras)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Especialidades de pasteleria regional Processos de confeção de especialidades de pasteleria regional Técnicas de decoração de especialidades regionais Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pasteleria regional Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de doçaria conventual Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pasteleria regional Aplicar técnicas de pasteleria Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pasteleria Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pasteleria Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pasteleria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 14
PLANEAR E CONFECIONAR PASTELARIA INTERNACIONAL

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria internacional

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria internacional	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar pastelaria internacional	CD 5.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria do mundo (francesa, italiana, alemã, outras)	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 7. Empratar e decorar especialidade de pastelaria do mundo	CD 7.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 7.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 7.5 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria internacional confeccionada, empratada e decorada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria • Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria • Técnicas de planeamento da produção de pastelaria • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria • Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos

			<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeitura de pastelaria e doçaria internacional • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria e doçaria internacional • Normas de higiene e segurança • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeitura dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria internacional	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria internacional • Principais produtos de pastelaria internacional • Processos de confeitura de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria internacional • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeitura de pastelaria internacional • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeitura dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeitura de pastelaria internacional • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria internacional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Empratar e decorar pastelaria internacional	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria internacional • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria internacional • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeitura dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade

	<ul style="list-style-type: none"> de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria internacional • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> de pastelaria internacional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria do mundo (francesa, italiana, alemã, outras)	<ul style="list-style-type: none"> • Especialidades de pastelaria do mundo • Processos de confeção de especialidades de pastelaria do mundo • Técnicas de decoração de especialidades do mundo • Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria do mundo • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pastelaria do mundo • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria do mundo • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Empratar e decorar especialidades de pastelaria do mundo (francesa, italiana, alemã, outras)	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria do mundo • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria do mundo • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e

			segurança alimentar
RP 8. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 15
COORDENAR EQUIPAS DE TRABALHO EM RESTAURAÇÃO

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Coordenar equipas de trabalho em restauração

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Organizar o serviço das brigadas de trabalho	CD 1.1. De acordo com as instruções superiores e o plano de trabalho diário
	CD 1.2. Cumprindo os procedimentos internos para a organização dos turnos (horários, folgas, outros)
	CD 1.3. Respeitando as orientações do departamento de RH e a legislação em vigor
	CD 1.4. Motivando as equipas para o cumprimento dos objetivos, das normas e procedimentos internos
RP 2. Orientar e supervisionar o serviço das brigadas de trabalho	CD 2.1. Respeitando as normas e procedimentos gerais e internos para a organização e funcionamento do serviço
	CD 2.2. Controlando o cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho
	CD 2.3. Respeitando as técnicas de comunicação em contexto laboral
	CD 2.4. Corrigindo os desempenhos quando necessário, em função dos critérios de desempenho definidos e dos padrões de qualidade existentes

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

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

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Organizar o serviço das brigadas de trabalho	<ul style="list-style-type: none"> Legislação laboral e normativos internos de gestão administrativa de recursos humanos Normas de organização e gestão do serviço Direitos e deveres laborais Técnicas de gestão de recursos humanos Conceitos e princípios de relacionamento interpessoal Conceitos e princípios de comunicação em contexto laboral Estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e selecionar informação sobre direitos e deveres laborais Analisar e adequar as normas de organização do serviço Aplicar técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos Aplicar técnicas de comunicação em contexto laboral Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> Capacidade de definir objetivos Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas Capacidade de liderar: dar instruções/orientar e motivar Comunicar de forma eficaz com diferentes interlocutores

<p>RP 2. Orientar e supervisionar o serviço das brigadas de trabalho</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normas de organização e gestão do serviço de hotelaria/restauração ▪ Técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos ▪ Procedimentos de controlo do cumprimento das Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar ▪ Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho ▪ Procedimentos de controlo do cumprimento das normas de qualidade ▪ Conceitos e princípios de relacionamento interpessoal ▪ Conceitos e princípios de comunicação em contexto laboral ▪ Modelos de liderança em contexto organização ▪ Estratégias de liderança e gestão de equipas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretar e selecionar informação sobre direitos e deveres laborais ▪ Analisar e adequar as normas de organização do serviço ▪ Aplicar mecanismos de controlo das Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar ▪ Aplicar mecanismos de controlo das normas de segurança e saúde no trabalho no serviço de restauração e bebidas ▪ Aplicar mecanismos de controlo das normas de qualidade ▪ Aplicar técnicas e instrumentos de gestão de recursos humanos ▪ Aplicar técnicas de comunicação em contexto laboral ▪ Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidade de definir objetivos ▪ Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas ▪ Capacidade de liderança: dar instruções/orientar e motivar ▪ Comunicar de forma eficaz com diferentes interlocutores
---	---	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

Computador e aplicações informáticas. Ferramentas informáticas de apoio à gestão de equipas. Plano de trabalho. Legislação laboral e normativos relativamente aos recursos humanos e gestão de equipas. Normas de qualidade. Normas gerais e internas relativamente a segurança e saúde no trabalho. Normas gerais e internas relativas à higiene e segurança alimentar

BOLSA
UC OPCIONAIS (NÃO NUCLEARES)

FICHA DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA 17
PLANEAR E CONFECIONAR MASSAS BASE DE PADARIA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar massas base de padaria

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas de pão	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Considerando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Selecionando as matérias-primas e equipamentos de acordo com técnica da produto a confeccionar
RP 4. Confeccionar pão de trigo e respetivas aplicações	CD 4.1. Respeitando as técnicas de manipulação das matérias-primas
	CD 4.2. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 4.3. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 4.4. Respeitando o orçamento previsto e os custos de produção
RP 5. Confeccionar outras massas lêvedas de panificação e respetivas aplicações	CD 5.1. Respeitando as técnicas de manipulação das matérias-primas
	CD 5.2. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 5.3. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
RP 6. Confeccionar especialidades regionais e respetivas aplicações	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 6.2. Respeitando as técnicas de manipulação das matérias-primas
	CD 6.3. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados

RP 7. Efetuar o provisionamento dos utensílios, materiais e matérias-primas	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos definidos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Produtos básicos de padaria: pão de trigo, massas lêvedas diversas e respetivas aplicações. Especialidades regionais. Registo de produtos confeccionados. Produtos acondicionados e conservados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas de pão	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma Pastelaria/padaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de padaria 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma padaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma padaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de padaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia das matérias-primas da padaria Receitas e fichas técnicas de massas de panificação Matérias-primas na pastelaria/padaria Técnicas de preparação e confeção de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de trabalho Interpretar fichas técnicas de produção de padaria Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria Aplicar normas de manipulação de alimentos Aplicar normas de segurança e 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<p>higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção 	
RP 4. Confeccionar pão de trigo e respetivas aplicações	<ul style="list-style-type: none"> • Processo de fabrico de massas padaria e respetivas aplicações • Matérias-primas na pastelaria/padaria • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria • Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de padaria e respetivas aplicações • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 5. Confeccionar outras massas lêvedas de panificação e respetivas aplicações (pão de milho, pão de centeio, pão de mistura)	<ul style="list-style-type: none"> • Massas lêvedas de padaria: pão de milho, pão de centeio, pão de mistura • Matérias-primas na confeção de massas lêvedas • Processo de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações • Normas de manipulação de alimentos • Procedimento de controlo de qualidade do processo de fabrico • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria • Analisar e utilizar processos de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 6. Confeccionar especialidades regionais e respetivas aplicações	<ul style="list-style-type: none"> • Especialidades regionais de produtos de pão e respetivas aplicações • Matérias-primas na padaria regional • Processo de fabrico das massas regionais • Normas de manipulação de alimentos Requisitos de qualidade do produto final • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria • Analisar e aplicar os processos de fabrico das massas • Aplicar as normas de manipulação de alimentos • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 7. Efetuar o provisionamento dos utensílios, materiais e matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço • Procedimentos de gestão de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar e aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Aplicar procedimentos de gestão de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
---	--	--	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

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*.

FICHA DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA 18
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA DECORADA E FESTIVA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planejar e confeccionar pastelaria decorada e festiva

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria decorada e festiva	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção e as orientações específicas do cliente
	CD 3.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar bolos recheados	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 4.2. Respeitando os pedidos do cliente quanto à massa e recheio
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar e decorar bolos com cobertura	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 5.2. Respeitando os pedidos do cliente quanto à cobertura e decoração
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 5.5. Aplicando as técnicas de decoração de pastelaria
RP 6. Confeccionar e decorar bolos de épocas festivas (bolo-rei, ninho de páscoa, outros)	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos de repouso, temperaturas, métodos de cozedura, outros)
	CD 6.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 6.3. Respeitando os pedidos do cliente

	CD 6.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração de pastelaria
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Bolos recheados e com cobertura confeccionados. Bolos de épocas festivas confeccionados. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria decorada e festiva	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de pastelaria Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia das matérias-primas da pastelaria Bolos recheados e decorados 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de trabalho Interpretar fichas técnicas de 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho

<p>matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bolos festivos • Especialidades regionais • Processos de confeção de massas simples e mistura • Técnicas de rechear • Técnicas de decoração • Matérias-primas utilizadas na confeção bolos recheados e bolos de épocas festivos • Normas de higiene e segurança • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<p>produção de pastelaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar bolos recheados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Matérias-primas utilizadas na confeção de bolos recheados • Técnicas de preparação de bolos recheados • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de bolos recheados • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de bolos recheados • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar e decorar bolos de épocas festivas (bolo-rei, ninho de páscoa, outros)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria festiva e suas características • As principais “matérias-primas” utilizadas na confeção de bolos festivos • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de bolos festivos • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de bolos festivos • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

<p>RP 6. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
---	---	---	---

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 19
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA ARTÍSTICA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planejar e confeccionar pastelaria artística

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria artística	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração da ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Preparar e confeccionar recheios para bolos artísticos	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica do produto (ingredientes, processo de confeção, temperaturas, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Decorar bolos com pasta de açúcar	CD 5.1. Respeitando técnica de confeção da pasta de açúcar (ingredientes, tempos, moldagem, corte, outros)
	CD 5.2. Respeitando os processos de decoração com pasta de açúcar
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 5.5. Respeitando os pedidos do cliente quanto à decoração
	CD 5.6. Demonstrando criatividade na decoração do bolo
RP 6. Decorar bolos com massapão	CD 6.1. Respeitando técnica de confeção da massapão (ingredientes, tempos, moldagem, corte, outros)
	CD 6.2. Respeitando os processos de decoração com massapão
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

	CD 6.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Respeitando os pedidos do cliente quanto à decoração
	CD 6.6. Demonstrando criatividade na decoração do bolo
RP 7. Decorar bolos com massa de pastilhagem	CD 7.1. Respeitando as técnicas de confeção da massa de pastilhagem
	CD 7.2. Respeitando os processos de decoração com massa de pastilhagem
	CD 7.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 7.5. Demonstrando criatividade na decoração do bolo
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Bolos artísticos decorados com pasta de açúcar, massapão ou pastilhagem. Bolos elaborados com a técnica do *cake design*. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria artística	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de pastelaria Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas

	<ul style="list-style-type: none"> • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Tipos de bolos artísticos • Principais recheios e coberturas • Receitas e fichas técnicas • Fichas técnicas dos produtos em chocolate • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Matérias-primas utilizadas na confeção e decoração de bolos artísticos • Normas de higiene e segurança • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção e decoração dos bolos artísticos • Selecionar as técnicas e processos de decoração • Aplicar os processos de decoração de pastelaria artística • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Preparar e confeccionar recheios para bolos artísticos	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Tipos de bolos artísticos • Principais recheios e coberturas • Receitas e fichas técnicas • Matérias-primas utilizadas nos recheios de pastelaria artística • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção dos recheios • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de recheios para pastelaria artística • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Decorar bolos com pasta de açúcar	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria artística • Processo de decoração com pasta de açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho

	<ul style="list-style-type: none"> • Matérias-primas utilizadas na decoração com pasta de açúcar • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção da pasta de açúcar • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>confeção dos produtos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria artística • Aplicar processos de decoração com pasta de açúcar • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Decorar bolos com massapão	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria artística • Processo de decoração com massapão • Matérias-primas utilizadas na decoração com massapão • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção da massapão • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria artística • Aplicar processos de decoração com massapão • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Decorar bolos com massa de pastilhagem	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos • Técnicas de decoração de pastelaria artística • Processo de decoração com pastilhagem • Matérias-primas utilizadas na decoração com pastilhagem • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção da massa de pastilhagem • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de decoração de pastelaria artística • Aplicar processos de decoração com pastilhagem • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 		<p>pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar</p>
<p>RP 8. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros) e para a decoração/cobertura. 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 COMPETÊNCIA 20
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA ALEMÃ

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria alemã

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria alemã	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar pastelaria internacional	CD 5.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria alemã	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 7. Empratar e decorar especialidade de pastelaria alemã	CD 7.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 7.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 7.5 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria alemã confeccionada, empratada e decorada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria • Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria • Técnicas de planeamento da produção de pastelaria • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria • Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos

		<p>produto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeção de pastelaria e doçaria alemã • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria alemã • Normas de segurança e saúde • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfeção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pastelaria alemã</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria alemã • Principais produtos de pastelaria alemã • Processos de confeção de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria internacional • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria alemã • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria alemã • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria alemã • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Empratar e decorar pastelaria alemã</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria alemã • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria alemã • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria alemã • Procedimentos de controlo da 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria alemã • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos

	<ul style="list-style-type: none"> qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Confeccionar especialidades de pasteleria alemã	<ul style="list-style-type: none"> Especialidades de pasteleria alemã Processos de confeção de especialidades de pasteleria alemã Técnicas de decoração de especialidades do mundo Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pasteleria alemã Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pasteleria alemã Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pasteleria alemã Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Empratar e decorar especialidades de pasteleria alemã	<ul style="list-style-type: none"> Pasteleria alemã Técnicas de empratamento em pasteleria Técnicas de decoração de pasteleria Matérias-primas utilizadas na confeção de pasteleria alemã Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pasteleria Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de empratamento em pasteleria Aplicar técnicas de decoração de pasteleria Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pasteleria Procedimentos de registo e controlo de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pasteleria Aplicar procedimentos de 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas

registo e controlo de *stocks*

normas de qualidade,
higiene e segurança
alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 21
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA FRANCESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria francesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria francesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar pastelaria francesa	CD 5.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria francesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 7. Empratar e decorar especialidade de pastelaria francesa	CD 7.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 7.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 7.5 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria francesa confeccionada, empratada e decorada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria • Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria • Técnicas de planeamento da produção de pastelaria • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria • Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos

			<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeitura de pastelaria e doçaria francesa • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria e doçaria francesa • Normas de segurança e saúde • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeitura dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria francesa • Principais produtos de pastelaria francesa • Processos de confeitura de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeitura de pastelaria francesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeitura dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeitura de pastelaria francesa • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria francesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Empratar e decorar francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria francesa • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeitura de pastelaria francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeitura dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade

	<ul style="list-style-type: none"> de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria francesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> de pastelaria francesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Especialidades de pastelaria francesa • Processos de confeção de especialidades de pastelaria francesa • Técnicas de decoração de especialidades de pastelaria francesa • Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pastelaria francesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria francesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Empratar e decorar especialidades de pastelaria francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria francesa • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de

	<ul style="list-style-type: none"> • Língua inglesa na restauração 		<p>qualidade, higiene e segurança alimentar</p>
<p>RP 8. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 22
PLANEAR E CONFECIONAR PASTELARIA INGLESÁ

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria inglesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria inglesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar pastelaria inglesa	CD 5.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria inglesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 7. Empratar e decorar especialidade de pastelaria inglesa	CD 7.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 7.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 7.5 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria inglesa confeccionada, empratada e decorada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de pastelaria Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos

		<ul style="list-style-type: none"> produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeção de pastelaria e doçaria inglesa • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria inglesa • Normas de segurança e saúde • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfeção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria inglesa	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria inglesa • Principais produtos de pastelaria inglesa • Processos de confeção de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria inglesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria inglesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria inglesa • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria inglesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Empratar e decorar pastelaria inglesa	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria inglesa • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria inglesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria inglesa • Procedimentos de controlo da qualidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria inglesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	manipulação de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 6. Confeccionar especialidades de pasteleria inglesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Especialidades de pasteleria inglesa • Processos de confeção de especialidades de pasteleria inglesa • Técnicas de decoração de especialidades da pasteleria inglesa • Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pasteleria inglesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pasteleria inglesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pasteleria inglesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Empratar e decorar especialidades de pasteleria inglesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasteleria inglesa • Técnicas de empratamento em pasteleria • Técnicas de decoração de pasteleria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pasteleria inglesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pasteleria • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pasteleria • Aplicar técnicas de decoração de pasteleria • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pasteleria • Procedimentos de registo e controlo de stocks 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pasteleria • Aplicar procedimentos de 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas

registo e controlo de *stocks*

normas de qualidade,
higiene e segurança
alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 23
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA ITALIANA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria italiana

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria italiana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar pastelaria italiana	CD 5.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria italiana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 7. Empratar e decorar especialidade de pastelaria italiana	CD 7.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 7.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 7.5 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria italiana confeccionada, empratada e decorada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria • Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria • Técnicas de planeamento da produção de pastelaria • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria • Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos

			<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeção de pastelaria e doçaria italiana • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria italiana • Normas de segurança e saúde • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de segurança e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria italiana • Principais produtos de pastelaria italiana • Processos de confeção de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria italiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria italiana • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria italiana • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria italiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Empratar e decorar pastelaria italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria italiana • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria italiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade

	<ul style="list-style-type: none"> preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria italiana Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<p>de pastelaria italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria italiana	<ul style="list-style-type: none"> Especialidades de pastelaria italiana Processos de confeção de especialidades de pastelaria italiana Técnicas de decoração de especialidades de pastelaria italiana Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria italiana Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pastelaria italiana Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria italiana Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Empratar e decorar especialidades de pastelaria italiana	<ul style="list-style-type: none"> Pastelaria italiana Técnicas de empratamento em pastelaria Técnicas de decoração de pastelaria Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria italiana Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria Aplicar técnicas de decoração de pastelaria Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de

			qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 8. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 24
PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA INDIANA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar pastelaria indiana

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	CD 1.1. Respeitando o plano de produção (produção diária, encomendas, serviços especiais, outros)
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1. Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixação de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica do produto
	CD 3.2. Respeitando o plano de produção
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
	CD 3.5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria indiana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Empratar e decorar pastelaria indiana	CD 5.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 5.5. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria indiana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica (ingredientes, tempos, temperaturas, métodos de confeção, outros)
	CD 6.2. Respeitando o plano de produção e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

	CD 6.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 6.5. Aplicando as técnicas de decoração em pastelaria
RP 7. Empratar e decorar especialidade de pastelaria indiana	CD 7.1. Considerando as regras de empratamento e decoração em pastelaria
	CD 7.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 7.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 7.4. Demonstrando criatividade na decoração
	CD 7.5 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 8. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 8.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo)
	CD 8.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 8.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Pastelaria indiana confeccionada, empratada e decorada. Registo de produtos confeccionados. Controlo de *stocks* efetuado.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria Técnicas de planeamento da produção de pastelaria Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade

		<p>ingredientes, proporções e pesagens</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<p>de antecipação e resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia das matérias-primas da pastelaria • Pastelaria de sobremesa • Processos de confeção de pastelaria e doçaria indiana • Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria indiana • Normas de segurança e saúde • Normas de manipulação de alimentos • Técnicas de limpeza e desinfecção • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de trabalho • Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria • Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria • Aplicar normas de manipulação de alimentos • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar pastelaria indiana	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria indiana • Principais produtos de pastelaria indiana • Processos de confeção de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria indiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria indiana • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria indiana • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria indiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Empratar e decorar pastelaria indiana	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria indiana • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no

	<ul style="list-style-type: none"> • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria indiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria indiana • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria indiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 6. Confeccionar especialidades de pastelaria indiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Especialidades de pastelaria indiana • Processos de confeção de especialidades de pastelaria indiana • Técnicas de decoração de especialidades de pastelaria indiana • Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria indiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pastelaria indiana • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria indiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Empratar e decorar especialidades de pastelaria indiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria indiana • Técnicas de empratamento em pastelaria • Técnicas de decoração de pastelaria • Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria do mundo • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos

	<p>alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	manipulação de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 8. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de pastelaria (balança, medidores, talheres, recipientes, batedeiras, outros). 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 COMPETÊNCIA 25
EXECUTAR ARTES DECORATIVAS EM COZINHA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Executar artes decorativas em cozinha

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 1.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 1.2. Definindo previamente o estilo e as cores, composições, contrastes, e efeitos da decoração a realizar
	CD 1.3. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 1.4. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 1.5. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 2. Realizar trabalhos de desenho na decoração de produtos alimentares	CD 2.1. Respeitando as técnicas de desenho, relevo e escultura na decoração alimentar
	CD 2.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 2.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 2.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 2.5. Demonstrando criatividade na decoração realizada
RP 3. Realizar trabalhos de relevo na decoração de produtos alimentares	CD 3.1. Respeitando as técnicas de desenho, relevo e escultura na decoração alimentar
	CD 3.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 3.5. Demonstrando criatividade na decoração realizada
RP 4. Realizar trabalhos de escultura na decoração de produtos alimentares	CD 4.1. Respeitando as técnicas de desenho, relevo e escultura na decoração alimentar
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
	CD 4.5. Demonstrando criatividade na decoração realizada
RP 5. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	CD 5.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)
	CD 5.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 5.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de <i>stocks</i>

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Trabalhos de desenho, relevo e escultura na decoração alimentar. Ficha de registo do produto. Ficha de registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos de decoração alimentar • Técnicas e materiais de decoração alimentar • Procedimentos de manipulação • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfeção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha de novas tendências • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar responsabilidade no cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar
RP 2. Realizar trabalhos de desenho na decoração de produtos alimentares	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas e materiais de decoração alimentar: trabalhos de desenho • Fichas técnicas • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de decoração alimentar • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de desenho na decoração de produtos alimentares • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 3. Realizar trabalhos de relevo na decoração de produtos alimentares	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas e materiais de decoração alimentar: os trabalhos em relevo • Fichas técnicas • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de decoração alimentar • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de relevo em produtos alimentares • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

	<ul style="list-style-type: none"> restauração Língua inglesa na restauração 		
RP 4. Realizar trabalhos de escultura na decoração de produtos alimentares	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas e materiais de decoração alimentar: a escultura Fichas técnicas Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de decoração alimentar Procedimentos de controlo da qualidade Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de escultura de produtos alimentares Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Atuar de acordo com as orientações superiores e no quadro das responsabilidades definidas Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

Utensílios e equipamentos de cozinha. Utensílios e equipamentos para a decoração de produtos alimentares. 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 COMPETÊNCIA 26

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - AÇORES

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Açores

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

- Nuclear
 Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional açoriana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional açoriana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional açoriana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional açoriana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional açoriana
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais do arquipélago dos Açores confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional açoriana	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional açoriana: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores

	<ul style="list-style-type: none"> cozinha regional açoriana Procedimentos de manipulação de alimentos Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar Técnicas de higiene e desinfecção Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional açoriana	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional açoriana: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional açoriana Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional açoriana	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de preparação e confeção de guarnições Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional açoriana	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de empratamento Processos de decoração de gastronomia regional açoriana 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e

	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia açoriana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia tradicional • Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>saúde no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 27

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - ALENTEJO

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Alentejo

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

- Nuclear
 Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional alentejana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional alentejana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional alentejana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional alentejana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional alentejana
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais do Alentejo confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional alentejana	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional alentejana: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de preparação de cozinha regional alentejana Procedimentos de manipulação de alimentos Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas

	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<p>regional alentejana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional alentejana	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional alentejana: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional alentejana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional alentejana	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de gastronomia regional 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito

<p>alentejana</p>	<p>alentejana</p> <ul style="list-style-type: none"> Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia regional Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<p>em inglês</p> <ul style="list-style-type: none"> Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia regional Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>pelos normas de segurança e saúde no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 28

PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - ALGARVE

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Algarve

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

Nuclear

Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional algarvia	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional algarvia	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional algarvia	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional algarvia	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional algarvia
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais do Algarve confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional algarvia	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional algarvia: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de preparação de cozinha regional algarvia Procedimentos de manipulação de alimentos Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas

	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<p>tradicional portuguesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional algarvia	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional algarvia: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional algarvia • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional algarvia	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de gastronomia regional algarvia 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito

algarvia	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia regional Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<p>em inglês</p> <ul style="list-style-type: none"> Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia regional Aplicar os processos de decoração de gastronomia regional Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>pelas normas de segurança e saúde no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 29

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - BEIRAS

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Beiras

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

- Nuclear
 Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional beirã	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional beirã	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional beirã	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional beirã	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional beirã
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais das Beiras confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional beirã	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional beirã: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de preparação de cozinha regional beirã Procedimentos de manipulação de alimentos Normas de qualidade e 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir

	<ul style="list-style-type: none"> segurança e higiene alimentar Técnicas de higiene e desinfecção Língua inglesa na restauração 	<p>tradicional portuguesa</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<p>objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional beirão	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional beirão: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional beirão Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional beirão	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de preparação e confeção de guarnições Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional beirão	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de empratamento Processos de decoração de gastronomia regional beirão Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia regional 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar Ler e interpretar fichas técnicas em inglês Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de

	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>regional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>antecipação e resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 30

PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - ESTREMADURA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Estremadura

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional da Estremadura	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional da Estremadura	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional da Estremadura	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional da Estremadura	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional da Estremadura
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais da Estremadura confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional da Estremadura	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional da Estremadura: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de preparação de cozinha regional da Estremadura Procedimentos de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional da Estremadura	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional da Estremadura: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional da Estremadura • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional da Estremadura	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional da Estremadura	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de gastronomia regional da Estremadura 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de

	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia regional • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia regional • Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 31

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - MADEIRA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Madeira

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional madeirense	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional madeirense	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional madeirense	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional madeirense	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional madeirense
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais da Madeira confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional madeirense	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional madeirense: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha regional madeirense 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores

	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional madeirense	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional madeirense: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional madeirense • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional madeirense	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional madeirense	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de gastronomia regional madeirense 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e

	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia regional • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia regional madeirense • Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 32

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA - MINHO

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa - Minho

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

- Nuclear
 Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional minhota	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional minhota	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional minhota	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional minhota	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional minhota
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais do Minho confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional minhota	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> Cozinha regional minhota: principais especialidades Tecnologia de matérias-primas Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de preparação de cozinha regional minhota Procedimentos de manipulação de alimentos Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas

	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<p>tradicional portuguesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional minhota	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional minhota: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional minhota • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional minhota	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de gastronomia regional minhota 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito

<p>minhota</p>	<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração de gastronomia regional Procedimentos de controlo da qualidade Conceitos de nutrição e dietética Normas de manipulação de alimentos Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração Língua inglesa na restauração 	<p>em inglês</p> <ul style="list-style-type: none"> Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos Aplicar as técnicas de empratamento de gastronomia regional Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>pelas normas de segurança e saúde no trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 33

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHA REGIONAL PORTUGUESA – TRÁS-OS-MONTES

1. **UNIDADE DE COMPETÊNCIA:** Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Trás-os-Montes

2. **TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:**

Nuclear

Bolsa

3. **REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO**

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha regional transmontana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional transmontana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional transmontana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4 Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional transmontana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4 Aplicando técnicas de decoração da cozinha regional transmontana
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Especialidades regionais de Trás-os-Montes confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha regional transmontana	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional transmontana: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores

	<p>cozinha regional transmontana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Técnicas de higiene e desinfeção • Língua inglesa na restauração 	<p>e inglesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tradicional portuguesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar especialidades da cozinha regional transmontana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha regional transmontana: principais especialidades • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha regional transmontana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha regional transmontana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
<p>RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha regional transmontana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de gastronomia regional transmontana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores

	<p>de gastronomia regional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>empratamento de gastronomia regional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os processos de decoração de gastronomia tradicional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 34
PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHAS DO MUNDO - ALEMÃ

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – alemã

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha alemã	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha alemã	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha alemã	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha alemã	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha alemã
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha alemã confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha alemã	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha alemã • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha alemã • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha alemã • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha alemã</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha alemã • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confecção de cozinha alemã • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção de cozinha alemã • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de cozinha alemã • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha alemã</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confecção de guarnições da cozinha alemã • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos confecção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de guarnições da cozinha alemã • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos

	<p>alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	manipulação de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha alemã	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha alemã • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha alemã • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha alemã • Aplicar os processos de decoração de cozinha alemã • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 35
PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHAS DO MUNDO - ANGOLANA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – angolana

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha angolana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha angolana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha angolana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha angolana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha angolana
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

 CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*
4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha angolana confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha angolana	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha angolana • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha angolana • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfeção 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha angolana • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha angolana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha angolana • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha angolana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha angolana • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha angolana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha angolana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições da cozinha angolana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha angolana • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<p>segurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha angolana	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração cozinha angolana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha angolana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha angolana • Aplicar os processos de decoração de cozinha angolana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 36

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHAS DO MUNDO - CHINESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – chinesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha chinesa	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confeção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha chinesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção da iguaria (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha chinesa	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confeção das guarnições (ingredientes, processo de confeção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha chinesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha chinesa
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelação, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha chinesa confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha chinesa	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha chinesa • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha chinesa • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha chinesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha chinesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha chinesa • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confecção de cozinha chinesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção de cozinha chinesa • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de cozinha internacional • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha chinesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confecção de guarnições da cozinha chinesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confecção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de guarnições da cozinha chinesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha chinesa	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha chinesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha chinesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha chinesa • Aplicar os processos de decoração de cozinha chinesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 37
PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHAS DO MUNDO - FRANCESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – francesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha francesa	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha francesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha francesa	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha francesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha francesa
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha francesa confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha francesa	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha francesa • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha francesa • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha francesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha francesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha francesa • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha francesa • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha francesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha francesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições da cozinha francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha francesa • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>segurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha francesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha francesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha francesa • Aplicar os processos de decoração de cozinha francesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 38

PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHAS DO MUNDO - INDIANA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – indiana

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha indiana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha indiana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha indiana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha indiana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha indiana
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha indiana confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha indiana	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha indiana • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha indiana • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfeção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha indiana • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha indiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha indiana • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha indiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha indiana • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha indiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha indiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições da cozinha indiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha indiana • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>segurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha indiana	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha indiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha indiana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha indiana • Aplicar os processos de decoração de cozinha indiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 39
PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHAS DO MUNDO - ITALIANA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – italiana

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha italiana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha italiana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha italiana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha italiana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha italiana
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha italiana confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha italiana	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha italiana • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha italiana • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha italiana • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha italiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha italiana • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confecção de cozinha italiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção de cozinha italiana • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de cozinha italiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha italiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confecção de guarnições da cozinha italiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confecção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de guarnições da cozinha italiana • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>segurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha italiana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha italiana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha italiana • Aplicar os processos de decoração de cozinha italiana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 40
PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHAS DO MUNDO - JAPONESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – japonesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha japonesa	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha japonesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha japonesa	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha japonesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha japonesa
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha japonesa confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha japonesa	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar capacidade de trabalho em equipa Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Constituição das fichas técnicas Técnicas de cálculo de capitações Nutrição e dietética Processos e tempos de confeção Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Técnicas de cálculo de preços Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho Demonstrar responsabilidade por bens e valores Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos Capacidade de definir objetivos Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha japonesa • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha japonesa • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfeção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha japonesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha japonesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha japonesa • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confeção de cozinha Japonesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha japonesa • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha japonesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha japonesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confeção de guarnições da cozinha japonesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confeção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confeção de guarnições da cozinha japonesa • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>segurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha japonesa	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha japonesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha japonesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha japonesa • Aplicar os processos de decoração de cozinha japonesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 41
PLANEAR E CONFECIONAR COZINHAS DO MUNDO - MEXICANA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planear e confeccionar cozinhas do mundo – mexicana

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha mexicana	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha mexicana	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha mexicana	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha mexicana	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha mexicana
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha mexicana confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de stocks.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha mexicana	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha mexicana • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha mexicana • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha mexicana • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha mexicana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha mexicana • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confecção de cozinha mexicana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção de cozinha mexicana • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de cozinha mexicana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha mexicana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confecção de guarnições da cozinha mexicana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confecção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de guarnições da cozinha mexicana • Aplicar as normas de higiene e 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<p>segurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<p>resolução de problemas e imprevistos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha mexicana	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha mexicana • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha mexicana • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha mexicana • Aplicar os processos de decoração de cozinha mexicana • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 42

PLANEAR E CONFECIONAR COZINHAS DO MUNDO - TAILANDESA

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Planejar e confeccionar cozinhas do mundo – tailandesa

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tailandesa	CD 1.1. Respeitando o plano de produção
	CD 1.2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha
	CD 1.3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	CD 2.1 Aplicando as técnicas de cálculo de capitações
	CD 2.2. Cumprindo as orientações para a fixações de preços
	CD 2.3. Respeitando os processos de confecção aplicáveis às matérias-primas e produto final
	CD 2.4. Respeitando os procedimentos gerais e internos para a elaboração de ficha técnica
RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas	CD 3.1. Selecionando os equipamentos e os utensílios de acordo com a ficha técnica
	CD 3.2. Respeitando o plano de trabalho e o orçamento estabelecido
	CD 3.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 3.4. Respeitando as técnicas de verificação do estado de conservação das matérias-primas
RP 4. Confeccionar pratos de cozinha tailandesa	CD 4.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção da iguaria (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 4.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 4.3. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar
	CD 4.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha tailandesa	CD 5.1. Respeitando os procedimentos da ficha técnica para a confecção das guarnições (ingredientes, processo de confecção, tempos, temperaturas, acabamentos, outros)
	CD 5.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 5.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos e utensílios adequados
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha tailandesa	CD 6.1. Respeitando os procedimentos de empratamento da iguaria
	CD 6.2. Respeitando as orientações superiores e o plano de trabalho
	CD 6.3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar
	CD 6.4. Aplicando técnicas de decoração da cozinha tailandesa
RP 7. Efetuar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e	CD 7.1. Recorrendo às tecnologias adequadas de conservação (refrigeração, arrefecimento rápido, congelamento, vácuo, outras)

materiais

CD 7.2. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar

 CD 7.3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*
4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Plano de trabalho. Ficha técnica do produto. Iguarias da cozinha tailandesa confeccionadas, empratadas e decoradas. Registo dos produtos confeccionados. Registo de *stocks*.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pratos de cozinha tailandesa	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Articulação com o serviço de restaurante (reservas, encomendas, outros) • Técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos
RP 2. Elaborar a ficha técnica do produto	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Constituição das fichas técnicas • Técnicas de cálculo de capitações • Nutrição e dietética • Processos e tempos de confeção • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de cálculo de preços • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (reservas, encomendas, serviços especiais, outras) • Ler e interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto • Aplicar técnicas de cálculo de preços 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos

<p>RP 3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha tailandesa • Fichas técnicas • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de cozinha tailandesa • Procedimentos de manipulação de alimentos • Normas de qualidade e segurança e higiene alimentar • Noções de higiene e desinfecção • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em língua estrangeira • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha tailandesa • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios • Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos • Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 4. Confeccionar pratos de cozinha tailandesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha tailandesa • Tecnologia de matérias-primas • Técnicas de preparação e confecção de cozinha tailandesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção de cozinha tailandesa • Conceitos de nutrição e dietética • Procedimentos de controlo da qualidade • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de cozinha tailandesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
<p>RP 5. Confeccionar guarnições de iguarias da cozinha tailandesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação e confecção de guarnições da cozinha tailandesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de confecção de guarnições • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos • Aplicar os procedimentos para a confecção de guarnições da cozinha tailandesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos

	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 6. Empratar e decorar iguarias da cozinha tailandesa	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Processos de decoração de cozinha tailandesa • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha tailandesa • Procedimentos de controlo da qualidade • Conceitos de nutrição e dietética • Normas de manipulação de alimentos • Normas de qualidade, higiene e segurança alimentar na restauração • Língua inglesa na restauração 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar • Ler e interpretar fichas técnicas em inglês • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha tailandesa • Aplicar os processos de decoração de cozinha tailandesa • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar • Aplicar normas de manipulação de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Demonstrar capacidade de antecipação e resolução de problemas e imprevistos • Capacidade de definir objetivos • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar
RP 7. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar capacidade de trabalho em equipa • Demonstrar respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho • Demonstrar responsabilidade por bens e valores • Capacidade de atuar de acordo com os objetivos definidos • Demonstrar respeito pelas normas de qualidade, higiene e segurança alimentar

6. RECURSOS EXTERNOS:

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 COMPETÊNCIA 43

ATENDER O CLIENTE E GERIR RECLAMAÇÕES NO SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: Atender o cliente e gerir reclamações no serviço de restauração

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

- Nuclear
 Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Atender e prestar assistência a clientes	CD 1.1. Cumprindo as normas protocolares aplicáveis
	CD 1.2. Demonstrando proatividade na satisfação do pedido do cliente
	CD 1.3. Respeitando as normas de protocolo aplicáveis
	CD 1.4. Demonstrando sigilo e respeito pela privacidade do cliente
	CD 1.5. Comunicando em inglês de forma clara e compreensível pelo cliente
RP 2. Gerir reclamações dos clientes	CD 2.1. Cumprindo os procedimentos gerais e internos para a gestão de reclamações
	CD 2.2. Comunicando em inglês de forma clara e compreensível pelo cliente
	CD 2.3. Demonstrando controlo emocional perante situações de reclamação do cliente
	CD 2.4. Demonstrando proatividade na resolução de problemas

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Assistência prestada a clientes especiais, grupos e comitivas. Reclamação tratada.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Atender e prestar assistência a clientes	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e princípios aprofundados de comunicação em contexto de restauração e bebidas • Técnicas de comunicação oral • Tipologia de clientes e suas características • Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas • Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços internos (restaurante, bar, copa, cozinha, outros) • Língua inglesa em hotelaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de atendimento ao cliente • Aplicar técnicas de comunicação adequadas às características dos clientes • Selecionar e utilizar normas protocolares para clientes especiais 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar interesse em compreender as necessidades e expectativas do cliente • Comunicar com diferentes tipos de clientes • Demonstrar capacidade de escuta
RP 2. Gerir reclamações dos clientes	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e princípios da gestão de reclamações • Estratégias de gestão de reclamações 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar e utilizar estratégias de gestão de reclamações • Selecionar e utilizar normas 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar interesse em compreender as necessidades e expectativas do cliente

	<ul style="list-style-type: none"> • O controlo emocional na gestão de reclamações • Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas • Procedimentos gerais e internos em situações de reclamação 	<p>protocolares para clientes especiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar procedimentos gerais e internos de gestão de reclamações 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicar com diferentes tipos de clientes • Demonstrar capacidade de escuta • Demonstrar controlo emocional perante situações de reclamação
--	--	--	--

6. RECURSOS EXTERNOS:

Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas. Procedimentos gerais e internos relativamente a reclamações dos clientes. Procedimentos de comunicação interna entre serviços.

FICHA DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA 44

ATUAR EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

1. UNIDADE DE COMPETÊNCIA: **Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração**

2. TIPO DE UNIDADE DE COMPETÊNCIA:

Nuclear

Bolsa

3. REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS E CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Esta Unidade de Competência contempla as seguintes realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CRITÉRIOS DE DESEMPENHO
RP 1. Atuar em situações de doença súbita ou acidente	CD 1.1. Respeitando o protocolo para identificação de situações de doença súbita mais frequentes na restauração (cozinha, bar, cozinha) e hotelaria (receção, andares, SPA): AVC, convulsões, choque, desmaios, desidratação, feridas, fraturas, hemorragias, hiperglicemia/hipoglicémia, insolação, intoxicação, queimaduras)
	CD 1.2 Respeitando o protocolo para atuação em caso de suspeita de doença súbita
	CD 1.3. Respeitando o protocolo para avaliação de vítima (observação de sinais, sintomas e sinais vitais)
	CD 1.4. Respeitando as prioridades de atuação previstas no protocolo (ABCDE)
	CD 1.5. Executando o exame primário ao indivíduo como previsto no protocolo
	CD 1.6. Executando o exame secundário ao indivíduo como previsto no protocolo
RP 2. Pedir auxílio especializado	CD 2.1. Mantendo o controlo emocional e promovendo a calma entre os presentes
	CD 2.2. Respeitando as regras de comunicação em situações de emergência (transmissão de informação clara e rigorosa acerca da situação, número de vítimas, local, outras)
RP 3. Colocar a vítima em posição lateral de segurança	CD 3.1. Respeitando os passos definidos no protocolo para colocar uma vítima em posição lateral de segurança
RP 4. Prestar os primeiros socorros em situações de doença súbita ou acidente	CD 4.1. Respeitando o âmbito de atuação previsto no protocolo de atuação em situações de emergência (AVC, convulsões, choque, desmaios, desidratação, feridas, fraturas, hemorragias, hiperglicemia/hipoglicémia, insolação, intoxicação, queimaduras)
	CD 4.2. Cumprindo as etapas previstas no protocolo para cada situação de doença súbita ou acidente
	CD 4.3. Mantendo o controlo emocional e promovendo a calma entre os presentes
RP 5. Realizar curativos simples em ferimentos simples ou superficiais	CD 5.1. Respeitando o âmbito de atuação previsto no protocolo de atuação em situações de emergência
	CD 5.2. Respeitando o protocolo para a realização de intervenções simples
	CD 5.3. Mantendo o controlo emocional e promovendo a calma entre os presentes
	CD 5.4. Utilizando os equipamentos de proteção individual previstos no protocolo

4. PRODUTOS/OUTPUTS:

Primeiros socorros prestados.

5. RECURSOS INTERNOS

Conhecimentos, aptidões e atitudes a mobilizar nas realizações profissionais:

REALIZAÇÕES PROFISSIONAIS	CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
RP 1. Atuar em situações de doença súbita ou acidente	<ul style="list-style-type: none"> Situações de emergência em hotelaria e restauração Tipos de doença e acidentes mais frequentes na recepção e andares Tipos de doença e acidentes mais frequentes na cozinha, bar e restaurante Tipos de doença e acidentes mais frequentes nos SPA Protocolos de atuação em situações de emergência Princípios dos primeiros socorros Sequência de ações em situações de doença súbita ou acidente A importância cumprir os protocolos de atuação A importância de garantir as condições de segurança do local e do socorrista Ações de prevenção a realizar no local do acidente Ações a realizar no socorro à vítima: exame primário e exame secundário Controlo emocional em situações de emergência Como manter a calma e promover a calma entre os presentes 	<ul style="list-style-type: none"> Analisar documentos e normativos relativamente a situações de emergência em restauração e hotelaria Interpretar e aplicar os protocolos de atuação em caso de emergência, para deteção e avaliação de situações de doença súbita ou acidente 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas Demonstrar controlo emocional perante situações de emergência Atuar de acordo com os procedimentos definidos Cumprir as normas de segurança e saúde no trabalho
RP 2. Pedir auxílio especializado	<ul style="list-style-type: none"> Situações de emergência em hotelaria e restauração Tipos de doença e acidentes mais frequentes Princípios dos primeiros socorros Sequência de ações em situações de doença súbita ou acidente Formas de acionar o pedido de socorro A importância da comunicação em situações de emergência Informações a transmitir em situação de emergência Controlo emocional em situações de emergência Como manter a calma e promover a calma entre os presentes 	<ul style="list-style-type: none"> Analisar documentos e normativos relativamente a situações de emergência em restauração e hotelaria Interpretar e aplicar os protocolos de atuação em caso de emergência Selecionar e transmitir informação relativa à situação de emergência 	<ul style="list-style-type: none"> Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas Demonstrar controlo emocional perante situações de emergência Atuar de acordo com os procedimentos definidos Comunicar com diferentes interlocutores

<p>RP 3. Colocar a vítima em posição lateral de segurança</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Situações de emergência em hotelaria e restauração • Protocolos de atuação em situações de emergência • Princípios dos primeiros socorros • Sequência de ações em situações de doença súbita ou acidente • Ações a realizar no socorro à vítima: a posição lateral de segurança • Etapas do PLS • Controlo emocional em situações de emergência • Como manter a calma e promover a calma entre os presentes 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar documentos e normativos relativamente a situações de emergência em restauração e hotelaria • Interpretar e aplicar os protocolos de atuação em caso de emergência • Utilizar os equipamentos de proteção individual adequado 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas • Demonstrar controlo emocional perante situações de emergência • Atuar de acordo com os procedimentos definidos
<p>RP 4. Prestar os primeiros socorros em situações de doença súbita ou acidente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Procedimentos de atuação em caso de doença súbita ou acidente: AVC; Convulsões; Choque; Desmaios; Desidratação; Feridas; Fraturas; Hemorragias; Hiperglicemia/hipoglicémia; Insolação; Intoxicação; Queimaduras 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar documentos e normativos relativamente a situações de emergência em restauração e hotelaria • Interpretar e aplicar os protocolos de atuação em caso de emergência • Utilizar os equipamentos de proteção individual adequado 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas • Demonstrar controlo emocional perante situações de emergência • Atuar de acordo com os procedimentos definidos • Cumprir as normas de segurança e saúde no trabalho
<p>RP 5. Realizar curativos simples em ferimentos simples ou superficiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos para a realização de curativos em ferimentos simples ou superficiais: cortes pouco profundos; queimaduras de 1º. Grau • Regras de segurança e saúde no trabalho • Regras para utilizar os EPI • Procedimentos para a gestão de resíduos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e aplicar os procedimentos para a realização dos curativos simples • Utilizar os equipamentos de proteção individual adequados • Analisar e aplicar os procedimentos de gestão de resíduos 	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar proatividade na antecipação e resolução de problemas • Demonstrar controlo emocional perante situações de emergência • Atuar de acordo com os procedimentos definidos • Cumprir as normas de segurança e saúde no trabalho

6. RECURSOS EXTERNOS:

Caixa de primeiros socorros. Equipamentos de proteção individual. 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. Procedimentos para a gestão de resíduos.