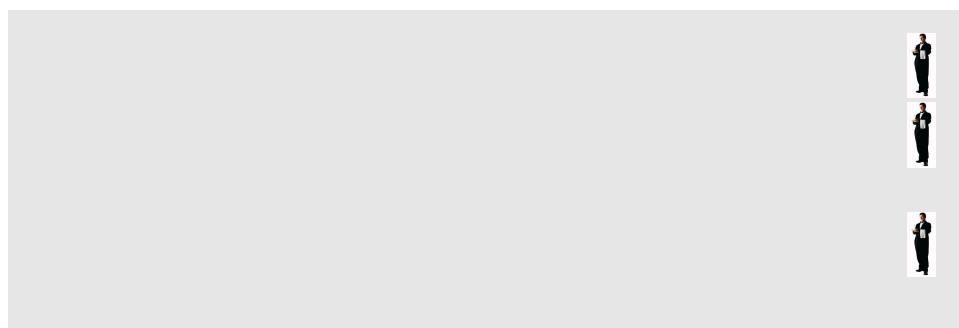




## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



**Área de Educação e  
Formação**

**811 . Hotelaria e Restauração**

**Código e Designação  
do Referencial de  
Formação**

**811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**

**Nível de Qualificação do QNQ: 4**

**Nível de Qualificação do QE: 4**

**Modalidades de  
Educação e Formação**

Cursos Profissionais

**Total de pontos de  
crédito**

**198,00**

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

**Publicação e  
atualizações**

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Actualização em 01 de setembro de 2016.

**Observações**

8291	<b>Preparação e confeção de peixes e mariscos</b>	<b>Carga horária</b> 50 horas
------	---	----------------------------------

<b>Objetivo(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitavações.</li> <li>• Preparar peixes e mariscos.</li> <li>• Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.</li> <li>• Empratar e decorar peixes e mariscos.</li> <li>• Acondicionar e conservar peixes e mariscos.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul>
--------------------	--

### Conteúdos

- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
  - Peixes de mar
  - Peixes de rio
  - Crustáceos
  - Moluscos
- Tecnologia de matérias-primas
  - Variedades
  - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
  - Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
  - Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
  - Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de peixes e mariscos
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
  - Seleção e captação das matérias-primas
  - Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
  - Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)
  - Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de peixes e mariscos
  - Cozer a vapor
  - Cozer em "court-bouillon"
  - Fritar
  - Panar
  - Grelhar
  - Escalfar
  - Assar
  - Ao sal
  - Saltear
  - Gratinar
  - Outros
- Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos
- Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos
  - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cock freeze")
  - Medição de temperaturas e pressões
  - Tempo de conservação
  - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança