

## FICHA DA QUALIFICAÇÃO - TÉCNICO/A DE COZINHA

<b>Família Profissional/Sector Produtivo:</b>	Cozinha (Restauração)	<b>Nível</b>
<b>Qualificação (designação):</b>	Técnico/a de Cozinha	<b>5</b>

### DESCRIÇÃO GERAL DA QUALIFICAÇÃO:

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

### ACTIVIDADES PRINCIPAIS:

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

### COMPONENTE TECNOLÓGICA

N.º UC	Obrigatória/Opcional	Unidades de Competência	Carga horária (horas)
1	Obrigatória	Conhecer e utilizar TIC.	25
2	Obrigatória	Conhecer e aplicar regras de higiene e segurança alimentar e profissional.	25
3	Obrigatória	Utilizar a língua estrangeira ao nível da cozinha.	50
4	Obrigatória	Conhecer regras de nutrição e dietética.	25
5	Obrigatória	Elaborar fichas técnicas, cartas e ementas e estabelecer capacitações.	50
6	Obrigatória	Reconhecer e conservar matérias primas.	25
7	Obrigatória	Reconhecer e conservar as matérias primas tradicionais.	25
8	Obrigatória	Planificar e definir a organização e funcionamento da cozinha.	50
9	Obrigatória	Planificar e confeccionar fundos de cozinha, molhos e bases.	50
10	Obrigatória	Planificar e confeccionar entradas liquidas.	50
11	Obrigatória	Planificar e confeccionar pratos de massa e ovos.	25
12	Obrigatória	Planificar e confeccionar entradas sólidas quentes e frias.	50
13	Obrigatória	Planificar e confeccionar peixes e mariscos.	50
14	Obrigatória	Planificar e confeccionar carnes, aves e caça I.	50
15	Obrigatória	Planificar e confeccionar carnes, aves e caça II.	25
16	Obrigatória	Planificar e confeccionar bases de pastelaria.	50
17	Obrigatória	Planificar e confeccionar sobremesas e pastelaria diversa.	50
18	Obrigatória	Confeccionar e decorar pastelaria artística.	50
19	Obrigatória	Planificar e confeccionar pratos da cozinha tradicional Angolana.	50
20	Obrigatória	Planificar e confeccionar doçaria tradicional angolana.	25
21	Obrigatória	Confeccionar pratos de acordo com as novas tendências da gastronomia.	50
22	Obrigatória	Conhecer e executar serviços de restaurante.	50
23	Obrigatória	Planificar, preparar e elaborar serviços especiais.	25
24	Obrigatória	Formação em Contexto de Trabalho.	600
<b>TOTAL</b>			<b>1525</b>