



S I S T E M A  
N A C I O N A L  
D E Q U A L I F I C A Ç Õ E S

Qualificação Profissional

**COZINHA**

HRT002\_4

**Família Profissional Hotelaria, Restauração e Turismo**

# Índice

<b>PERFIL PROFISSIONAL</b> .....	3
<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)</b> .....	4
<b>UC1:</b> Definir ofertas gastronómicas simples, realizar o abastecimento e controlar consumos (UC4_4) .....	4
<b>UC2:</b> Preparar e conservar todo tipo de alimentos (UC5_3).....	7
<b>UC3:</b> Confeccionar fundos, molhos e pratos elementares (UC6_3) .....	10
<b>UC4:</b> Confeccionar e apresentar pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional (UC7_4) .....	12
<b>UC5:</b> Confeccionar e apresentar sobremesas (UC8_4) .....	14
<b>PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b> .....	18
<b>MÓDULOS FORMATIVOS (MF)</b> .....	19
<b>MF1:</b> Ofertas gastronómicas simples e sistemas de abastecimento (MF4_4).....	19
Unidade Formativa 1: UF1 - O sector da restauração .....	19
Unidade Formativa 2: UF2 - Segurança e higiene alimentar .....	20
Unidade Formativa 3: UF3 - Ofertas gastronómicas.....	22
Unidade Formativa 4: UF4 - Sistemas de abastecimento na restauração .....	24
Unidade Formativa 5: UF5 - A qualidade na restauração.....	26
<b>MF2:</b> Preparação e conservação de alimentos (MF5_3) .....	28
Unidade Formativa 1: UF1 - O sector da restauração .....	28
Unidade Formativa 2: UF2 - Segurança e higiene alimentar .....	29
Unidade Formativa 3: UF6 - Pré-elaboração e conservação alimentar .....	31
Unidade Formativa 4: UF5 - A qualidade na restauração.....	34
<b>MF3:</b> Fundos, molhos e pratos elementares (MF6_3) .....	36
Unidade Formativa 1: UF1 - O sector da restauração .....	36
Unidade Formativa 2: UF2 - Segurança e higiene alimentar .....	36
Unidade Formativa 3: UF7 - Técnicas culinárias .....	39
Unidade Formativa 4: UF5 - A qualidade na restauração.....	42
<b>MF4:</b> Gastronomia cabo-verdiana e internacional (MF7_4) .....	44
Unidade Formativa 1: UF1 - O sector da restauração .....	44
Unidade Formativa 2: UF2 - Segurança e higiene alimentar .....	45
Unidade Formativa 3: UF8 - Gastronomia cabo-verdiana .....	47
Unidade Formativa 4: UF9 - Gastronomia internacional.....	48
Unidade Formativa 5: UF5 - A qualidade na restauração.....	49
<b>MF5:</b> Elaboração de sobremesas (MF8_4) .....	51
Unidade Formativa 1: UF1 - O sector da restauração .....	51
Unidade Formativa 2: UF2 - Segurança e higiene alimentar .....	52
Unidade Formativa 3: UF10 - Sobremesas.....	54
Unidade Formativa 4: UF5 - A qualidade na restauração.....	55
<b>MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO</b> .....	58

## PERFIL PROFISSIONAL

HRT002\_4

COZINHA

PERFIL PROFISSIONAL			
<b>Código</b>	HRT002_4	<b>Denominação</b>	COZINHA
<b>Nível</b>	4	<b>Família profissional</b>	Hotelaria, Restauração e Turismo
<b>Competência Geral</b>	Desenvolver os processos de preparação, confecção, apresentação e conservação de qualquer tipo de alimentos e definir ofertas gastronómicas, aplicando autonomamente as técnicas adequadas, respeitando as normas de segurança e higiene na manipulação de alimentos, procurando a satisfação dos clientes e respeitando as orientações comerciais da empresa.		
<b>Unidades de Competência</b>	<b>N.º</b>	<b>Denominação</b>	<b>Código</b>
	1	Definir ofertas gastronómicas simples, realizar o abastecimento e controlar consumos.	UC4_4
	2	Preparar e conservar todo tipo de alimentos.	UC5_3
	3	Confeccionar fundos, molhos e pratos elementares.	UC6_3
	4	Confeccionar e apresentar pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional.	UC7_4
	5	Confeccionar e apresentar sobremesas.	UC8_4
<b>Ambiente Profissional</b>	<b>Âmbito profissional:</b> Desenvolve a sua actividade profissional tanto em grandes como em médias e pequenas empresas, principalmente no sector da restauração, também por conta própria em pequenos estabelecimentos do subsector da restauração.		
	<b>Sectores produtivos:</b> Esta qualificação insere-se, principalmente, em sectores e subsectores produtivos e de prestação de serviços em que se desenvolvem processos de pré-preparação, preparação e, caso necessário, serviço de alimentos e bebidas, e, neste contexto, os subsectores de hotelaria e restauração e também em estabelecimentos dedicados à pré-preparação e comercialização de alimentos crus, lojas especializadas em pronto a comer, empresas dedicadas ao armazenamento, embalagem e distribuição de produtos alimentares.		
	<b>Ocupações e postos de trabalho relacionados:</b> <b>CNP. 2010</b> 5120.0 Cozinheiro		

## UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)

**UC1: DEFINIR OFERTAS GASTRONÓMICAS SIMPLES, REALIZAR O ABASTECIMENTO E CONTROLAR CONSUMOS**

**Código: UC4\_4**

**Nível: 4**

### Elementos de competência (EC) e critérios de desempenho (CD)

**EC1: Definir ofertas simples em menus, de modo que sejam atractivas, equilibradas e adequadas para os clientes.**

CD 1.1. As ofertas definem-se, tendo-se em conta:

- As necessidades e os gostos dos potenciais clientes;
- O fornecimento das matérias-primas;
- Os meios físicos, humanos e económicos;
- O tipo de serviço que se vai realizar;
- Um bom equilíbrio, tanto na variedade como na ordem e nas despesas;
- O valor nutritivo dos alimentos e outras questões de saúde;
- Os produtos da estação;
- O tipo de estabelecimento e sua localização;
- Produtos típicos da região.

CD 1.2. Os menus são elaborados procurando:

- Não repetir iguarias num mesmo menu;
- Manter o equilíbrio das cores e dos produtos;
- Ter em conta os diversos tipos de acompanhamentos;
- Ter em conta os produtos existentes no mercado.

CD 1.3. A rotatividade dos menus é verificada, tendo em conta a rotação dos géneros ou produtos da estação.

CD 1.4. O sistema de rotação das ofertas é definido de modo a poder ser alterado de acordo com a evolução dos hábitos e gostos dos clientes.

CD 1.5. As normas de dietética e nutrição são aplicadas quando for necessário.

CD 1.6. A apresentação impressa dos menus é feita tendo em conta: categoria do estabelecimento, objectivos económicos e imagem corporativa.

**EC2: Determinar o grau de qualidade das matérias-primas, para que o produto oferecido tenha o nível de qualidade esperado pelo cliente e se cumpram os objectivos económicos do estabelecimento.**

CD 2.1. A qualidade das matérias-primas é determinada tendo em conta os gostos e as necessidades dos clientes e os objectivos económicos do estabelecimento.

CD 2.2. As características quantitativas e qualitativas de cada um dos artigos utilizados são identificadas, elaborando as fichas técnicas, tendo em conta:

- Os diversos tipos de carnes de acordo com raças, categoria e idade;
- Os diversos tipos de aves e caças e a sua classificação;
- Os diversos tipos de peixes e mariscos assim como a sua classificação;
- O grau de frescura dos alimentos;
- Os padrões de qualidades dos produtos enlatados, congelados e dos produtos de conveniência pré preparados e embalados.

CD 2.3. As fichas de especificação técnica são actualizadas de acordo com as mudanças ocorridas no mercado e nas ofertas do estabelecimento.

**EC3: Solicitar as mercadorias necessárias para corresponder às exigências de produção.**

CD 3.1. No pedido de compra é tido em conta as perspectivas de produção, os *stocks*, os mínimos e máximos de stocks e o menu a elaborar.

CD 3.2. As requisições internas de mercadorias são feitas ao departamento correspondente, através de formulário estabelecido, com as devidas assinaturas, tais como quem pede, quem recebe e quem confere ou controla, entre outros.

CD 3.3. A recepção dos artigos requisitados é realizada verificando se estes respeitam a requisição de compra, o *standard* de qualidade, as datas de validade e as condições de transporte, tais como temperatura das câmaras de transporte, inalteração da temperatura durante todo o processo de transporte.

CD 3.4. As matérias-primas recebidas são conferidas para verificar se correspondem às solicitadas e se respeitam as quantidades e os pesos netos solicitados, o nível de qualidade definido, a data de validade, as condições da embalagem, de temperatura e os registos sanitários.

CD 3.5. As fases de requisição, compra e recepção de mercadorias são diferenciadas a fim de conseguir um correcto processo de controlo administrativo e de qualidade.

**EC4: Armazenar as mercadorias recebidas, de modo que se mantenham em perfeito estado até a sua utilização.**

CD 4.1. As mercadorias são controladas na recepção e armazenadas tendo em conta:

- As suas características organolépticas;
- A temperatura adequada;
- O grau de humidade de conservação;
- A iluminação e ventilação;
- As normas básicas de armazenamento e as normas de higiene;
- Os factores de risco.

CD 4.2. A ficha de armazém é preenchida de acordo com os procedimentos estabelecidos.

CD 4.3. Os artigos são armazenados de acordo com os critérios de racionalização para facilitar o seu fornecimento e distribuição.

CD 4.4. As baixas, devido ao mau estado ou quebra, devem ser identificadas nos inventários e notificadas.

CD 4.5. As condições de limpeza, ambientais e sanitárias dos armazéns e das câmaras frias, que impedem o desenvolvimento bacteriológico são verificadas garantindo a qualidade de conservação.

CD 4.6. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC5: Controlar consumos, segundo as normas estabelecidas, de forma a determinar os custos das bebidas e dos alimentos empregados.**

CD 5.1. Os vales de pedido são realizados de acordo com as normas estabelecidas, solicitando, caso necessário, a supervisão e aprovação do responsável do departamento.

CD 5.2. Os vales de transferência de produtos a outros departamentos são preenchidos, ficando assim correctamente determinados os custos reais em cada um.

CD 5.3. Todos os dados relativos à recepção, armazenamento, distribuição e consumo são verificados e registados nos suportes e com os procedimentos e códigos estabelecidos.

CD 5.4. O custo dos produtos elaborados é verificado a partir das fichas de consumo.

## Contexto profissional

### Meios de produção

Equipamentos e instrumentos de medição. Armazéns. Equipamentos de refrigeração. Equipamentos informáticos. Meios e equipamentos de escritório. Materiais de escritório. Matérias-primas. Material de embalagem ou acondicionamento, tais como recipientes e rótulos. Extintores de incêndio e sistemas de segurança. Cacifos para o pessoal.

### Produtos e resultados

Programa de vendas, incluída carta, menu, sugestões do menu e menus especiais. Sistema de rotação da oferta gastronómica estabelecido. Gestão de fornecimento e armazenamento realizada. Elaboração de folhas de especificação técnica de matérias-primas que vão ser utilizadas. Registo dos dados relativos a recepção, armazenamento, distribuição e consumo. Controlo do consumo efectuado.

### Informação utilizada ou gerada

Estatísticas e pesquisa de mercado. Plano de comercialização ou marketing. Manuais de processos padronizados. Manuais de operação dos equipamentos, maquinaria e instalações para recepção e armazenagem de mercadorias. Ordens de trabalho. Documentos normalizados, como os inventários, ordens de transferência e *vouchers*, facturas, alvarás, folhas de especificação técnica e folhas de controlo de consumo. Normas de segurança e higiénico - sanitárias de manipulação de alimentos.

**UC2: PREPARAR E CONSERVAR TODO TIPO DE ALIMENTOS**

**Código: UC5\_3**

**Nível: 3**

**Elementos de competência e critérios de desempenho**

**EC1: Preparar e conservar vegetais crus de modo que fiquem prontos para a sua posterior utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou comercialização.**

- CD 1.1. O abastecimento de vegetais é realizado a partir da ordem de trabalho, ou de um procedimento que a substitua.
- CD 1.2. As instalações adequadas e os equipamentos necessários são preparados verificando que cumprem a normativa de segurança e higiene.
- CD 1.3. A preparação dos vegetais é feita aplicando as técnicas e as normas básicas de manipulação e tratamento de vegetais em cru, e utilizando, caso necessário, as técnicas de cozedura estabelecidas para os vegetais, uma vez finalizada a manipulação em cru.
- CD 1.4. O racionamento, corte ou picagem dos vegetais é feito tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização e procurando o máximo aproveitamento dos mesmos.
- CD 1.5. A conservação dos vegetais manipulados é feita tendo em conta as características e o tipo de vegetal em questão, nos recipientes e equipamentos correspondentes, nas temperaturas adequadas e seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CD 1.6. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com os produtos e os métodos estabelecidos.
- CD 1.7. Os equipamentos de frio e de calor são mantidos, durante a manipulação dos vegetais, nas condições de temperatura requeridas, efectuando operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo de processos.
- CD 1.8. Os equipamentos e os meios energéticos estabelecidos para os processos são utilizados racionalmente, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 1.9. A participação na melhoria da qualidade é tida em conta durante todo o processo.

**EC2: Preparar e armazenar peixes, mariscos, aves e caças crus, de modo que fiquem prontos para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou para posterior comercialização.**

- CD 2.1. O abastecimento de matérias-primas e a preparação dos utensílios e equipamentos necessários são realizados a partir da ordem de trabalho ou de um procedimento que a substitua.
- CD 2.2. As técnicas e normas básicas de manipulação e tratamento de alimentos crus são aplicadas na preparação dos peixes, mariscos, aves e caças.
- CD 2.3. Nas operações de divisão em porções ou picagem é tido em conta a sua utilização posterior ou comercialização, procurando o máximo aproveitamento das matérias-primas.
- CD 2.4. A conservação de peixes, mariscos, aves e caças é realizada tendo em conta as características dos géneros em questão, utilizando os recipientes e os equipamentos adequados, nas temperaturas adequadas e seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CD 2.5. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com os produtos e métodos estabelecidos.
- CD 2.6. Os equipamentos de frio e de calor são mantidos durante a manipulação das matérias-primas, nas condições de temperatura requeridas, efectuando operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo de processos.
- CD 2.7. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para o processo são utilizados em todo o momento, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 2.8. A participação na melhoria da qualidade é tida em conta durante todo o processo.

**EC3: Preparar e dividir carnes em peças, preparando e armazenando as peças, de modo a ficarem prontas para serem utilizadas na elaboração de diversos tipos de pratos ou para posterior comercialização.**

- CD 3.1. O abastecimento de carnes ou peças é realizado, e os utensílios e equipamentos necessários são preparados, a partir de uma ordem de trabalho.
- CD 3.2. As peças de carne são divididas em cortes comerciais e seccionadas, aplicando as técnicas básicas para trincar.
- CD 3.3. As peças são preparadas cortando-as em porções segundo o método de cozedura que se vai utilizar e, caso necessário, aplicando as técnicas básicas para amolecer, cortar, rechear, atar e albardar.
- CD 3.4. As técnicas básicas são aplicadas, caso necessário, para a elaboração e manipulação de recheios.
- CD 3.5. Perdas e danos desnecessários são evitados na preparação da carne, aproveitando-a ao máximo.
- CD 3.6. O armazenamento das carnes ou peças são realizados tendo em conta as características da carne em questão, nos recipientes e equipamentos atribuídos, nas temperaturas adequadas e seguindo e os processos estabelecidos.
- CD 3.7. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com os produtos e métodos estabelecidos.
- CD 3.8. Os equipamentos de frio são mantidos nas condições de temperatura requerida, durante a manipulação dos canais e peças, actuando-se por meio de operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo de processos.
- CD 3.9. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são racionalmente utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 3.10. A participação na melhoria da qualidade é tida em conta durante todo o processo.

**EC4: Conservar e embalar em recipientes próprios, géneros e elaborações culinárias de modo que fiquem prontas para consumo ou distribuição comercial.**

- CD 4.1. A conservação e o acondicionamento dos géneros e as elaborações culinárias são realizados:
  - Tendo em conta as características do género ou elaboração culinária em questão;
  - Seguindo os procedimentos estabelecidos;
  - Nos recipientes e equipamentos adequados;
  - Nas temperaturas adequadas;
  - Aplicando, caso necessário, técnicas tradicionais para salgar, marinar ou temperar;
  - Aplicando, caso necessário, técnicas de redução rápida de temperatura;
  - Aplicando, caso necessário, técnicas de armazenamento tradicional ou em vácuo;
  - Apresentando o produto de acordo com as normas definidas;
- CD 4.2. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com a frequência, os produtos e os métodos estabelecidos.
- CD 4.3. Os equipamentos de calor e de frio são mantidos durante os processos nas condições de temperatura requerida, actuando por meio de operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo.
- CD 4.4. Os equipamentos e os meios energéticos estabelecidos para os processos são racionalmente utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 4.5. A participação na melhoria da qualidade é tida em conta durante todo o processo.

## Contexto profissional

### Meios de produção

Móveis específicos de sala fria. Equipamentos de refrigeração. Maquinaria própria de uma sala fria. Redutores ou abatedores de temperatura. Máquinas de vácuo. Equipamentos de cozinha. Móveis e pilhas estáticas para lavar legumes e peixes, escorredores de vegetais. Utensílios e ferramentas de vários tipos próprias da preparação. Matérias-primas cruas e auxiliares de processamento. Elaborações culinárias de todos os tipos. Material de

embalagem. Produtos de limpeza. Combustíveis. Fardas adequadas. Meios de transporte dentro da cozinha e meios de transporte entre cozinha e economato. Extintores e sistemas de segurança. Zonas específicas de preparação e conservação.

### **Produtos e resultados**

Géneros e elaborações culinárias preparadas para o armazenamento, conservação, embalagem, processamento de alimentos, elaboração de pratos ou distribuição comercial.

### **Informação utilizada ou gerada**

Manuais de processos normalizados. Manuais de funcionamento de equipamentos, maquinaria e instalações. Ordens de trabalho. Fichas técnicas sobre manipulação de alimentos crus. Tabelas de temperaturas apropriadas. Normas de segurança e higiénico-sanitárias e de manipulação de alimentos.

**UC3: CONFECCIONAR FUNDOS, MOLHOS E PRATOS ELEMENTARES**

Código: UC6\_3

Nível: 3

**Elementos de competência e critérios de desempenho**

**EC1: Preparar elaborações básicas de múltiplas aplicações para posterior utilização na elaboração ou acompanhamento de pratos, tais como guarnições diversas, saladas, molhos frios e quentes, geleias, legumes torneados e branqueados.**

- CD 1.1. O abastecimento de matérias-primas e a preparação de utensílios e equipamentos são realizados a partir da ficha técnica ou de um procedimento que a substitua.
- CD 1.2. As elaborações básicas de múltiplas aplicações, tais como caldos, molhos, manteigas compostas e gelatinas, entre outros, são realizadas aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação e tratamento de alimentos crus, e utilizando, caso necessário, as técnicas de cozedura estabelecidas.
- CD 1.3. Finalizado o processo de elaboração procede-se ao acabamento e apresentação de determinadas elaborações básicas de acordo com as normas definidas e o armazenamento do produto nos recipientes e equipamentos atribuídos e nas temperaturas adequadas.
- CD 1.4. Os métodos e equipamentos estabelecidos são utilizados na regeneração à temperatura de serviço.
- CD 1.5. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com a frequência, produtos e métodos estabelecidos.
- CD 1.6. Os equipamentos de calor e de frio são mantidos nas condições de temperatura requerida, durante a confecção das elaborações básicas de múltiplas aplicações, actuando-se por meio de operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo de processos.
- CD 1.7. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são racionalmente utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 1.8. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC2: Preparar e apresentar elaborações culinárias elementares de acordo com a definição do produto e as técnicas básicas de elaboração.**

- CD 2.1. O abastecimento de matérias-primas e a preparação de utensílios e equipamentos são realizados a partir da ficha técnica, ou de um procedimento que a substitua.
- CD 2.2. A preparação culinária elementar é executada aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação ou tratamento de alimentos crus e utilizando, caso necessário, as técnicas de cozedura estabelecidas.
- CD 2.3. O acabamento e a apresentação da preparação culinária elementar são realizados após o processo de elaboração, de acordo com as normas definidas.
- CD 2.4. O armazenamento das preparações culinárias elementares é realizado tendo em conta as características da preparação culinária em questão, nos recipientes e equipamentos atribuídos, nas temperaturas adequadas e seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CD 2.5. Os métodos e equipamentos estabelecidos são utilizados na regeneração à temperatura de serviço.
- CD 2.6. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados nos processos são realizadas com a frequência, os produtos e os métodos estabelecidos.
- CD 2.7. Os equipamentos de calor e de frio são mantidos nas condições de temperatura requerida, durante a confecção das elaborações básicas de múltiplas aplicações, actuando através de operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo de processos.
- CD 2.8. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são racionalmente utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 2.9. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

## **Contexto profissional:**

### **Meios de produção**

Mobiliário específico de cozinha tradicional. Equipamentos geradores de calor de vários tipos e tamanhos, tais como fogões, fornos, fritadeiras, grelhadores, mesas e armários quentes, etc. Auto claves. Equipamentos de frio. Equipamentos geradores de ozono. Máquinas auxiliares, utensílios e mobiliário de cozinha. Mobiliário de serviço. Matérias-primas cruas ou preparadas e coadjuvantes para a preparação de elaborações básicas e pratos elementares. Painéis de serviço. Material de embalagem. Extintores e sistemas de segurança. Produtos de limpeza. Combustíveis. Fardamentos e panos apropriados.

### **Produtos e resultados**

Preparação e apresentação de fundos e molhos básicos. Preparação e apresentação de pratos básicos ou elementares.

### **Informação utilizada ou gerada**

Manuais de processos normalizados. Manuais de funcionamento de equipamentos, maquinaria e instalações. Ordens de trabalho. Fichas técnicas de elaboração. Tabelas de temperaturas apropriadas. Normas de segurança e higiênico -sanitárias e de manipulação de alimentos.

**UC4: CONFECCIONAR E APRESENTAR PRATOS ESPECIAIS DA GASTRONOMIA CABO-VERDIANA E INTERNACIONAL**

**Código: UC7\_4**

**Nível: 4**

**Elementos de competência e critérios de desempenho**

**EC1: Preparar e apresentar elaborações culinárias complexas, de acordo com a definição do produto, as técnicas básicas de preparação e com um elevado *standard* de qualidade.**

CD 1.1. Na preparação e apresentação das elaborações culinárias complexas é executado correctamente:

- O aprovisionamento de matérias-primas;
- A preparação de utensílios e equipamentos;
- A aplicação de técnicas e normas de manipulação e tratamento de alimentos crus;
- A utilização das técnicas de cozedura estabelecidas para cada preparação culinária;
- O acabamento e a apresentação do prato;
- O armazenamento;
- A regeneração à temperatura de serviço;
- A manutenção das temperaturas requeridas;
- A utilização dos equipamentos e meios energéticos estabelecidos, evitando-se consumos, custos e desgastes desnecessários;
- As tarefas de limpeza.

CD 1.2. A cultura gastronómica e as habilidades para responder às necessidades de inovação do menu são aplicadas em função dos gostos dos clientes e dos objectivos gastronómicos e económicos do estabelecimento.

CD 1.3. Os pratos novos são correctamente preparados a partir de nova informação recebida, com receituários ou fichas técnicas de fabrico.

CD 1.4. Perante a impossibilidade de aprovisionamento, os ingredientes de um determinado prato são substituídos, procurando satisfazer o cliente.

CD 1.5. Os desejos e gostos do cliente, manifestados directamente ou através do pessoal da sala, são satisfeitos no quadro das normas e standards de qualidade estabelecidos.

CD 1.6. As técnicas de cozedura mais inovadoras, como em vácuo, a vapor entre outras, são eficazmente utilizadas.

CD 1.7. As técnicas de conservação e esterilização mais inovadoras, como o auto clave, são eficazmente utilizadas.

CD 1.8. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC2: Preparar e apresentar diferentes tipos de pratos da cozinha nacional, regional e internacional, que sejam atractivos para os clientes e se ajustem aos objectivos económicos do estabelecimento.**

CD 2.1. Na preparação e apresentação de pratos de elaboração própria é correctamente executado:

- O abastecimento de matérias-primas;
- A preparação de utensílios e equipamentos;
- A aplicação de técnicas e normas de manipulação e tratamento de alimentos crus;
- A utilização das técnicas de cozedura estabelecidas para cada preparação culinária;
- O acabamento e a apresentação do prato;
- O armazenamento;
- A regeneração à temperatura de serviço;

- A manutenção das temperaturas requeridas;
- A utilização dos equipamentos e meios energéticos estabelecidos, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários;
- As tarefas de limpeza.

**CD 2.2.** Os produtos de sazonais são utilizados para obter mais-valias gastronómicas e económicas.

**CD 2.3.** A resposta às necessidades de inovação da oferta gastronómica é realizada em função dos gostos dos clientes e dos objectivos gastronómicos e económicos do estabelecimento.

**CD 2.4.** Perante a impossibilidade de provimento de algum produto, os ingredientes de um determinado prato são substituídos, procurando satisfazer o cliente.

**CD 2.5.** Os pedidos de clientes, manifestados directamente ou através do pessoal de sala, são objecto de satisfação no quadro das normas e standards de qualidade estabelecidos.

**CD 2.6.** A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC3: Desenhar e realizar decorações culinárias que sejam atractivas para todo o tipo de expositores e serviços, e assistir a montagem de tais expositores.**

**CD 3.1.** O modelo gráfico que detalha o motivo de decoração seleccionado é moldado, utilizando a criatividade e a imaginação, para obter decorações atractivas e apresentáveis.

**CD 3.2.** A técnica de decoração adequada ao tipo de produto culinário concreto é objecto de selecção prévia, tendo em conta os gostos dos clientes e as tendências actuais em cozinha.

**CD 3.3.** Os géneros culinários e restantes materiais escolhidos são adequados para a aplicação da técnica decorativa seleccionada e a conseqüente realização do motivo decorativo anteriormente desenhado.

**CD 3.4.** O lugar de colocação dos motivos decorativos é objecto de proposta e comprovação.

**CD 3.5.** A ordem de colocação dos produtos culinários nos expositores é proposta seguindo critérios de sabor, tamanho, cor, natureza do produto e temperatura de conservação.

**CD 3.6.** As técnicas e elementos decorativos que melhor se adequam ao tipo de estabelecimento, época do ano, oferta gastronómica, tipo de clientela, tipo de serviço e tipo de expositor são objecto de proposta ponderada.

**CD 3.7.** As necessidades de mobiliário, equipamentos e utensílios para a montagem de qualquer tipo de expositores são convenientemente deduzidas e propostas.

**CD 3.8.** A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

## Contexto profissional

### Meios de produção

Mobiliário específico de cozinha tradicional ou moderna. Equipamentos geradores de calor de distintos tipos e tamanhos tais como fogões, fornos, fritadeiras, grelhas, mesas e armários quentes, expositores, etc. Auto claves. Equipamentos de frio. Máquinas auxiliares, utensílios e mobiliário de cozinha. Mobiliário de serviço. Matérias-primas cruas ou preparadas e coadjuvantes para a elaboração de pratos. Extintores e sistemas de segurança. Produtos de limpeza. Combustível. Fardamentos e panos apropriados.

### Produtos e resultados

Preparação e apresentação de pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e da gastronomia internacional. Preparação e apresentação de elaborações culinárias complexas. Desenho e realização de decorações culinárias para todo o tipo de expositores e serviços.

### Informação utilizada ou gerada

Manuais de processos normalizados. Manuais de funcionamento de equipamentos, maquinaria e instalações. Ordens de trabalho. Fichas técnicas de elaboração. Receituários e bibliografia específica. Tabelas de temperaturas apropriadas. Normas de segurança e higiénico -sanitárias e de manipulação de alimentos.

**UC5: CONFECCIONAR E APRESENTAR SOBREMESAS**

**Código: UC8\_4**

**Nível: 4**

**Elementos de competência e critérios de desempenho**

**EC1: Elaborar e apresentar produtos de pastelaria que sejam feitos à base de massas.**

- CD 1.1. O abastecimento de matérias-primas e a preparação de utensílios e equipamento são realizados a partir da ficha técnica, da ordem de trabalho ou de procedimentos que os substituam.
- CD 1.2. Os reguladores ou os meios de controlo dos processos em máquinas e equipamento são realizados através de operações manuais que garantam as condições óptimas de funcionamento.
- CD 1.3. A elaboração e apresentação de produtos feitos à base de massas, tais como tortas, bolos, pães simples, pizzas e outros são realizadas:
- Aplicando as técnicas básicas de manipulação ou tratamento de alimentos;
  - Utilizando as técnicas de cozedura estabelecidas;
  - Tirando o maior proveito económico e gastronómico dos produtos da estação.
- CD 1.4. Finalizado o processo de elaboração é realizado:
- O acabamento e a apresentação de acordo com as normas definidas, no caso de produtos para consumo;
  - O armazenamento do produto nos recipientes e no equipamento apropriado, à temperatura adequada.
- CD 1.5. Os métodos e equipamentos destinados à regeneração dos produtos à temperatura de serviço são eficazmente utilizados.
- CD 1.6. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamento utilizados no processo, são efectuadas com a frequência requerida.
- CD 1.7. O equipamento e os meios energéticos estabelecidos para o processo são sempre utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 1.8. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC2: Preparar elaborações específicas para a sua posterior utilização na confecção ou acompanhamento de sobremesas de cozinha e gelados.**

- CD 2.1. O abastecimento de matérias-primas e a preparação de utensílios e equipamento é realizado a partir da ficha técnica de fabrico ou de um procedimento que a substitua.
- CD 2.2. As elaborações específicas são realizadas aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação e tratamento de alimentos, e utilizando as técnicas de cozedura estabelecidas.
- CD 2.3. O armazenamento do produto nos recipientes e equipamento apropriados e à temperatura adequada é realizado, uma vez finalizado o processo de elaboração.
- CD 2.4. Os métodos e equipamento estabelecidos na regeneração à temperatura de serviço são eficazmente utilizados.
- CD 2.5. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamento são realizadas com a frequência com os produtos e métodos estabelecidos.
- CD 2.6. Os equipamentos de calor e de frio são mantidos nas condições de temperatura requeridas, durante a confecção das elaborações específicas de múltiplas aplicações, actuando por meio de operações manuais sobre os reguladores ou meios de controlo de processos.
- CD 2.7. O equipamento e meios energéticos estabelecidos para os processos são racionalmente utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 2.8. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC3: Preparar e apresentar sobremesas de acordo com a definição do produto e as técnicas básicas de elaboração.**

CD 3.1. Na preparação e apresentação das sobremesas tradicionais, é correctamente executado:

- O abastecimento de matérias-primas;
- A preparação de utensílios e equipamento;
- A aplicação de técnicas e normas de manipulação e tratamento de alimentos;
- A utilização das técnicas culinárias próprias de cada preparação;
- O acabamento e a apresentação do prato;
- O armazenamento;
- A regeneração à temperatura de serviço;
- A manutenção das temperaturas requeridas;
- A utilização do equipamento e meios energéticos estabelecidos, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários;
- As tarefas de limpeza.

CD 3.2. As sobremesas novas são correctamente preparadas a partir de nova informação recebida, como receituários, fichas técnicas de fabrico ou outros.

CD 3.3. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC4: Preparar e apresentar diferentes tipos de gelados, de modo que sejam atractivos para os clientes e se ajustem aos objectivos económicos do estabelecimento.**

CD 4.1. Na preparação e apresentação de gelados, é correctamente executado:

- O aprovisionamento de matérias-primas;
- A preparação de utensílios e equipamento;
- A aplicação de técnicas e normas de manipulação e tratamento de alimentos;
- A utilização das técnicas culinárias necessárias;
- O acabamento e a apresentação;
- O armazenamento;
- A regeneração à temperatura de serviço;
- A manutenção das temperaturas requeridas;
- A utilização do equipamento e meios energéticos estabelecidos, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários;
- As tarefas de limpeza.

CD 4.2. O maior proveito gastronómico e económico é tirado das matérias-primas, aproveitando os produtos da estação.

CD 4.3. A resposta às necessidades de inovação da oferta de sobremesas é feita em função dos gostos dos clientes e dos objectivos gastronómicos e económicos do estabelecimento, aplicando sempre que possível a cultura gastronómica e as possibilidades de adaptação.

CD 4.4. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

**EC5: Realizar decorações para sobremesas e produtos similares e para todo o tipo de expositores e serviços, assistindo à montagem dos mesmos.**

CD 5.1. O modelo gráfico que pormenoriza o motivo de decoração seleccionado é demonstrado, utilizando criatividade e imaginação.

CD 5.2. A técnica de decoração seleccionada é adequada ao tipo de produto, aos gostos dos clientes e às tendências actuais.

- CD 5.3. Os géneros culinários e demais materiais escolhidos são adequados para a aplicação da técnica decorativa seleccionada e para a realização do motivo decorativo desenhado.
- CD 5.4. O lugar de colocação dos motivos decorativos é objecto de proposta e comprovação.
- CD 5.5. A ordem de colocação dos produtos de doçaria nos expositores é proposta seguindo critérios de sabor, tamanho, cor, natureza do produto e temperatura de conservação.
- CD 5.6. As técnicas e elementos decorativos que melhor se adequem ao tipo de estabelecimento, temporada, oferta de doçaria, tipo de clientes, tipo de serviço e de expositor são objecto de proposta ponderada.
- CD 5.7. As necessidades de mobiliário, equipamento e utensílios para a montagem de qualquer tipo de expositores são convenientemente detectadas e propostas.
- CD 5.8. A participação na melhoria da qualidade é realizada durante todo o processo.

## Contexto profissional

### Meios de produção:

Mobiliário de cozinha e específico de doçaria. Expositores. Barras de degustação. Carros de doçaria. Montras. Armazéns. Equipamentos geradores de calor e frio. Equipamentos geradores de ozono. Máquinas auxiliares. Mobiliário e utensílios próprios de doçaria. Matérias-primas cruas ou preparadas e coadjuvantes para a elaboração de produtos de doçaria. Material de acondicionamento, tais como recipientes, fechos e etiquetas. Extintores e sistemas de segurança. Produtos de limpeza. Combustíveis. Fardamentos e panos apropriados.

### Produtos e resultados:

Tartes, bolos, pães simples, pizzas, outros produtos de pastelaria salgada, sobremesas de cozinha e gelados.

### Informação utilizada ou gerada:

Manuais de processos normalizados. Manuais de funcionamento de equipamentos, maquinaria e instalações. Ordens de trabalho. Fichas técnicas de manipulação de alimentos. Fichas técnicas de elaboração. Receituários e bibliografia específica. Tabelas de temperaturas e escalas apropriadas. Normas de segurança e higiênico - sanitárias e de manipulação de alimentos.

PROGRAMA FORMATIVO ASSOCIADO AO PERFIL PROFISSIONAL

HRT002\_4

COZINHA

<b>PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>			
<b>Código</b>	HRT002_4	<b>Denominação</b>	COZINHA
<b>Nível</b>	4	<b>Família profissional</b>	Hotelaria, Restauração e Turismo
<b>Duração indicativa (Horas)</b>		<b>1.150</b>	
<b>Unidades de competência</b>	<b>N.º</b>	<b>Denominação</b>	<b>Código</b>
	1	Definir ofertas gastronómicas simples, realizar o abastecimento e controlar consumos	UC4_4
	2	Preparar e conservar todo tipo de alimentos	UC5_3
	3	Confeccionar fundos, molhos e pratos elementares	UC6_3
	4	Confeccionar e apresentar pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional	UC7_4
	5	Confeccionar e apresentar sobremesas	UC8_4

<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>			<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>	
<b>N.º</b>	<b>Denominação</b>	<b>Código</b>	<b>Denominação</b>	<b>Código</b>
1	Ofertas gastronómicas simples e sistemas de abastecimento <b>(180 Horas)</b>	MF4_4	O sector da restauração <b>(10 Horas)</b>	UF1
			Segurança e higiene alimentar <b>(40 Horas)</b>	UF2
			Ofertas gastronómicas <b>(80 Horas)</b>	UF3
			Sistemas de abastecimento na restauração <b>(30 Horas)</b>	UF4
			A qualidade na restauração <b>(20 Horas)</b>	UF5
2	Preparação e conservação de alimentos <b>(190 Horas)</b>	MF5_3	O sector da restauração <b>(10 Horas)</b>	UF1
			Segurança e higiene alimentar <b>(40 Horas)</b>	UF2
			Pré elaboração e conservação alimentar <b>(120 Horas)</b>	UF6
			A qualidade na restauração <b>(20 Horas)</b>	UF5
3	Fundos, molhos e pratos elementares <b>(220 Horas)</b>	MF6_3	O sector da restauração <b>(10 Horas)</b>	UF1
			Segurança e higiene alimentar <b>(40 Horas)</b>	UF2
			Técnicas culinárias <b>(150 Horas)</b>	UF7
			A qualidade na restauração <b>(20 Horas)</b>	UF5
4	Gastronomia cabo-verdiana e internacional <b>(320 Horas)</b>	MF7_4	O sector da restauração <b>(10 Horas)</b>	UF1
			Segurança e higiene alimentar <b>(40 Horas)</b>	UF2
			Gastronomia cabo-verdiana <b>(100 Horas)</b>	UF8
			Gastronomia internacional <b>(150 Horas)</b>	UF9
			A qualidade na restauração <b>(20 Horas)</b>	UF5
5	Elaboração de sobremesas <b>(160 Horas)</b>	MF8_4	O sector da restauração <b>(10 Horas)</b>	UF1
			Segurança e higiene alimentar <b>(40 Horas)</b>	UF2
			Sobremesas <b>(90 Horas)</b>	UF10
			A qualidade na restauração <b>(20 Horas)</b>	UF5
<b>MT_HRT002</b>		<b>Módulo formativo em contexto real de trabalho (360 Horas)</b>		

## MÓDULOS FORMATIVOS (MF)

### MF1: OFERTAS GASTRONÓMICAS SIMPLES E SISTEMAS DE ABASTECIMENTO

Código: MF4\_4

Nível: 4

Duração: 180 Horas

Associado à UC4\_4: Definir ofertas gastronómicas simples, realizar o abastecimento e controlar consumos

Este MF está subdividido nas seguintes Unidades Formativas:

	Código
■ UNIDADE FORMATIVA 1: O SECTOR DA RESTAURAÇÃO	UF1
■ UNIDADE FORMATIVA 2: SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR	UF2
■ UNIDADE FORMATIVA 3: OFERTAS GASTRONÓMICAS	UF3
■ UNIDADE FORMATIVA 4: SISTEMAS DE ABASTECIMENTO NA RESTAURAÇÃO	UF4
■ UNIDADE FORMATIVA 5: A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO	UF5

### UNIDADE FORMATIVA 1: UF1 - O SECTOR DA RESTAURAÇÃO (10 horas)

#### Capacidades (C) e critérios de avaliação (CA)

**C1: Analisar o sector da restauração considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.**

- CA 1.1. Citar, classificar e definir os diferentes tipos de estabelecimentos e tipologias de restauração, tendo em conta: características, processos básicos, tipos de ofertas gastronómicas, tipologias de clientes e legislação cabo-verdiana aplicável.
- CA 1.2. Descrever os departamentos e os subdepartamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações interdepartamentais existentes.
- CA 1.3. Descrever as relações externas com outras empresas, ou com outras áreas e departamentos em alojamentos.
- CA 1.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das actividades produtivas ou de serviço.

#### Conteúdos

##### 1. As empresas de restauração

- 1.1. Tipologia de estabelecimentos de restauração.
- 1.2. Estrutura organizativa e funcional.
- 1.3. Aspectos económicos.

##### 2. O departamento de cozinha

- 2.1. Definição e modelos de organização.
- 2.2. Estruturação das zonas de produção.
- 2.3. Especificidades da restauração colectiva.
- 2.4. O pessoal e suas categorias profissionais.
- 2.5. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.
- 2.6. Elaboração de planos simples de produção culinária.

##### 3. O departamento de sala

- 3.1. Definição e modelos de organização.
- 3.2. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 3.3. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.

## UNIDADE FORMATIVA 2: UF2 - SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR (40 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Reconhecer as normas e medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénico-sanitárias e a limpeza na actividade de restauração.**

- CA 1.1. Identificar e interpretar as normas higiénico -sanitárias de cumprimento obrigatório relacionadas com instalações de restauração.
- CA 1.2. Estimar as consequências para a salubridade dos produtos e segurança dos consumidores originadas pela falta de higiene nos processos e meios de produção ou serviços e nos hábitos de trabalho.
- CA 1.3. Identificar os requisitos higiénico-sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir.
- CA 1.4. Identificar e aplicar as medidas de higiene pessoal e reconhecer todos os comportamentos ou atitudes susceptíveis de produzir contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5. Classificar e explicar os riscos e principais infecções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde relacionando-as com as alterações e agentes causadores.

#### **C2: Avaliar a problemática ambiental originada na actividade de restauração e o controlo dos resíduos produzidos**

- CA 2.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 2.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na actividade de restauração.
- CA 2.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras afecções originadas pela actividade de restauração.

#### **C3: Adoptar as medidas de segurança e controlar o seu cumprimento em todas as situações de trabalho da actividade de restauração.**

- CA 3.1. Analisar os factores e situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e protecção aplicáveis na actividade de restauração.
- CA 3.2. Interpretar os aspectos mais relevantes do regulamento e dos planos de segurança relativos a: direitos e deveres do trabalhador e da empresa, partilha de funções e responsabilidades, medidas preventivas, sinalizações, normas específicas, actuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3. Identificar e aplicar medidas de actuação em situações de emergência e em caso de acidentes, com a utilização de equipamentos de combate a incêndios, procedimentos de controlo, avisos e alarmes, técnicas sanitárias básicas e de primeiros socorros e planos de emergência e evacuação.

#### **C4: Valorizar a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas actividades de restauração.**

- CA 4.1. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 4.2. Identificar as instalações eléctricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.
- CA 4.3. Analisar as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar possíveis acções de redução de gastos.
- CA 4.4. Em supostos estabelecimentos de restauração:
  - Valorizar a repercussão económica do uso eficiente da água e da energia;
  - Explicar um programa de poupança de água e de energia e as suas medidas de seguimento e controlo;
  - Relacionar as medidas que podem repercutir na poupança de água e de energia

## Conteúdos

### 1. Higiene alimentar e manipulação de alimentos

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos: físicas, químicas e biológicas.
- 1.3. Principais factores que contribuem ao crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos; aplicações.
- 1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.
- 1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.
- 1.7. Autocontrolo: sistemas de análises de perigos e pontos de controlo crítico ou APPCC.
- 1.8. Alimentação e saúde: Riscos para a saúde derivados de uma incorrecta manipulação de alimentos. Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos. Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.
- 1.9. Pessoal manipulador: Saúde e higiene pessoal: factores, medidas, materiais e aplicações. Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados. Gestos. Feridas e a sua protecção. Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos. Importância das boas práticas na manipulação de alimentos

### 2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

- 2.1. Conceito e níveis de limpeza.
- 2.2. Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- 2.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 2.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 2.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 2.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos

### 3. Incidência ambiental da actividade de restauração

- 3.1. Agentes e factores de impacto ambiental.
- 3.2. Tratamento de resíduos.
- 3.3. Regulamento aplicável sobre protecção ambiental

### 4. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

- 4.1. Compras e abastecimento.
- 4.2. Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 4.3. Limpeza e manutenção.

### 5. Segurança e situações de emergência na actividade de restauração.

- 5.1. Segurança: Factores e situações de risco mais comuns. Identificação e interpretação das normas específicas de segurança. Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e os pequenos materiais característicos da actividade de restauração.
- 5.2. Medidas de prevenção e protecção: Nas instalações. Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios. Os equipamentos de protecção individual e colectivo: tipos, adequação e normativa.
- 5.3. Situações de emergência: Procedimentos de actuação, avisos e alarmes. Incêndios. Fuga de gases. Fugas de água ou inundações. Planos de emergência e evacuação. Primeiros socorros.

### 6. Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração

- 6.1. Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 6.2. Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

## UNIDADE FORMATIVA 3: UF3 - OFERTAS GASTRONÓMICAS (80 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Definir menus ou outras ofertas especiais (banquetes, galas...), identificando as suas diferenças.**

- CA 1.1. Analisar os grupos de alimentos, explicando seus valores nutritivos.
- CA 1.2. Descrever ofertas gastronómicas indicando os seus elementos, características e categoria.
- CA 1.3. Relacionar ofertas gastronómicas com tipologias de restaurantes dos diversos estabelecimentos hoteleiros de acordo com a legislação vigente.
- CA 1.4. Para um determinado tipo de estabelecimento devidamente caracterizado, e oferecidos os dados necessários:
- Identificar e analisar as variáveis derivadas dos aspectos dietéticos, económicos, gosto, etc., que devem ser tidos em conta para confeccionar ofertas gastronómicas;
  - Elaborar menus, cartas e outras ofertas gastronómicas equilibradas do ponto de vista dietético, variados e de qualidade, apresentando-os com o formato e a terminologia adequados e de acordo com os objectivos económicos estabelecidos;
  - Actuar com criatividade e imaginação na formulação e desenvolvimento de propostas pessoais de apresentação de ofertas gastronómicas.

#### **C2: Definir características dos alimentos e bebidas tendo em conta ofertas gastronómicas determinadas.**

- CA 2.1. A partir de determinadas ofertas gastronómicas devidamente caracterizadas, e com os dados necessários:
- Estimar as necessidades quantitativas e qualitativas de matérias-primas;
  - Precisar níveis de qualidade dos géneros, tendo em conta as variáveis básicas como: a categoria e o tipo do serviço, os objectivos económicos e os fornecedores;
  - Preencher fichas de especificação técnica para os géneros, justificando possíveis alternativas em função de variáveis sazonais, de fornecimento/disponibilidade ou económicas, e utilizando eficazmente os meios informáticos disponíveis para o preenchimento das fichas;

#### **C3: Calcular custos de matérias-primas para estimar possíveis preços das ofertas gastronómicas associadas.**

- CA 3.1. Explicar a documentação necessária para a obtenção de custos de matérias-primas.
- CA 3.2. Descrever os métodos de orçamentação e fixação de preços de acordo com os custos de matérias-primas.
- CA 3.3. Partindo de determinadas ofertas gastronómicas devidamente caracterizadas:
- Obter custos de pratos, indicando os documentos consultados e realizando os cálculos correctamente;
  - Preencher a documentação específica;
  - Fixar preços da oferta gastronómica.
- CA 3.4. Utilizar eficazmente os meios informáticos disponíveis.
- CA 3.5. Assumir a importância da segurança na conservação da documentação e informação, tratando-as com rigor.

### Conteúdos

#### **1. As ofertas gastronómicas**

- 1.1. Grupos de alimentos.
- 1.2. Definição dos elementos e variáveis das ofertas gastronómicas.
- 1.3. Ofertas gastronómicas hoteleiras e não hoteleiras.
- 1.4. Planificação e desenho de ofertas: menus, eventos especiais (galas, banquetes/buffets, outras).

1.5. Cálculo de necessidades de abastecimento de acordo com as ofertas estabelecidas.

## **2. Controlo de consumos e de custos**

2.1. Definição e classes de custos.

2.2. Cálculo do custo de matérias-primas e registo documental.

2.3. Controlo de consumos. Aplicação de métodos.

2.4. Componentes do preço.

2.5. Métodos de fixação de preços.

## **3. Nutrição e dietética aplicada na restauração**

3.1. Diferença entre alimentação e nutrição.

3.2. Grupos de alimentos

3.3. Relação entre grupos de alimentos, nutrientes e necessidades energéticas, funcionais e estruturais do organismo humano.

3.4. Caracterização dos grupos de alimentos.

3.5. Aplicação dos princípios dietéticos na elaboração de ofertas gastronómicas dirigidas a distintos grupos. Particularidades da alimentação colectiva.

**UNIDADE FORMATIVA 4: UF4 - SISTEMAS DE ABASTECIMENTO NA RESTAURAÇÃO (30 horas)**

**Capacidades e critérios de avaliação**

**C1: Calcular as necessidades de abastecimento externo de géneros associados a ofertas gastronómicas determinadas, redigindo os pedidos/preenchendo as requisições.**

CA 1.1. Identificar os documentos e os instrumentos de comunicação para efectuar pedidos de abastecimento e descrever os circuitos das operações realizadas no departamento de compras.

CA 1.2. A partir de simulações de ofertas gastronómicas ou planos de trabalho devidamente caracterizados:

- Determinar as necessidades de fornecimento de géneros indicando as quantidades;
- Redigir pedidos de abastecimento externo, ou de algum departamento interno, utilizando os meios adequados;
- Utilizar eficazmente os meios informáticos disponíveis para o cálculo de necessidades de géneros e preenchimento de pedidos de abastecimento;
- Assumir a importância da segurança na conservação da documentação e informação, tratando-as com rigor.

**C2: Efectuar a recepção de alimentos e bebidas para posterior armazenamento e distribuição.**

CA 2.1. Identificar selos e atributos de qualidade de géneros culinários, interpretando etiquetas e documentação que os acompanham.

CA 2.2. Descrever os métodos de controlo para géneros culinários de acordo com o seu estado ou natureza, identificando instrumentos e meios necessários.

CA 2.3. Efectuar operações de controlo, utilizando meios e instruções aplicáveis, detectando desvios entre as quantidades e as qualidades dos géneros solicitados e os recebidos, propondo medidas para a sua resolução.

CA 2.4. Manipular correctamente e de acordo com a normativa higiénica e sanitária, tanto os equipamentos de controlo como os próprios géneros destinados ao armazém ou ao consumo imediato.

CA 2.5. Actuar com responsabilidade e ética profissional nos processos de recepção, armazenamento e distribuição de mercadorias.

CA 2.6. Reconhecer os efeitos graves derivados das intoxicações alimentares produzidas como consequência do incumprimento das normas higiénico -sanitárias no processo de abastecimento de géneros e produtos alimentares.

**C3: Analisar sistemas de armazenamento de alimentos e bebidas e executar as operações inerentes de acordo com os sistemas seleccionados.**

CA 3.1. Descrever diversos sistemas de armazenamento, indicando as necessidades de equipamento, critérios de organização, vantagens comparativas e documentação associada.

CA 3.2. Identificar necessidades de armazenamento dos alimentos e bebidas em função da sua natureza e classe.

CA 3.3. Classificar os lugares de armazenamento básicos nas unidades de produção e serviço de alimentos e bebidas, descrevendo suas finalidades e utilidades.

CA 3.4. Relacionar as necessidades de armazenamento dos alimentos e bebidas com os lugares apropriados para obter uma correcta conservação.

CA 3.5. Organizar alimentos e bebidas de acordo com o lugar, dimensões, equipamentos e sistemas estabelecidos, aplicando rigorosamente a normativa higiénico -sanitária e os tempos de consumo.

CA 3.6. Detectar possíveis deteriorações de géneros durante o período de armazenamento, efectuando as operações de extracção dos referidos géneros e indicando os possíveis departamentos a que se deveria informar nos diversos tipos de estabelecimentos.

CA 3.7. Descrever a documentação e livros necessários para o controlo do economato.

CA 3.8. Actuar com responsabilidade e ética profissional nos processos de recepção, armazenamento e distribuição de mercadorias.

CA 3.9. Reconhecer os efeitos graves derivados das intoxicações alimentares produzidas como consequência do incumprimento das normas higiénico-sanitárias no processo de armazenamento

de géneros e produtos alimentares.

## Conteúdos

### 1. O abastecimento externo de mercadorias na restauração

- 1.1. O economato e a cave.
- 1.2. O ciclo de compras.
- 1.3. Registos documentais de compras.
- 1.4. O inventário permanente e a sua função: métodos de aprovisionamento (controlo das existências).

### 2. O abastecimento interno de mercadorias na restauração

- 2.1. Documentos utilizados no abastecimento interno e as suas características.
- 2.2. Sistemas utilizados para detectar as necessidades de matérias-primas. Departamentos ou unidades que intervêm no processo.
- 2.3. Estimativa e cálculo de necessidades de géneros, pré-elaborações e elaborações básicas.
- 2.4. Pedidos de Armazém/Requisições.
- 2.5. Recepção e verificação da mercadoria.
- 2.6. Armazenamento e distribuição para as diferentes áreas
- 2.7. Controlo de *stocks*

### 3. Recepção e armazenamento de matérias-primas

- 3.1. Inspeção, controlo, distribuição e armazenamento de matérias - primas.
- 3.2. Registos documentais.
- 3.3. Gestão e controlo de inventários.

## UNIDADE FORMATIVA 5: UF5 - A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO (20 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Analisar os diferentes modos de implementação e gestão dos sistemas de qualidade em restaurantes e bares, justificando as suas aplicações.**

- CA 1.1. Descrever a função de gestão da qualidade em relação aos objectivos da empresa e dos departamentos ou unidades que a compõem.
- CA 1.2. Propor a implementação de um sistema de qualidade, interpretando e aplicando as correspondentes normas de qualidade, estabelecendo objectivos, identificando factores chave e barreiras, e definindo o programa para a sua implementação num referencial de actuações e os seus respectivos prazos.
- CA 1.3. Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas, determinando e elaborando as necessárias especificações de qualidade tais como, *standards* de qualidade do serviço, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- CA 1.4. Estabelecer e interpretar indicadores de qualidade da restauração e aplicar métodos que permitam medir o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.5. Aplicar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.6. Avaliar o sistema de qualidade em restaurantes e bares identificando deficiências e áreas de melhoria, estabelecendo objectivos de qualidade e desenvolvendo planos de melhoria.
- CA 1.7. Gerir a documentação e informação própria do sistema de qualidade implementado, determinando os registos necessários e os procedimentos aplicáveis.
- CA 1.8. Valorizar a necessária participação do pessoal na aplicação da gestão da qualidade como factor que facilita a obtenção de melhores resultados e uma melhor satisfação dos clientes.

#### **C2: Interpretar especificações de qualidade de restaurantes e bares, aplicar procedimentos de atendimento de reclamações e incluir sugestões de melhoria, identificando atributos de qualidade e detectando desvios e deficiências.**

- CA 2.1. Explicar o conceito de qualidade nos serviços e identificar os factores causadores da não qualidade.
- CA 2.2. Identificar e descrever os atributos de qualidade de restaurantes e bares e em geral, dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 2.3. Aplicar ferramentas de melhoria da qualidade e incluir propostas de solução para resolver ou melhorar problemas.
- CA 2.4. Descrever e aplicar os procedimentos de atendimento e resolução de reclamações, identificando as normas vigentes, e registar indicadores e preencher folhas de dados.
- CA 2.5. Numa prática simulada, interpretar e analisar procedimentos, instruções de trabalho e *standards* de qualidade, descrevendo a sua aplicação.

### Conteúdos

#### **1. Qualidade na restauração**

- 1.1. Evolução histórica da qualidade. A gestão da qualidade total.
- 1.2. Sistemas e normas de qualidade.
- 1.3. Implementação de um sistema de qualidade. Factores chave. Projecto, programas e cronograma.
- 1.4. Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. *Standards* de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- 1.5. Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.6. A melhoria contínua e os planos de melhoria. Os grupos de melhoria. As ferramentas básicas para a melhoria da qualidade. O aperfeiçoamento profissional e a melhoria contínua.
- 1.7. A avaliação da satisfação do cliente na restauração. Questionários de satisfação e outras

ferramentas. Procedimentos para o tratamento das reclamações e sugestões.

- 1.8. Gestão documental do sistema de qualidade.
- 1.9. Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliações e auditorias. Processos de certificação.

### **Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo**

#### **Espaços:**

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

#### **Professor / Formador:**

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

### **Requisitos de acesso ao módulo formativo:**

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

## MF2: PREPARAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Código: MF5\_3

Nível: 3

Duração: 190 Horas

Associado à UC5\_3: Preparar e conservar todo tipo de alimentos

Este MF é subdividido nas seguintes Unidades Formativas:

	Código
■ UNIDADE FORMATIVA 1: O SECTOR DA RESTAURAÇÃO	UF1
■ UNIDADE FORMATIVA 2: SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR	UF2
■ UNIDADE FORMATIVA 3: PRE ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO ALIMENTAR	UF6
■ UNIDADE FORMATIVA 4: A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO	UF5

### UNIDADE FORMATIVA 1: UF1 - O SECTOR DA RESTAURAÇÃO (10 horas)

#### Capacidades e critérios de avaliação

**C1: Analisar o sector da restauração considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.**

- CA 1.1. Citar, classificar e definir os diferentes tipos de estabelecimentos e tipologias de restauração, tendo em conta: características, processos básicos, tipos de ofertas gastronómicas, tipologias de clientes e legislação cabo-verdiana aplicável.
- CA 1.2. Descrever os departamentos e subdepartamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações inter-departamentais existentes.
- CA 1.3. Descrever as relações externas com outras empresas ou com outras áreas e departamentos em alojamentos.
- CA 1.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das actividades produtivas ou de serviço.

#### Conteúdos

##### 1. As empresas de restauração

- 1.1. Tipologia de estabelecimentos de restauração.
- 1.2. Estrutura organizativa e funcional.
- 1.3. Aspectos económicos.

##### 2. O departamento de cozinha

- 2.1. Definição e modelos de organização.
- 2.2. Estruturação das zonas de produção.
- 2.3. Especificidades da restauração colectiva.
- 2.4. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 2.5. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.
- 2.6. Elaboração de planos simples de produção culinária.

##### 3. A sala

- 3.1. Definição e modelos de organização.
- 3.2. O pessoal e suas categorias profissionais.
- 3.3. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.

**UNIDADE FORMATIVA 2: UF2 - SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR (40 horas)**

**Capacidades e critérios de avaliação**

**C1: Reconhecer as normas e medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénica e sanitária e a limpeza na actividade de restauração.**

- CA 1.1. Identificar e interpretar as normas higiénicas e sanitárias de cumprimento obrigatório relacionadas com instalações de restauração.
- CA 1.2. Estimar as consequências para a salubridade dos produtos e segurança dos consumidores originadas pela falta de higiene nos processos e meios de produção ou serviço e nos hábitos de trabalho.
- CA 1.3. Identificar os requisitos higiénico -sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir.
- CA 1.4. Identificar e aplicar as medidas de higiene pessoal e reconhecer todos os comportamentos ou atitudes susceptíveis de produzir contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5. Classificar e explicar os riscos e principais infecções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde relacionando-as com as alterações e agentes causadores.

**C2: Avaliar a problemática ambiental originada na actividade de restauração e o controlo dos resíduos produzidos**

- CA 2.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 2.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na actividade de restauração.
- CA 2.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras afecções originadas pela actividade de restauração.

**C3: Adoptar as medidas de segurança e controlar o seu cumprimento em todas as situações de trabalho da actividade de restauração.**

- CA 3.1. Analisar os factores e situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e protecção aplicáveis na actividade de restauração.
- CA 3.2. Interpretar os aspectos mais relevantes do regulamento e dos planos de segurança relativos a: direitos e deveres do trabalhador e da empresa, partilha de funções e responsabilidades, medidas preventivas, sinalizações, normas específicas, actuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3. Identificar e aplicar medidas de actuação em situações de emergência e em caso de acidentes, com a utilização de equipamentos de combate a incêndios, procedimentos de controlo, avisos e alarmes, técnicas sanitárias básicas e de primeiros socorros e planos de emergência e evacuação.

**C4: Valorizar a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas actividades de restauração.**

- CA 4.1. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 4.2. Identificar as instalações eléctricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.
- CA 4.3. Analisar as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar possíveis acções de redução de gastos.
- CA 4.4. Em supostos estabelecimentos de restauração:
  - Valorizar a repercussão económica do uso eficiente da água e da energia.
  - Explicar um programa de poupança de água e de energia e as suas medidas de seguimento e controlo.
  - Relacionar as medidas que podem repercutir na poupança de água e de energia.

## Conteúdos

### 1. Higiene alimentar e manipulação de alimentos

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos: físicas, químicas e biológicas.
- 1.3. Principais factores que contribuem para o crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos; aplicações.
- 1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.
- 1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.
- 1.7. Autocontrolo: sistemas de análises de perigos e pontos de controlo crítico ou APPCC.
- 1.8. Alimentação e saúde: Riscos para a saúde derivados de uma incorrecta manipulação de alimentos; Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos; Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.
- 1.9. Pessoal manipulador: Saúde e higiene pessoal, factores, medidas, materiais e aplicações. Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados. Gestos. Feridas e sua protecção. Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos. Importância das boas práticas na manipulação de alimentos

### 2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

- 2.1. Conceito e níveis de limpeza.
- 2.2. Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- 2.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 2.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 2.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 2.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos

### 3. Incidência ambiental da actividade de restauração

- 3.1. Agentes e factores de impacto ambiental.
- 3.2. Tratamento de resíduos.
- 3.3. Regulamento aplicável sobre protecção ambiental

### 4. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

- 4.1. Compras e abastecimento.
- 4.2. Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 4.3. Limpeza e manutenção.

### 5. Segurança e situações de emergência na actividade de restauração.

- 5.1. Segurança: Factores e situações de risco mais comuns. Identificação e interpretação das normas específicas de segurança. Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e os pequenos materiais característicos da actividade de restauração.
- 5.2. Medidas de prevenção e protecção: Nas instalações. Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios. Equipamentos de protecção individual e colectiva: tipos, adequação e normativa.
- 5.3. Situações de emergência: Procedimentos de actuação, avisos e alarmes. Incêndios. Fugas de gás. Fugas de água ou inundações. Planos de emergência e evacuação. Primeiros socorros.

### 6. Gestão da água e da energia nos estabelecimentos de restauração

- 6.1. Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 6.2. Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

**UNIDADE FORMATIVA 3: UF6 - PRÉ-ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO ALIMENTAR (120 horas)**

**Capacidades e critérios de avaliação**

**C1: Utilizar equipamentos, máquinas, utensílios e ferramentas específicos dos departamentos de cozinha de acordo com as suas aplicações e em função do seu rendimento.**

- CA 1.1. Descrever todo tipo de utensílios e ferramentas de cozinha, explicando funções, normas de utilização, resultados quantitativos e qualitativos, riscos associados à sua manipulação e manutenção necessária.
- CA 1.2. Justificar a utilização de utensílios, ferramentas, equipamentos e maquinaria em função do tipo, género, instruções recebidas e volume de produção.
- CA 1.3. Efectuar a manutenção dos equipamentos seguindo instruções e testando a sua funcionalidade.
- CA 1.4. Aplicar normas de utilização de equipamentos, máquinas e utensílios de cozinha, seguindo os procedimentos estabelecidos para evitar riscos e obter resultados pré-determinados.
- CA 1.5. Assumir o compromisso de manter e cuidar os equipamentos, e tirar o máximo proveito dos meios utilizados no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

**C2: Analisar os produtos de uso na cozinha, descrevendo variedades e qualidades e identificando os factores culinários que devem ser conjugados no processo de elaboração e conservação.**

- CA 2.1. Identificar e caracterizar produtos alimentares, descrevendo as suas características físicas tais como forma, cor, tamanho, etc., as suas qualidades gastronómicas tais como aplicações culinárias básicas, as suas necessidades de pré-elaboração e as suas necessidades de conservação.
- CA 2.2. Descrever as fórmulas usuais de apresentação e comercialização das matérias-primas culinárias, indicando as qualidades, as características e necessidades de regeneração e conservação.
- CA 2.3. Identificar os lugares apropriados para necessidades de conservação e técnicas aplicáveis e as necessidades de regeneração de diversas matérias-primas culinárias.

**C3: Descrever as operações de pré-elaboração dos diferentes géneros culinários realizando-as de forma que estes fiquem prontos para utilização posterior na elaboração de pratos ou para a comercialização.**

- CA 3.1. Descrever e classificar os cortes ou peças mais usuais e com denominação própria associados a diferentes géneros utilizados em elaborações culinárias, indicando as suas características comerciais e as suas aplicações culinárias.
- CA 3.2. Efectuar as operações de regeneração que as matérias-primas necessitam de acordo com o seu estado para sua posterior pré-elaboração.
- CA 3.3. Estimar as necessidades de pré-elaborações de qualquer género de acordo com determinadas aplicações culinárias ou determinados planos de produção e comercialização.
- CA 3.4. Seleccionar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos de trabalho de acordo com as pré-elaborações a efectuar.
- CA 3.5. Efectuar pré-elaborações necessárias para um plano de trabalho determinado, de acordo com a natureza dos géneros utilizados.
- CA 3.6. Propor possíveis medidas correctivas em função dos resultados obtidos nas operações de pré-elaboração para obter o nível de qualidade desejado.
- CA 3.7. Justificar o método e o lugar de conservação dos géneros pré-elaborados tendo em conta o destino, a sua natureza e as normas higiénico-sanitárias.
- CA 3.8. Assumir o compromisso de tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

**C4: Aplicar os métodos e manusear os equipamentos para a conservação e embalagem de géneros crus, semi-elaborados e elaborações culinárias finalizadas, assegurando a sua utilização ou consumo posterior em boas condições.**

- CA 4.1. Diferenciar e descrever os diferentes métodos e equipamentos de conservação e embalagem.
- CA 4.2. Caracterizar as operações auxiliares que os produtos crus necessitam, assim como os semi-elaborados e as elaborações culinárias, em função do método ou equipamento escolhido, das instruções recebidas e do consumo destinado.

- CA 4.3.** Efectuar as operações necessárias para o processo de conservação de todo tipo de géneros.
- CA 4.4.** Aplicar normas de controlo estabelecidas, para avaliar resultados intermédios e finais de cada operação a fim de obter um produto final de acordo com um nível de qualidade pré-determinado.
- CA 4.5.** Justificar o método e o lugar de conservação dos géneros pré-elaborados tendo em conta o destino a sua natureza e as normas higiénico-sanitárias.
- CA 4.6.** Assumir o compromisso de tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

## Conteúdos

### 1. Maquinaria e equipamentos básicos de cozinha

- 1.1. Classificação e descrição segundo as características, as funções e aplicações.
- 1.2. Localização e distribuição.
- 1.3. Aplicação de técnicas, procedimentos e modos de operação e controlo.
- 1.4. Especificidades na restauração colectiva.

### 2. Produtos culinários

- 2.1. Classificação gastronómica: variedades mais importantes, caracterização, qualidades e aplicações gastronómicas básicas de:
  - Hortaliças
  - Legumes
  - Frutas
  - Peixes
  - Moluscos
  - Crustáceos
  - Algas
  - Carne de bovino
  - Carne de ovino e caprino
  - Carne de suíno
  - Aves
- 2.2. Classificação comercial: formas de comercialização e tratamento inerentes; necessidades de regeneração e conservação.

### 3. Regeneração de géneros e produtos culinários

- 3.1. Definição.
- 3.2. Técnicas e processos.
- 3.3. Identificação de equipamentos associados.
- 3.4. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados.
- 3.5. Realização de operações necessárias para a regeneração, aplicando as técnicas e os métodos adequados.

### 4. Pré-elaborações culinárias

- 4.1. Tratamento de matérias-primas.
- 4.2. Limpeza e desinfecção.
- 4.3. Cortes e peças mais usuais: Classificação, caracterização e aplicações.
- 4.4. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados.
- 4.5. Realização de operações necessárias para pré-elaborações culinárias, aplicando as técnicas e os métodos adequados.

### 5. Sistemas e métodos de conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários

- 5.1. Classes e caracterização.
- 5.2. Identificação de equipamentos associados.
- 5.3. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados.
- 5.4. Identificação de necessidades básicas de conservação e apresentação comercial, segundo momento de uso ou consumo e natureza do género ou produto culinário em questão.
- 5.5. Identificação da técnica ou método apropriado.
- 5.6. Conservas e meio conservas marinas.
- 5.7. Execução de operações necessárias para a conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários, aplicando as respectivas técnicas e métodos adequados.

## UNIDADE FORMATIVA 4: UF5 - A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO (20 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Analisar os diferentes modos de implementação e gestão dos sistemas de qualidade em restaurantes e bares, justificando as suas aplicações.**

- CA 1.1. Descrever a função de gestão da qualidade em relação aos objectivos da empresa e dos departamentos ou unidades que a compõem.
- CA 1.2. Propor a implementação de um sistema de qualidade, interpretando e aplicando as correspondentes normas de qualidade, estabelecendo objectivos, identificando factores-chave e barreiras, e definindo o programa para a sua implementação num referencial de actuações e os seus respectivos prazos.
- CA 1.3. Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas, determinando e elaborando as necessárias especificações de qualidade, tais como *standards* de qualidade do serviço, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- CA 1.4. Estabelecer e interpretar indicadores de qualidade da restauração e aplicar métodos que permitam medir o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.5. Aplicar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.6. Avaliar o sistema de qualidade em restaurantes e bares identificando deficiências e áreas de melhoria, estabelecendo objectivos de qualidade e desenvolvendo planos de melhoria.
- CA 1.7. Gerir a documentação e informação própria do sistema de qualidade implementado, determinando os registos necessários e os procedimentos aplicáveis.
- CA 1.8. Valorizar a necessária participação do pessoal na aplicação da gestão da qualidade como factor que facilita a obtenção de melhores resultados e uma melhor satisfação dos clientes.

#### **C2: Interpretar especificações de qualidade de restaurantes e bares, aplicar procedimentos de atendimento de reclamações e incluir sugestões de melhoria, identificando atributos de qualidade e detectando desvios e deficiências.**

- CA 2.1. Explicar o conceito de qualidade nos serviços e identificar os factores causadores da não qualidade.
- CA 2.2. Identificar e descrever os atributos de qualidade de restaurantes e bares e em geral, dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 2.3. Aplicar ferramentas de melhoria da qualidade e incluir propostas de solução para resolver ou melhorar problemas.
- CA 2.4. Descrever e aplicar os procedimentos de atendimento e resolução de reclamações, identificando as normas vigentes, registar indicadores e preencher folhas de dados.
- CA 2.5. Numa prática simulada, interpretar e analisar procedimentos, instruções de trabalho e *standards* de qualidade, descrevendo a sua aplicação.

### Conteúdos

#### **1. Qualidade na restauração**

- 1.1. Evolução histórica da qualidade. A gestão da qualidade total.
- 1.2. Sistemas e normas de qualidade.
- 1.3. Implementação de um sistema de qualidade. Factores chave. Projecto, programas e cronograma.
- 1.4. Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. *Standards* de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- 1.5. Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.6. A melhoria contínua e os planos de melhoria. Os grupos de melhoria. As ferramentas básicas para a melhoria da qualidade. O aperfeiçoamento profissional e a melhoria contínua.
- 1.7. A avaliação da satisfação do cliente da restauração. Questionários de satisfação e outras ferramentas. Procedimentos para o tratamento das queixas e sugestões.

- 1.8. Gestão documental do sistema de qualidade.
- 1.9. Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliações e auditorias. Processos de certificação.

### **Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo**

#### **Espaços:**

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

#### **Professor / Formador:**

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

### **Requisitos de acesso ao módulo formativo:**

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

## MF3: FUNDOS, MOLHOS E PRATOS ELEMENTARES

Código: MF6\_3

Nível: 3

Duração: 220 Horas

Associado à UC6\_3: Confeccionar fundos, molhos e pratos elementares

Este MF é subdividido nas seguintes Unidades Formativas:

	Código
■ UNIDADE FORMATIVA 1: O SECTOR DA RESTAURAÇÃO	UF1
■ UNIDADE FORMATIVA 2: SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR	UF2
■ UNIDADE FORMATIVA 3: TÉCNICAS CULINÁRIAS	UF7
■ UNIDADE FORMATIVA 4: A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO	UF5

### UNIDADE FORMATIVA 1: UF1 - O SECTOR DA RESTAURAÇÃO (10 horas)

#### Capacidades e critérios de avaliação

**C1: Analisar o sector da restauração considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.**

- CA 1.1. Citar, classificar e definir os diferentes tipos de estabelecimentos e tipologias de restauração, tendo em conta: características, processos básicos, tipos de ofertas gastronómicas, tipologias de clientes e legislação cabo-verdiana aplicável.
- CA 1.2. Descrever os departamentos e sub-departamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações inter-departamentais existentes.
- CA 1.3. Descrever as relações externas com outras empresas, ou com outras áreas e departamentos em alojamentos.
- CA 1.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das actividades produtivas ou de serviço.

#### Conteúdos

##### 1. As empresas de restauração

- 1.1. Tipologia de estabelecimentos de restauração.
- 1.2. Estrutura organizativa e funcional.
- 1.3. Aspectos económicos.

##### 2. O departamento de cozinha

- 2.1. Definição e modelos de organização.
- 2.2. Estruturação das zonas de produção.
- 2.3. Especificidades da restauração colectiva.
- 2.4. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 2.5. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.
- 2.6. Elaboração de planos simples de produção culinária.

##### 3. O departamento de sala

- 3.1. Definição e modelos de organização.
- 3.2. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 3.3. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.

### UNIDADE FORMATIVA 2: UF2 - SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR (40 horas)

## Capacidades e critérios de avaliação

### **C1: Reconhecer as normas e medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénico-sanitária e a limpeza na actividade de restauração.**

- CA 1.1. Identificar e interpretar as normas higiénico-sanitárias de cumprimento obrigatório relacionadas com instalações de restauração.
- CA 1.2. Estimar as consequências para a salubridade dos produtos e segurança dos consumidores originadas pela falta de higiene nos processos e meios de produção ou serviços e nos hábitos de trabalho.
- CA 1.3. Identificar os requisitos higiénico-sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir.
- CA 1.4. Identificar e aplicar as medidas de higiene pessoal e reconhecer todos os comportamentos ou atitudes susceptíveis de produzir contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5. Classificar e explicar os riscos e principais infecções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde e relacioná-las com as alterações e agentes causadores.

### **C2: Avaliar a problemática ambiental originada na actividade de restauração e o controlo dos resíduos produzidos**

- CA 2.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 2.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na actividade de restauração.
- CA 2.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras afecções originadas pela actividade de restauração.

### **C3: Adoptar as medidas de segurança e controlar seu cumprimento em todas as situações de trabalho da actividade de restauração.**

- CA 3.1. Analisar os factores e as situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e protecção aplicáveis na actividade de restauração.
- CA 3.2. Interpretar os aspectos mais relevantes do regulamento e dos planos de segurança relativos aos direitos e deveres do trabalhador e da empresa, partilha de funções e responsabilidades, medidas preventivas, sinalizações, normas específicas, actuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3. Identificar e aplicar medidas de actuação em situações de emergência e em caso de acidentes, com a utilização de equipamentos de combate a incêndios, procedimentos de controlo, avisos e alarmes, técnicas sanitárias básicas e de primeiros socorros e planos de emergência e evacuação.

### **C4: Valorizar a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para seu uso eficiente nas actividades de restauração.**

- CA 4.1. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 4.2. Identificar as instalações eléctricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.
- CA 4.3. Analisar as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar possíveis acções de redução de gastos.
- CA 4.4. Em supostos estabelecimentos de restauração:
  - Valorizar a repercussão económica do uso eficiente da água e da energia;
  - Explicar um programa de poupança de água e de energia e as suas medidas de seguimento e controlo;
  - Relacionar as medidas que podem repercutir na poupança de água e de energia.

## Conteúdos

### 1. Higiene alimentar e manipulação de alimentos

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos: físicas, químicas e biológicas.
- 1.3. Principais factores que contribuem para o crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos; aplicações.
- 1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.
- 1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.
- 1.7. Autocontrolo: sistemas de análises de perigos e pontos de controlo crítico ou APPCC.
- 1.8. Alimentação e saúde: Riscos para a saúde derivados de uma incorrecta manipulação de alimentos. Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos. Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.
- 1.9. Pessoal manipulador: Saúde e higiene pessoal: factores, medidas, materiais e aplicações. Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados. Gestos. Feridas e a sua protecção. Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos. Importância das boas práticas na manipulação de alimentos

### 2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

- 2.1. Conceito e níveis de limpeza.
- 2.2. Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- 2.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 2.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 2.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 2.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos.

### 3. Incidência ambiental da actividade de restauração

- 3.1. Agentes e factores de impacto ambiental.
- 3.2. Tratamento de resíduos.
- 3.3. Regulamento aplicável sobre a protecção ambiental.

### 4. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

- 4.1. Compras e abastecimento.
- 4.2. Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 4.3. Limpeza e lavandaria.
- 4.4. Manutenção.

### 5. Segurança e situações de emergência na actividade de restauração.

- 5.1. Segurança: Factores e situações de risco mais comuns. Identificação e interpretação das normas específicas de segurança. Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e o pequeno material, característicos da actividade de restauração.
- 5.2. Medidas de prevenção e protecção: Nas instalações. Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios. Equipamentos de protecção individual e colectivo: tipos, adequação e normativa.
- 5.3. Situações de emergência: Procedimentos de actuação, avisos e alarmes. Incêndios. Fugas de gás. Fugas de água ou inundações. Planos de emergência e evacuação. Primeiros socorros.

### 6. Gestão da água e da energia nos estabelecimentos de restauração

- 6.1. Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 6.2. Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

## UNIDADE FORMATIVA 3: UF7 - TÉCNICAS CULINÁRIAS (150 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Executar e conservar elaborações básicas de múltiplas aplicações para posterior elaboração de pratos.**

- CA 1.1. Descrever as elaborações básicas de cozinha, classificando-as de acordo com suas aplicações mais usuais ou processos de realização.
- CA 1.2. Identificar as necessidades de elaborações básicas derivadas de planos de produção determinados e estimar as necessidades de abastecimento interno de matérias-primas para sua realização.
- CA 1.3. Seleccionar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos de trabalho necessários para a realização de elaborações básicas de múltiplas aplicações.
- CA 1.4. Efectuar as operações necessárias para a obtenção de elaborações básicas com uma perfeita manipulação higiénico sanitária, em ordem e tempo estabelecidos e utilizando os equipamentos de acordo com as suas normas de utilização ou instruções recebidas.
- CA 1.5. Propor possíveis medidas correctivas em função dos resultados obtidos para obter os níveis de qualidade estabelecidos.
- CA 1.6. Justificar os métodos e lugares de conservação dos produtos obtidos, tendo em conta o destino de consumo atribuído, a sua natureza e a normativa higiénico-sanitária.
- CA 1.7. Assumir o compromisso de manter e cuidar das instalações e dos equipamentos, e tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

#### **C2: Aplicar as técnicas básicas de cozinha e caso necessário, de conservação, para obter elaborações culinárias elementares.**

- CA 2.1. Descrever as técnicas culinárias indicando as fases de aplicação, procedimentos, instrumentos e resultados.
- CA 2.2. Seleccionar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos necessários para a aplicação de técnicas determinadas.
- CA 2.3. Executar as técnicas culinárias para obter elaborações elementares, segundo as receitas, na ordem e tempo estipulados e cumprindo a normativa higiénico -sanitária.
- CA 2.4. Justificar os lugares e métodos de armazenamento ou conservação mais apropriados para elaborações culinárias elementares.
- CA 2.5. Assumir o compromisso de cuidar das instalações e dos equipamentos, e tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas, evitando custos e desgastes desnecessários.

#### **C3: Gerar elaborações culinárias para seu uso ou consumo posterior.**

- CA 3.1. Explicitar as necessidades de geração adequadas a cada elaboração culinária em função do seu estado e da sua posterior utilização.
- CA 3.2. Realizar operações de geração, controlando os resultados.
- CA 3.3. Propor e aplicar medidas correctivas para obter um produto em perfeitas condições para a sua utilização.

#### **C4: Acabar elaborações culinárias de acordo com o seu estado e tipo de serviço.**

- CA 4.1. Descrever e justificar tipos de guarnição e decoração possíveis, de acordo com as elaborações e classe de serviços.
- CA 4.2. Realizar as operações de guarnição e decoração de forma a obter um produto acabado cumprindo com os parâmetros de qualidade.
- CA 4.3. Mostrar sensibilidade artística no desenho das decorações

### Conteúdos

#### **1. Técnicas de cozinha**

- 1.1. Classificação, definição, descrição e aplicações.
- 1.2. Processos de execução: fases, instrumentos, procedimentos, resultados e controlos.

- 1.3. Tratamento e efeitos nas matérias-primas.
- 1.4. Condimentos: procedimentos.
- 1.5. Glossário técnico utilizado na produção culinária.

## **2. Elaboraões culinárias básicas de múltiplas aplicações**

- 2.1. Classificação, definição, descrição e aplicações.
- 2.2. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados.
- 2.3. Aplicação das respectivas técnicas e procedimentos de execução e controlo para a obtenção de fundos, saladas, manteigas compostas e outras elaborações culinárias básicas.

## **3. Elaboraões elementares de cozinha**

- 3.1. Aplicaões das técnicas e resultados culinários baseados na utilização de:
  - 3.1.1. Hortaliças, verduras e tubérculos.
  - 3.1.2. Legumes, arroz e massas.
  - 3.1.3. Ovos.
  - 3.1.4. Carnes de diferentes classes.
  - 3.1.5. Peixes e mariscos.
  - 3.1.6. Outros.
- 3.2. Ingredientes, esquemas e fases de elaboração, riscos na execução, controlo de resultados e preparação de pratos típicos da cozinha regional cabo-verdiana e internacional.
- 3.3. Entradas e aperitivos simples, frios e quentes.
- 3.4. Saladas simples e compostas.
- 3.5. Sopas, cremes e caldos. Cremes básicos e sopas.
- 3.6. Elaboraões a base de hortaliças, verduras, tubérculos e legumes.
- 3.7. Arroz elementares.
- 3.8. Elaboraões elementares de massas italianas.
  - 3.8.1. Elaboraões básicas de ovos.
  - 3.8.2. Elaboraões básicas de carnes (bovino, suíno, caprino e ovino).
  - 3.8.3. Elaboraões básicas de aves.
  - 3.8.4. Elaboraões básicas com miudezas.
  - 3.8.5. Elaboraões básicas de peixes e mariscos.
- 3.9. Guarniões culinárias:
  - 3.9.1. Classificação, definição, descrição e aplicações.
  - 3.9.2. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados.
  - 3.9.3. Aplicação das respectivas técnicas e procedimentos de execução e controlo para a obtenção de guarniões culinárias simples e compostas.
- 3.10. Regeneração de pratos preparados - Regeneração: Definião.
  - 3.10.1. Classes de técnicas e processos.
  - 3.10.2. Identificação de equipamentos associados.
  - 3.10.3. Fases dos processos, riscos na execução e controlo dos resultados.
  - 3.10.4. Realização de operações necessárias para a regeneração.
  - 3.10.5. O sistema *cook-chill* e seu fundamento.

## **4. Apresentação e decoração de elaborações culinárias**

- 4.1. Definiões.
- 4.2. Normas e combinaões organolépticas básicas.

- 4.3. Necessidades de apresentação e decoração segundo o tipo de elaboração e forma de comercialização.
- 4.4. Realização de operações necessárias para o acabamento de elaborações culinárias elementares segundo a definição do produto e os *standards* de qualidade pré-determinados. Aplicações e ensaios práticos.

## UNIDADE FORMATIVA 4: UF5 - A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO (20 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### C1: Analisar os diferentes modos de implementação e gestão dos sistemas de qualidade em restaurantes e bares, justificando as suas aplicações.

- CA 1.1. Descrever a função de gestão da qualidade em relação aos objectivos da empresa e dos departamentos ou Unidades que a compõem.
- CA 1.2. Propor a implementação de um sistema de qualidade, interpretando e aplicando as correspondentes normas de qualidade, estabelecendo os objectivos, identificando os factores chave e barreiras, e definindo o programa para a sua implementação num referencial de actuações e os seus respectivos prazos.
- CA 1.3. Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas, determinando e elaborando as necessárias especificações de qualidade, tais como *standards* de qualidade do serviço, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- CA 1.4. Estabelecer e interpretar indicadores de qualidade da restauração e aplicar métodos que permitem medir o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.5. Aplicar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.6. Avaliar o sistema de qualidade em restaurantes e bares identificando as deficiências e as áreas de melhoria, estabelecendo os objectivos de qualidade e desenvolvendo planos de melhoria.
- CA 1.7. Gerir a documentação e a informação própria do sistema de qualidade implementados, determinando os registos necessários e os procedimentos aplicáveis.
- CA 1.8. Valorizar a necessária participação do pessoal na aplicação da gestão da qualidade como factor que facilita a obtenção de melhores resultados e uma melhor satisfação dos clientes.

#### C2: Interpretar as especificações de qualidade de restaurantes e bares, aplicar os procedimentos de atendimento de reclamações e incluir as sugestões de melhoria, identificando atributos de qualidade e detectando os desvios e deficiências.

- CA 2.1. Explicar o conceito de qualidade nos serviços e identificar os factores causadores da não qualidade.
- CA 2.2. Identificar e descrever os atributos de qualidade de restaurantes e bares em geral, dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 2.3. Aplicar as ferramentas de melhoria da qualidade e incluir as propostas de solução para resolver problemas.
- CA 2.4. Descrever e aplicar os procedimentos de atendimento e resolução de reclamações, identificando as normas vigentes, registando os indicadores e preenchendo as folhas de dados.
- CA 2.5. Numa prática simulada, interpretar e analisar procedimentos, instruções de trabalho e *standards* de qualidade, descrevendo a sua aplicação.

### Conteúdos

#### 1. Qualidade na restauração

- 1.1. Evolução histórica da qualidade. A gestão da qualidade total.
- 1.2. Sistemas e normas de qualidade.
- 1.3. Implementação de um sistema de qualidade. Factores chave. Projecto, programas e cronograma.
- 1.4. Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. *Standards* de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- 1.5. Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.6. A melhoria contínua e os planos de melhoria. Os grupos de melhoria. As ferramentas básicas para a melhoria da qualidade. O aperfeiçoamento profissional e a melhoria contínua.
- 1.7. A avaliação da satisfação do cliente da restauração. Questionários de satisfação e outras ferramentas. Procedimentos para o tratamento das queixas e sugestões.

- 1.8. Gestão documental do sistema de qualidade.
- 1.9. Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliações e auditorias. Processos de certificação.

### **Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo**

#### **Espaços:**

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

#### **Professor / Formador:**

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

### **Requisitos de acesso ao módulo formativo:**

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

## MF4: GASTRONOMIA CABO-VERDIANA E INTERNACIONAL

Código: MF7\_4

Nível: 4

Duração: 320 Horas

**Associado à UC7\_4:** Confeccionar e apresentar pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional

Este MF é subdividido nas seguintes Unidades Formativas:

	Código
■ UNIDADE FORMATIVA 1: O SECTOR DA RESTAURAÇÃO	UF1
■ UNIDADE FORMATIVA 2: SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR	UF2
■ UNIDADE FORMATIVA 3: GASTRONOMÍA CABO-VERDIANA	UF8
■ UNIDADE FORMATIVA 4: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	UF9
■ UNIDADE FORMATIVA 5: A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO	UF5

### UNIDADE FORMATIVA 1: UF1 - O SECTOR DA RESTAURAÇÃO (10 horas)

#### Capacidades e critérios de avaliação

**C1: Analisar o sector da restauração considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.**

- CA 1.1. Citar, classificar e definir os diferentes tipos de estabelecimentos e tipologias de restauração, tendo em conta: características, processos básicos, tipos de ofertas gastronómicas, tipologias de clientes e a legislação cabo-verdiana aplicável.
- CA 1.2. Descrever os departamentos e sub-departamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações inter-departamentais existentes.
- CA 1.3. Descrever as relações externas com as outras empresas, ou com as outras áreas e departamentos em alojamentos.
- CA 1.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das actividades produtivas ou de serviço.

#### Conteúdos

##### 1. As empresas de restauração

- 1.1. Tipologia de estabelecimentos de restauração.
- 1.2. Estrutura organizativa e funcional.
- 1.3. Aspectos económicos.

##### 2. O departamento de cozinha

- 2.1. Definição e modelos de organização.
- 2.2. Estruturação das zonas de produção.
- 2.3. Especificidades da restauração colectiva.
- 2.4. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 2.5. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.
- 2.6. Elaboração de planos simples de produção culinária.

##### 3. O departamento de sala

- 3.1. Definição e modelos de organização.
- 3.2. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 3.3. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.

**UNIDADE FORMATIVA 2: UF2 - SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR (40 horas)**

**Capacidades e critérios de avaliação**

**C1: Reconhecer as normas e medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénico-sanitária e a limpeza na actividade de restauração.**

- CA 1.1. Identificar e interpretar as normas higiénico-sanitárias de cumprimento obrigatório relacionadas com as instalações de restauração.
- CA 1.2. Estimar as consequências para a salubridade dos produtos e a segurança dos consumidores originadas pela falta de higiene nos processos e meios de produção ou serviço nos hábitos de trabalho.
- CA 1.3. Identificar os requisitos higiénico-sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir.
- CA 1.4. Identificar e aplicar as medidas de higiene pessoal e reconhecer todos os comportamentos ou atitudes susceptíveis de produzir contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5. Classificar e explicar os riscos e principais infecções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde relacionando-as com as alterações e agentes causadores.

**C2: Avaliar a problemática ambiental originada na actividade de restauração e o controlo dos resíduos produzidos**

- CA 2.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 2.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na actividade de restauração.
- CA 2.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras afecções originadas pela actividade de restauração.

**C3: Adoptar as medidas de segurança e controlar o seu cumprimento em todas as situações de trabalho da actividade de restauração.**

- CA 3.1. Analisar os factores e situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e protecção aplicáveis na actividade de restauração.
- CA 3.2. Interpretar os aspectos mais relevantes do regulamento e dos planos de segurança relativos a: direitos e deveres do trabalhador e da empresa, partilha de funções e responsabilidades, medidas preventivas, sinalizações, normas específicas, actuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3. Identificar e aplicar medidas de actuação em situações de emergência e em caso de acidentes, com a utilização de equipamentos de combate a incêndios, procedimentos de controlo, avisos e alarmes, técnicas sanitárias básicas e de primeiros socorros e planos de emergência e evacuação.

**C4: Valorizar a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas actividades de restauração.**

- CA 4.1. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 4.2. Identificar as instalações eléctricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.
- CA 4.3. Analisar as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar as possíveis acções de redução de gastos.
- CA 4.4. Em supostos estabelecimentos de restauração:
  - Valorizar a repercussão económica do uso eficiente da água e da energia;
  - Explicar um programa de poupança de água e de energia e as suas medidas de seguimento e controlo;
  - Relacionar as medidas que podem repercutir na poupança de água e de energia.

## Conteúdos:

### 1. Higiene alimentar e manipulação de alimentos

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos: físicas, químicas e biológicas.
- 1.3. Principais factores que contribuem para o crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos; aplicações.
- 1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.
- 1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.
- 1.7. Autocontrolo: sistemas de análise de perigos e pontos de controlo crítico ou APPCC.
- 1.8. Alimentação e saúde: Riscos para a saúde derivados de uma incorrecta manipulação de alimentos. Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos. Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.
- 1.9. Pessoal manipulador: Saúde e higiene pessoal: factores, medidas, materiais e aplicações. Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados. Gestos. Feridas e a sua protecção. Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos. Importância das boas práticas na manipulação de alimentos

### 2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

- 2.1. Conceito e níveis de limpeza.
- 2.2. Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- 2.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 2.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 2.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 2.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos

### 3. Incidência ambiental da actividade de restauração

- 3.1. Agentes e factores de impacto ambiental.
- 3.2. Tratamento de resíduos.
- 3.3. Regulamento aplicável sobre a protecção ambiental

### 4. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

- 4.1. Compras e abastecimento.
- 4.2. Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 4.3. Limpeza e lavandaria.
- 4.4. Manutenção.

### 5. Segurança e situações de emergência na actividade de restauração.

- 5.1. Segurança: Factores e situações de risco mais comuns. Identificação e interpretação das normas específicas de segurança. Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e o pequeno material, característicos da actividade de restauração.
- 5.2. Medidas de prevenção e protecção: Em instalações. Em utilização de máquinas, equipamentos e utensílios. Equipamentos de protecção individual e colectivo: tipos, adequação e normativa.
- 5.3. Situações de emergência: Procedimentos de actuação, avisos e alarmes. Incêndios. Fugas de gás. Fugas de água ou inundações. Planos de emergência e evacuação. Primeiros socorros.

### 6. Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração

- 6.1. Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 6.2. Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

## UNIDADE FORMATIVA 3: UF8 - GASTRONOMIA CABO-VERDIANA (100 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### C1: Preparar e conservar as elaborações culinárias complexas e representativas de Cabo Verde.

- CA 1.1. A partir da transmissão oral ou escrita de determinadas receitas cabo-verdianas ou fichas técnicas de elaboração:
- Interpretar a terminologia, identificando as técnicas de elaboração a aplicar;
  - Estimar as necessidades de utensílios e equipamentos para cada fase de execução das correspondentes elaborações;
  - Explicar os processos de execução, descrevendo as suas fases, as operações fundamentais, as necessidades de tempo e géneros e ordem de trabalho necessários;
  - Representar, mediante gráficos, os esboços adequados à apresentação dos resultados esperados.
- CA 1.2. Efectuar as operações para realizar elaborações culinárias de acordo com a receita base utilizando equipamentos e cumprindo a normativa higiénico-sanitária.
- CA 1.3. Executar as operações de guarnição necessárias mostrando sensibilidade e gosto artísticos.
- CA 1.4. Propor as possíveis medidas correctivas em função dos resultados obtidos para obter o nível de qualidade pré determinado.

#### C2: Praticar as possíveis variações nas elaborações culinárias cabo-verdianas, ensaiando modificações, alternativas de ingredientes, combinação de sabores e forma de apresentação e decoração.

- CA 2.1. Seleccionar os instrumentos e fontes de informação básica para obter alternativas e modificações nas elaborações culinárias cabo-verdianas.
- CA 2.2. Explicar as novas técnicas culinárias, descrevendo os seus princípios, as aplicações e resultados.
- CA 2.3. Identificar as possíveis alternativas na técnica, forma e corte dos géneros, mudança de ingredientes, combinação de sabores e formas de apresentação e decoração.
- CA 2.4. Aplicar os processos e os resultados obtidos a novos géneros ou receitas, deduzindo as variações técnicas que implica a adaptação.
- CA 2.5. Analisar os resultados comparando-os com as elaborações culinárias cabo-verdianas originais.

### Conteúdos

#### 1. Gastronomia cabo-verdiana

- 1.1. Fontes de informação e bibliografia sobre cozinhas nacional e regional.
- 1.2. Características gerais e evolução histórica.
- 1.3. Tradições na alimentação.
- 1.4. Matérias-primas habituais.
- 1.5. Classificação e descrição de elaborações significativas.
- 1.6. Análises comparativas.
- 1.7. Esquemas de elaboração dos pratos mais característicos:
  - 1.7.1. Fases dos processos;
  - 1.7.2. Instrumentos;
  - 1.7.3. Técnicas e procedimentos aplicáveis;
  - 1.7.4. Riscos na execução;
  - 1.7.5. Resultados e controlos.
- 1.8. Utilização de termos técnicos característicos da cozinha nacional e regional.
- 1.9. Elaboração de pratos característicos e complexos da cozinha nacional.

## UNIDADE FORMATIVA 4: UF9 - GASTRONOMIA INTERNACIONAL (150 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Preparar e conservar as elaborações culinárias internacionais complexas e representativas.**

CA 1.1. A partir da transmissão oral ou escrita de determinadas receitas internacionais ou fichas técnicas de elaboração:

- Interpretar a terminologia, identificando as técnicas de elaboração a aplicar.
- Estimar as necessidades de utensílios e os equipamentos para cada fase de execução das correspondentes elaborações.
- Explicar os processos de execução, descrevendo as suas fases, as operações fundamentais, as necessidades de tempo e os géneros e ordem de trabalho.
- Representar, mediante gráficos, os esboços adequados à apresentação dos resultados esperados.

CA 1.2. Efectuar as operações para realizar as elaborações culinárias de acordo com a receita base utilizando equipamentos e cumprindo a normativa higiénico -sanitária.

CA 1.3. Executar as operações de guarnição necessárias mostrando sensibilidade e gosto artísticos.

CA 1.4. Propor as possíveis medidas correctivas em função dos resultados obtidos para obter o nível de qualidade predeterminado.

#### **C2: Praticar possíveis variações nas elaborações culinárias internacionais, ensaiando modificações, alternativas de ingredientes, combinação de sabores e forma de apresentação e decoração.**

CA 2.1. Seleccionar instrumentos e fontes de informação básica para obter alternativas e modificações nas elaborações culinárias internacionais.

CA 2.2. Explicar as novas técnicas culinárias, descrevendo os seus princípios, as suas aplicações e resultados.

CA 2.3. Identificar as possíveis alternativas na técnica, forma e corte dos géneros, mudança de ingredientes, combinação de sabores e formas de apresentação e decoração.

CA 2.4. Aplicar os processos e resultados obtidos a novos géneros ou receitas, deduzindo as variações técnicas que implica a adaptação.

CA 2.5. Analisar os resultados comparando-os com as elaborações culinárias internacionais originais.

### Conteúdos

#### **1. Gastronomia Europeia**

1.1. A cozinha francesa e italiana e as suas características. A sua influência na gastronomia de outros países. Elaboraões culinárias e produtos mais representativos.

1.2. A cozinha portuguesa, principais características e elaborações mais representativas.

1.3. Outras cozinhas do continente e as suas elaborações mais implementadas em Cabo Verde.

#### **2. Outras gastronomias do mundo**

2.1. A gastronomia Americana. Elaboraões culinárias e produtos mais representativos dos distintos países.

2.2. A gastronomia do Magreb. Elaboraões culinárias e produtos mais representativos dos distintos países.

2.3. A gastronomia Asiática. Elaboraões culinárias e produtos mais representativos dos distintos países. O wok e suas características.

## UNIDADE FORMATIVA 5: UF5 - A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO (20 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Analisar os diferentes modos de implementação e gestão dos sistemas de qualidade em restaurantes e bares, justificando as suas aplicações.**

- CA 1.1. Descrever a função de gestão da qualidade em relação aos objectivos da empresa e dos departamentos ou Unidades que a compõem.
- CA 1.2. Propor a implementação de um sistema de qualidade, interpretando e aplicando as correspondentes normas de qualidade, estabelecendo objectivos, identificando factores chave e barreiras, e definindo o programa para a sua implementação num referencial de actuações e os seus respectivos prazos.
- CA 1.3. Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas, determinando e elaborando as necessárias especificações de qualidade tais como *standards* de qualidade do serviço, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- CA 1.4. Estabelecer e interpretar indicadores de qualidade da restauração e aplicar métodos que permitam medir o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.5. Aplicar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.6. Avaliar o sistema de qualidade em restaurantes e bares identificando deficiências e áreas de melhoria, estabelecendo objectivos de qualidade e desenvolvendo planos de melhoria.
- CA 1.7. Gerir a documentação e informação próprias do sistema de qualidade implementado, determinando os registos necessários e os procedimentos aplicáveis.
- CA 1.8. Valorizar a necessária participação do pessoal na aplicação da gestão da qualidade como factor que facilita a obtenção de melhores resultados e uma melhor satisfação dos clientes.

#### **C2: Interpretar as especificações de qualidade de restaurantes e bares, aplicar procedimentos de atendimento de reclamações e incluir sugestões de melhoria, identificando atributos de qualidade e detectando desvios e deficiências.**

- CA 2.1. Explicar o conceito de qualidade nos serviços e identificar os factores causadores da não qualidade.
- CA 2.2. Identificar e descrever os atributos de qualidade de restaurantes e bares e em geral, dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 2.3. Aplicar ferramentas de melhoria da qualidade e incluir propostas de solução para resolver ou melhorar problemas.
- CA 2.4. Descrever e aplicar os procedimentos de atendimento e a resolução de reclamações, identificando as normas vigentes, registando indicadores e preenchendo as folhas de dados.
- CA 2.5. Numa prática simulada, interpretar e analisar procedimentos, instruções de trabalho e *standards* de qualidade, descrevendo a sua aplicação.

### Conteúdos

#### **1. Qualidade na restauração**

- 1.1. Evolução histórica da qualidade. A gestão da qualidade total.
- 1.2. Sistemas e normas de qualidade.
- 1.3. Implementação de um sistema de qualidade. Factores chave. Projecto, programas e cronograma.
- 1.4. Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. *Standards* de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- 1.5. Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.6. A melhoria contínua e os planos de melhoria. Os grupos de melhoria. As ferramentas básicas para a melhoria da qualidade. O aperfeiçoamento profissional e a melhoria contínua.
- 1.7. A avaliação da satisfação do cliente da restauração. Questionários de satisfação e outras ferramentas. Procedimentos para o tratamento das queixas e sugestões.

- 1.8. Gestão documental do sistema de qualidade.
- 1.9. Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliações e auditorias. Processos de certificação.

### **Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo**

#### **Espaços:**

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

#### **Professor / Formador:**

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

### **Requisitos de acesso ao módulo formativo:**

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

## MF5: ELABORAÇÃO DE SOBREMESAS

Código: MF8\_4

Nível: 4

Duração: 160 Horas

Associado à UC8\_4: Confeccionar e apresentar sobremesas

Este MF é subdividido nas seguintes Unidades Formativas:

	Código
■ UNIDADE FORMATIVA 1: O SECTOR DA RESTAURAÇÃO	UF1
■ UNIDADE FORMATIVA 2: SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR	UF2
■ UNIDADE FORMATIVA 3: SOBREMESAS	UF10
■ UNIDADE FORMATIVA 4: A QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO	UF5

### UNIDADE FORMATIVA 1: UF1 - O SECTOR DA RESTAURAÇÃO (10 horas)

#### Capacidades e critérios de avaliação

#### C1: Analisar o sector da restauração considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.

- CA 1.1. Citar, classificar e definir os diferentes tipos de estabelecimentos e tipologias de restauração, tendo em conta: as características, os processos básicos, os tipos de ofertas gastronómicas, as tipologias de clientes e a legislação cabo-verdiana aplicável.
- CA 1.2. Descrever os departamentos e sub-departamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações inter-departamentais existentes.
- CA 1.3. Descrever as relações externas com as outras empresas ou com as outras áreas e os departamentos em alojamentos.
- CA 1.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das actividades produtivas ou de serviço.

#### Conteúdos

#### 1. As empresas de restauração

- 1.1. Tipologia de estabelecimentos de restauração.
- 1.2. Estrutura organizativa e funcional.
- 1.3. Aspectos económicos.

#### 2. O departamento de cozinha

- 2.1. Definição e modelos de organização.
- 2.2. Estruturação das zonas de produção.
- 2.3. Especificidades da restauração colectiva.
- 2.4. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 2.5. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.
- 2.6. Elaboração de planos simples de produção culinária.

#### 3. O departamento de sala

- 3.1. Definição e modelos de organização.
- 3.2. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 3.3. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.

**UNIDADE FORMATIVA 2: UF2 - SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR (40 horas)**

**Capacidades e critérios de avaliação**

**C1: Reconhecer as normas e medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénica e sanitária e a limpeza na actividade de restauração.**

- CA 1.1. Identificar e interpretar as normas higiénicas e sanitárias de cumprimento obrigatório relacionadas com as instalações de restauração.
- CA 1.2. Estimar as consequências para a salubridade dos produtos e a segurança dos consumidores originadas pela falta de higiene nos processos e meios de produção ou serviço nos hábitos de trabalho.
- CA 1.3. Identificar os requisitos higiénico -sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir.
- CA 1.4. Identificar e aplicar as medidas de higiene pessoal e reconhecer todos os comportamentos ou atitudes susceptíveis de produzir contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5. Classificar e explicar os riscos e as principais infecções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde relacionando-as com as alterações e agentes causadores.

**C2: Avaliar a problemática ambiental originada na actividade de restauração e o controlo dos resíduos produzidos**

- CA 2.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e a necessidade de depuração.
- CA 2.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na actividade de restauração.
- CA 2.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras afecções originadas pela actividade de restauração.

**C3: Adoptar as medidas de segurança e controlar seu cumprimento em todas as situações de trabalho da actividade de restauração.**

- CA 3.1. Analisar os factores e situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e protecção aplicáveis na actividade de restauração.
- CA 3.2. Interpretar os aspectos mais relevantes do regulamento e dos planos de segurança relativos aos: direitos e deveres do trabalhador e da empresa, partilha de funções e responsabilidades, medidas preventivas, sinalizações, normas específicas, actuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3. Identificar e aplicar as medidas de actuação em situações de emergência e em caso de acidentes, com a utilização de equipamentos de combate a incêndios, procedimentos de controlo, avisos e alarmes, técnicas sanitárias básicas e de primeiros socorros e planos de emergência e evacuação.

**C4: Valorizar a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para seu uso eficiente nas actividades de restauração.**

- CA 4.1. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 4.2. Identificar as instalações eléctricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.
- CA 4.3. Analisar as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar as possíveis acções de redução de gastos.
- CA 4.4. Em supostos estabelecimentos de restauração:
  - Valorizar a repercussão económica do uso eficiente da água e da energia.
  - Explicar um programa de poupança de água e de energia e as suas medidas de seguimento e controlo.
  - Relacionar as medidas que podem repercutir na poupança de água e de energia

## Conteúdos:

### 1. Higiene alimentar e manipulação de alimentos

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos: físicas, químicas e biológicas.
- 1.3. Principais factores que contribuem para o crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos; aplicações.
- 1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.
- 1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.
- 1.7. Autocontrolo: sistemas de análises de perigos e pontos de controlo crítico ou APPCC.
- 1.8. Alimentação e saúde: Riscos para a saúde derivados de uma incorrecta manipulação de alimentos. Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos. Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.
- 1.9. Pessoal manipulador: Saúde e higiene pessoal: factores, medidas, materiais e aplicações. Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados. Gestos. Feridas e a sua protecção. Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos. Importância das boas práticas na manipulação de alimentos.

### 2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

- 2.1. Conceito e níveis de limpeza.
- 2.2. Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- 2.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 2.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 2.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 2.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos.

### 3. Incidência ambiental da actividade de restauração

- 3.1. Agentes e factores de impacto ambiental.
- 3.2. Tratamento de resíduos.
- 3.3. Regulamento aplicável à protecção ambiental.

### 4. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

- 4.1. Compras e abastecimento.
- 4.2. Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 4.3. Limpeza e lavandaria.
- 4.4. Manutenção.

### 5. Segurança e situações de emergência na actividade de restauração.

- 5.1. Segurança: Factores e situações de risco mais comuns. Identificação e interpretação das normas específicas de segurança. Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e o pequeno material, característicos da actividade de restauração.
- 5.2. Medidas de prevenção e protecção: Nas instalações. Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios. Equipamentos de protecção individual e colectivo: tipos, adequação e normativa.
- 5.3. Situações de emergência: Procedimentos de actuação, avisos e alarmes. Incêndios. Fugas de gás. Fugas de água ou inundações. Planos de emergência e evacuação. Primeiros socorros.

### 6. Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração

- 6.1. Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 6.2. Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

## UNIDADE FORMATIVA 3: UF10 - SOBREMESAS (90 horas)

### Capacidades e critérios de avaliação

#### **C1: Desenvolver os processos de elaboração de produtos feitos a base de massas e pastas, sobremesas de cozinha e gelados, aplicando as técnicas inerentes a cada processo.**

- CA 1.1. Descrever a técnica de elaboração de produtos de pastelaria, explicando as suas fases de elaboração mais importantes.
- CA 1.2. Estimar as necessidades de abastecimento interno de matérias-primas e elaborações básicas para fazer frente a planos de produção de pastelaria determinados.
- CA 1.3. Identificar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos necessários, seleccionando os idóneos para desenvolver os planos de produção correspondentes.
- CA 1.4. Numa situação prática, regenerar as matérias-primas e elaborações básicas, controlando os resultados durante o processo.
- CA 1.5. Numa situação prática, elaborar os produtos de pastelaria de acordo com as receitas base.
- CA 1.6. Numa situação prática, propor as possíveis medidas correctivas para chegar ao standard de qualidade previamente estabelecido.

#### **C2: Desenhar e realizar decorações para produtos de pastelaria e montar expositores aplicando técnicas gráficas e de decoração.**

- CA 2.1. Criar formas e motivos de decoração, aplicando a criatividade e a imaginação.
- CA 2.2. Seleccionar as técnicas gráficas adequadas para a realização de esquemas gráficos.
- CA 2.3. Numa situação prática, escolher produtos culinários aptos para aplicar a técnica decorativa seleccionada e realizar o motivo decorativo desenhado previamente.
- CA 2.4. Numa situação prática, colocar os produtos de pastelaria nos expositores respeitando critérios de sabor, tamanho, cor, natureza do produto e temperatura de conservação, demonstrando sensibilidade artística.

#### **C3: Realizar as possíveis variações nas elaborações de sobremesas de cozinha e gelados, relativamente a motivos de decoração, alternativa de ingredientes, combinação de sabores e formas de acabamento.**

- CA 3.1. Seleccionar as fontes de informação actualizada para obter alternativas e modificações, atendendo às tendências actuais de consumo.
- CA 3.2. Numa situação prática, aplicar as técnicas novas para elaborar sobremesas de cozinha e gelados, descrevendo os seus princípios, as aplicações e resultados.
- CA 3.3. Numa situação prática:
  - Elaborar sobremesas e gelados novos;
  - Analisar os resultados comparando-os com as elaborações originais.
- CA 3.4. Justificar a possível oferta comercial dos novos produtos, avaliando a sua viabilidade económica e adaptação à procura.
- CA 3.5. Numa situação prática, participar na melhoria da qualidade.

### Conteúdos

#### **1. Maquinaria, equipamentos e utensílios básicos para a elaboração de produtos de pastelaria**

- 1.1. Classificação e descrição segundo as características, as funções e aplicações.
- 1.2. Localização e distribuição.
- 1.3. Aplicação de técnicas, procedimentos e modos de operação e controlo característicos.

#### **2. Matérias-primas mais utilizadas na elaboração de sobremesas de cozinha e gelados.**

- 2.1. Classificação.
- 2.2. Características.
- 2.3. Aplicações.

### **3. Desenvolvimento de processos de abastecimento interno**

- 3.1. Estimativa e cálculo de necessidades de géneros, pré-elaborações e elaborações básicas de múltiplas aplicações.
- 3.2. Abastecimento interno: Preenchimento de documentação e realização de operações.

### **4. Regeneração de matérias-primas e produtos pré-elaborados para a elaboração de produtos de pastelaria**

#### **5. Pastelaria feita a base de massas e pastas**

- 5.1. Fontes de informação e bibliografia.
- 5.2. Classificação e descrição das elaborações mais importantes.
- 5.3. Esquemas de elaboração de tartes e pastéis característicos: fases dos processos, instrumentos, técnicas e procedimentos aplicáveis, riscos na execução, resultados e controlos.
- 5.4. Utilização dos termos técnicos característicos da pastelaria.
- 5.5. Preparação de produtos mais significativos das pastelarias nacionais feitos a base de massas e pastas.
- 5.6. Teste, análise e avaliação de resultados.

#### **6. Elaborações específicas para a preparação de sobremesas de cozinha e gelados**

- 6.1. Classificação, descrição e aplicações.
- 6.2. Fases do processo, riscos na execução e controlo de resultados.
- 6.3. Realização de operações necessárias para a obtenção de elaborações específicas, aplicando as respectivas técnicas e os procedimentos de execução e controlo.

#### **7. Técnicas básicas para a elaboração de sobremesas de cozinha e gelados**

- 7.1. Classificação, descrição e aplicações.
- 7.2. Processos de execução, fases, instrumentos, procedimentos, resultados e controlos.
- 7.3. Tratamento das matérias-primas.
- 7.4. Terminologia básica.

#### **8. Sobremesas de cozinha e gelados**

- 8.1. Fontes de informação e bibliografia.
- 8.2. Classificação e descrição das elaborações mais importantes.
- 8.3. Esquemas de elaboração característicos: fases dos processos, instrumentos, técnicas e procedimentos aplicáveis, riscos na execução, resultados e controlos.
- 8.4. Preparação de sobremesas de cozinha e gelados mais significativos.
- 8.5. Justificação e realização de possíveis variações.

#### **9. Decoração e exposição de sobremesas.**

- 9.1. Necessidades de acabamento segundo o tipo de elaboração, modalidade de comercialização e tipo de serviço.
- 9.2. Normas e combinações organolépticas básicas.
- 9.3. Realização de motivos decorativos.
- 9.4. Teoria e valorização da cor em pastelaria.
- 9.5. Contraste e harmonia.
- 9.6. Sabor, cor e sensações.
- 9.7. O desenho aplicado à pastelaria: Instrumentos, utensílios e materiais mais utilizados. Desenho de esboços e modelos gráficos aplicando as técnicas correspondentes.
- 9.8. Realização de operações necessárias para a decoração e apresentação de gelados e outras sobremesas de cozinha de acordo com a sua definição e *standards* de qualidade pré-determinados. Justificação de possíveis variações.

## Capacidades e critérios de avaliação

### **C1: Analisar os diferentes modos de implementação e gestão dos sistemas de qualidade em restaurantes e bares, justificando suas aplicações.**

- CA 1.1. Descrever a função de gestão da qualidade em relação aos objectivos da empresa e dos departamentos ou Unidades que a compõem.
- CA 1.2. Propor a implementação de um sistema de qualidade, interpretando e aplicando as correspondentes normas de qualidade, estabelecendo objectivos, identificando factores chave e barreiras, e definindo o programa para a sua implementação num referencial de actuações e os seus respectivos prazos.
- CA 1.3. Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas, determinando e elaborando as necessárias especificações de qualidade, tais como *standards* de qualidade do serviço, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- CA 1.4. Estabelecer e interpretar indicadores de qualidade da restauração e aplicar métodos que permitam medir o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.5. Aplicar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.6. Avaliar o sistema de qualidade em restaurantes e bares identificando as deficiências e áreas de melhoria, estabelecendo objectivos de qualidade e desenvolvendo planos de melhoria.
- CA 1.7. Gerir a documentação e informação própria do sistema de qualidade implementado, determinando os registos necessários e os procedimentos aplicáveis.
- CA 1.8. Valorizar a necessária participação do pessoal na aplicação da gestão da qualidade como factor que facilita a obtenção de melhores resultados e uma melhor satisfação dos clientes.

### **C2: Interpretar as especificações de qualidade de restaurantes e bares, aplicar procedimentos de atendimento de reclamações e incluir sugestões de melhoria, identificando atributos de qualidade e detectando desvios e deficiências.**

- CA 2.1. Explicar o conceito de qualidade nos serviços e identificar os factores causadores da não qualidade.
- CA 2.2. Identificar e descrever os atributos de qualidade de restaurantes e bares e em geral, dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 2.3. Aplicar as ferramentas de melhoria da qualidade e incluir as propostas de solução para resolver ou melhorar problemas.
- CA 2.4. Descrever e aplicar os procedimentos de atendimento e resolução de reclamações, identificando as normas vigentes, registando indicadores e preenchendo folhas de dados.
- CA 2.5. Numa prática simulada, interpretar e analisar procedimentos, instruções de trabalho e *standards* de qualidade, descrevendo a sua aplicação.

## Conteúdos

### **1. Qualidade na restauração**

- 1.1. Evolução histórica da qualidade. A gestão da qualidade total.
- 1.2. Sistemas e normas de qualidade.
- 1.3. Implementação de um sistema de qualidade. Factores chave. Projecto, programas e cronograma.
- 1.4. Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. *Standards* de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.
- 1.5. Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.6. A melhoria contínua e os planos de melhoria. Os grupos de melhoria. As ferramentas básicas para a melhoria da qualidade. O aperfeiçoamento profissional e a melhoria contínua.
- 1.7. A avaliação da satisfação do cliente da restauração. Questionários de satisfação e outras ferramentas. Procedimentos para o tratamento das queixas e sugestões.

1.8. Gestão documental do sistema de qualidade.

1.9. Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliações e auditorias. Processos de certificação.

### **Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo**

#### **Espaços:**

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

#### **Professor / Formador:**

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

### **Requisitos de acesso ao módulo formativo:**

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

**MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO**

MT\_HRT002

Nível: 4

Duração indicativa: 360 Horas

**Associado a todas as Unidades de Competência****Capacidades e critérios de avaliação****C1: Colaborar na elaboração de menus e outras ofertas especiais.**

CA 1.1. Participar na elaboração de menus e outras ofertas gastronómicas com preocupações de ordem dietética, de variedade e qualidade, de acordo com os objectivos económicos estabelecidos;

**C2: Diferenciar as características dos alimentos e bebidas tendo em conta as ofertas gastronómicas do estabelecimento.**

CA 2.1. A partir de determinadas ofertas gastronómicas:

- Deduzir as necessidades quantitativas e qualitativas de matérias-primas;
- Precisar os níveis de qualidade dos géneros a serem utilizados, tendo em conta, como variáveis básicas, a categoria da oferta, o tipo de serviço, os objectivos económicos e os fornecedores;
- Preencher as fichas de especificação técnica para os géneros a serem utilizados, utilizando os meios informáticos disponíveis.

**C3: Colaborar no cálculo de custos de matérias-primas para estimar possíveis preços das ofertas do estabelecimento.**

CA 3.1. Partindo de determinadas ofertas, participar no:

- Cálculo de custos de pratos e matérias-primas;
- Preenchimento da documentação específica;
- Fixação de preços das ofertas.

CA 3.2. Utilizar os meios informáticos disponíveis.

**C4: Colaborar em algumas das operações de pré - elaboração dos diferentes géneros culinários, de forma a ficarem prontos para o seu uso na posterior elaboração de pratos.**

CA 4.1. Colaborar nas operações de regeneração de matérias-primas de acordo com o seu estado para a sua posterior pré - elaboração.

CA 4.2. Seleccionar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos de trabalho de acordo com as pré - elaborações a serem efectuadas.

CA 4.3. Efectuar pré – elaborações necessárias para um plano de trabalho determinado, de acordo com a natureza dos géneros utilizados.

CA 4.4. Tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

**C5: Colaborar na conservação e embalagem de géneros crus, semi-elaborados e elaborações culinárias finais, assegurando a sua utilização posterior nas condições óptimas.**

CA 5.1. Diferenciar os diferentes métodos e equipamentos de conservação e embalagem.

CA 5.2. Colaborar na realização das operações necessárias para o processo de conservação de todo tipo de géneros.

CA 5.3. Seleccionar o lugar de conservação dos produtos obtidos tendo em conta o destino ou consumo atribuídos, as características derivadas do sistema adoptado e a normativa higiénica e sanitária.

**C6: Participar na preparação de fundos, molhos e pratos elementares para a elaboração posterior de pratos.**

CA 6.1. Estimar as necessidades de elaborações básicas derivadas dos planos de trabalho determinados e as necessidades de aprovisionamento interno de matérias-primas para a sua realização.

- CA 6.2. Seleccionar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos de trabalho necessários para a realização de elaborações básicas de múltiplas aplicações.
- CA 6.3. Colaborar na realização das operações necessárias para a obtenção de elaborações básicas com uma perfeita manipulação higiénico-sanitária, na ordem e tempo estabelecidos e utilizando os equipamentos de acordo com as normas ou com as instruções recebidas.
- CA 6.4. Manter e cuidar as instalações e os equipamentos e tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e perdas desnecessários.

**C7: Colaborar no processo de aprovisionamento interno de géneros e elaborações básicas.**

- CA 7.1. Colaborar no cálculo de necessidades de géneros e de elaborações básicas derivadas dos planos de trabalho determinados, especificando os níveis de qualidade.
- CA 7.2. Colaborar no preenchimento da documentação necessária para solicitar o aprovisionamento interno de géneros.
- CA 7.3. Colaborar no aprovisionamento de géneros de acordo com a normativa higiénico -sanitária.
- CA 7.4. Seleccionar o lugar de depósito dos géneros, tendo em conta o destino ou consumo atribuídos, as instruções recebidas e a normativa higiénica e sanitária.
- CA 7.5. Actuar com a responsabilidade no processo de aprovisionamento de géneros.

**C8: Colaborar na aplicação de técnicas de cozinha para obter elaborações culinárias cabo-verdianas e internacionais.**

- CA 8.1. Seleccionar os utensílios, as ferramentas e os equipamentos necessários para a aplicação de técnicas determinadas.
- CA 8.2. Colaborar na aplicação das técnicas culinárias para a obtenção de elaborações culinárias cabo-verdianas e internacionais, seguindo as receitas base na ordem e no tempo estipulados e de acordo com a normativa higiénica e sanitária.
- CA 8.3. Partilhar o compromisso de manter e cuidar as instalações e os equipamentos, e tirar o máximo proveito das matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

**C9: Colaborar na finalização de elaborações culinárias, de acordo com a sua definição, e tipo de serviço.**

- CA9.1. Cooperar na elaboração de guarnições e decoração de pratos, de forma que se obtenha um produto finalizado que cumpra com o nível de qualidade pré - determinado.
- CA9.2. Mostrar sensibilidade e gosto artístico ao desenhar as decorações e efectuar as operações de finalização de pratos elementares.

**C10: Cooperar na aplicação das normas e condições higiénico sanitárias nas unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas, para evitar riscos de infecções tóxico - alimentares e contaminação ambiental.**

- CA10.1. Identificar e interpretar as normas higiénicas e sanitárias de cumprimento obrigatório relacionadas com as instalações, locais, utilização e manipulação de alimentos.
- CA10.2. Conhecer as características das unidades de produção ou serviço com os produtos e utensílios autorizados para a limpeza.
- CA10.3. Classificar, interpretando a sua etiqueta, produtos e utensílios de limpeza de acordo com as suas aplicações, explicando as propriedades, as vantagens, modos de utilização e grau de respeito ao meio ambiente.
- CA10.4. Utilizar os produtos e utensílios de limpeza adequados em cada caso, atendendo as características das unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas.
- CA10.5. Conhecer os riscos de intoxicações alimentares e outros mais comuns, identificando as suas possíveis causas.
- CA10.6. Colaborar no cumprimento das normas higiénico -sanitárias e aplicar correctamente os métodos de limpeza e ordem ao operar com equipamentos, máquinas, utensílios e géneros e ao limpar as instalações.

**CA10.7.** Reconhecer os graves efeitos que se derivam das infeções tóxico - alimentares produzidas como consequência do incumprimento das normas higiénico -sanitárias nos processos de elaboração culinária.

**C11: Participar nos processos de trabalho da empresa, seguindo as normas e instruções estabelecidas na instituição.**

**CA11.1.** Comportar com responsabilidade tanto nas relações humanas como nos trabalhos a realizar.

**CA11.2.** Respeitar os procedimentos e normas da instituição.

**CA11.3.** Realizar com diligência as tarefas segundo as instruções recebidas, tentando adequar-se ao ritmo de trabalho da empresa.

**CA11.4.** Integrar nos processos de produção da instituição.

**CA11.5.** Utilizar os canais de comunicação estabelecidos.

**CA11.6.** Respeitar as medidas de prevenção de riscos, saúde laboral e protecção do meio ambiente.

## Conteúdos

### 1. As ofertas gastronómicas

- 1.1. Ofertas gastronómicas mais comuns nos diferentes estabelecimentos.
- 1.2. Confeção de menus para estabelecimentos de diferentes categorias. Confeção de menus de pequeno-almoço, pratos combinados e outras ofertas gastronómicas.

### 2. Matérias-primas culinárias

- 2.1. Diferenciação dos alimentos mais característicos da cozinha cabo-verdiana e internacional
- 2.2. Utilização de produtos nacionais e importados: frutas, hortaliças, especiarias e condimentos, produtos, processados e outros.
- 2.3. Preenchimento de fichas de especificações técnicas para os diferentes produtos.

### 3. Controlo de consumos e custos

- 3.1. Utilização dos diferentes impressos de controlo de consumo.
- 3.2. Cálculo de custo dos pratos.
- 3.3. Estabelecimento dos preços.

### 4. Pré - elaboração de géneros culinários

- 4.1. Desinfecção de hortaliças para consumir crus.
- 4.2. Limpeza, cortes e preparação de peixes.
- 4.3. Limpeza e preparação de moluscos e crustáceos.
- 4.4. Limpar, desossar, cortar, picar e executar outras operações próprias da pré - elaboração de carnes e aves.
- 4.5. Utilização dos equipamentos, máquinas, utensílios e ferramentas da área de preparação.

### 5. Conservação de géneros, pré - elaborações e elaborações culinárias

- 5.1. Armazenamento em câmaras frias e congeladores: controlo de temperaturas. Normas para o funcionamento adequado deste tipo de equipamentos.
- 5.2. Embalagem em vácuo.
- 5.3. Utilização dos equipamentos e máquinas.

### 6. Elaboraões culinárias básicas de múltiplas aplicações

- 6.1. Elaboração de bases de cozinha, molhos, manteigas compostas e outras preparações básicas.
- 6.2. Aplicação de diferentes métodos de cozedura.
- 6.3. Confeção e apresentação de pratos e guarnições simples.
- 6.4. Utilização da maquinaria e equipamentos de cozinha quente e cozinha fria.

### 7. Aprovisionamento interno de géneros e produtos culinários

- 7.1. Elaboração e transferência de solicitações de aprovisionamento interno.
- 7.2. Assistência no controlo da recepção de géneros.
- 7.3. Armazenamento de mercadorias recebidas.

#### **8. Cozinha caboverdiana e internacional**

- 8.1. Confeção de pratos cabo-verdianos e internacionais mais representativos.

#### **9. Finalização e apresentação de pratos.**

- 9.1. Empratamento em pratos e em travessas de diferentes tamanhos
- 9.2. Montagem e decoração de pratos para buffet.

#### **10. Cumprimento das normas de segurança, higiene e protecção ambiental.**

- 10.1 Cumprimento da normativa higiénico -sanitária, de segurança e de manipulação de alimentos.
- 10.2 Respeito das medidas de poupança de energia e conservação ambiental nos processos de armazenamento e manipulação de géneros e elaborações culinárias.

#### **11. Integração e comunicação na instituição**

- 11.1 Comportamento responsável na instituição;
- 11.2 Respeito aos procedimentos e normas da instituição;
- 11.3 Interpretação e execução com diligência das instruções recebidas;
- 11.4 Reconhecimento do processo produtivo da organização;
- 11.5 Utilização dos canais de comunicação estabelecidos na instituição;
- 11.6 Adequação ao ritmo de trabalho da instituição;
- 11.7 Seguimento das normativas de prevenção de riscos, saúde laboral e protecção do meio ambiente.