



Ministério
da Juventude, Emprego e
Desenvolvimento dos Recursos Humanos

Juventude: O nosso compromisso!



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

PERFIL PROFISSIONAL	3
UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)	4
UC1: Definir ofertas gastronómicas simples, realizar o abastecimento e controlar consumos (UC4_4)	4
UC2: Preparar e conservar todo tipo de alimentos (UC5_3).....	7
UC3: Confeccionar fundos, molhos e pratos elementares (UC6_3)	10
UC4: Confeccionar e apresentar pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional (UC7_4)	12
UC5: Confeccionar e apresentar sobremesas (UC8_4)	14
PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	18
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)	19
MF1: 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
MF2: 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
MF3: 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
MF4: 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
MF5: 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
MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO	58

PERFIL PROFISSIONAL

HRT002_4

COZINHA

PERFIL PROFISSIONAL			
Código	HRT002_4	Denominação	COZINHA
Nível	4	Família profissional	Hotelaria, Restauração e Turismo
Competência Geral	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.		
Unidades de Competência	N.º	Denominação	Código
	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
Ambiente Profissional	Âmbito profissional: 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.		
	Sectores produtivos: 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.		
	Ocupações e postos de trabalho relacionados: CNP. 2010 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. Elaboraões 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 consequente 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

PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
Código	HRT002_4	Denominação	COZINHA
Nível	4	Família profissional	Hotelaria, Restauração e Turismo
Duração indicativa (Horas)		1.150	
Unidades de competência	N.º	Denominação	Código
	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

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

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.