



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

OBSERVAÇÕES

Ponderação/ grau de importância das atividades profissionais:

As atividades profissionais podem assumir diferentes graus de importância no âmbito da Unidade Competência (UC), mediante a atribuição das seguintes ponderações:

- ❖ 1. atividade profissional importante;
- ❖ 2. atividade profissional muito importante;
- ❖ 3. atividade profissional nuclear/fundamental.

Nuclearidade das atividades profissionais:

As atividades profissionais com ponderação 3 (nucleares) assumem um caráter eliminatório para a validação da UC, ou seja, deverão ser obrigatoriamente validadas. As atividades nucleares são determinadas considerando o contributo/imprescindibilidade das mesmas para a validação da UC, para o resultado final/qualificação pretendida, bem como pertinência para os agentes do mercado de trabalho e imprescindibilidade no exercício da profissão.

No âmbito do processo de RVCC profissional, se um candidato não demonstrar que sabe executar uma atividade profissional nuclear, não será validada a UC à qual a mesma pertence, mesmo que demonstre que sabe executar as restantes atividades profissionais dessa UC.

Pontuação atribuída às atividades profissionais:

As atividades profissionais, objeto de demonstração e avaliação, devem ser pontuadas numa escala de 1 a 3, designadamente:

- ❖ 1. Não executa a atividade profissional;
- ❖ 2. Executa satisfatoriamente a atividade profissional;
- ❖ 3. Executa muito bem a atividade profissional.

O conjunto dos critérios de desempenho que integram cada uma das atividades profissionais expressam o nível aceitável e satisfatório de realização profissional, atendendo aos objetivos das organizações produtivas, fornecendo assim orientações para a avaliação da competência profissional. O indicador de avaliação associado a cada critério de desempenho tem por base uma escala graduada, pelo que o candidato é considerado competente quando tem, pelo menos, a pontuação 2 (desempenho aceitável/regular/satisfatório).

Condições de certificação:

O RVCC profissional assenta num processo de avaliação, do qual resulta a validação e/ou não validação de UC, sendo que todas as UC que configuram o referencial deverão ser objeto de avaliação, não existindo atividades profissionais por avaliar.

As competências do candidato são avaliadas por UC (unidade mínima certificável), ficando a validação destas dependente da verificação, em simultâneo, das duas condições seguintes:

- ❖ A pontuação atribuída ao candidato em cada uma das atividades profissionais tem de ser igual ou superior a 2.
- ❖ A média ponderada das pontuações atribuídas ao somatório das atividades profissionais (nucleares e não nucleares) tem de ser igual ou superior a 2.

A obtenção da qualificação profissional e, por conseguinte, da certificação total está dependente da validação de todas as UC que configuram o referencial de RVCC profissional.



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

Unidade Competência 1 (Código UC4_4): Definir ofertas gastronómicas simples, realizar o abastecimento e controlar consumos
Associada ao Módulo Formativo 1 (Código MF4_4): Ofertas gastronómicas simples e sistemas de abastecimento (180h)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
1.1. Define os recursos físicos, humanos e económicos disponíveis	O departamento da cozinha (UF1); As empresas de restauração (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2)	3
1.2. Define a tipologia de serviço	As empresas de restauração (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2)	1
1.3. Elabora circuito sempre em frente na cozinha	Sistemas de abastecimento na restauração (UF4); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2)	3
1.4. Identifica os pratos simples e elementares	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Ofertas gastronómicas (UF3); Controlo de consumos e custos (UF3)	3
1.5. Elabora menus	Ofertas gastronómicas (UF3); Nutrição e dietética aplicada na restauração (UF3); Controlo de consumos e custos (UF3); A qualidade na restauração (UF5)	3
1.6. Elabora as fichas técnicas de um prato	Ofertas gastronómicas (UF3); Nutrição e dietética aplicada na restauração (UF3); Controlo de consumo Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
1.7. Gere e controla o stock de uma cozinha	Sistemas de abastecimento na restauração (UF4); O abastecimento interno de mercadorias na restauração (UF4); Higiene e segurança no trabalho (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	3
1.8. Regista os consumos	Receção e armazenamento de matérias-primas - registos documentais; outros (UF4); A qualidade na restauração (UF5)	1



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

Unidade Competência 2 (Código UC5_3): Preparar e conservar todo o tipo de alimento
Associada ao Módulo Formativo 2 (Código MF5_3): Preparação e conservação de alimentos (190h)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
2.1. Prepara o espaço, as matérias-primas e os utensílios a utilizar na preparação de vegetais	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5); Maquinaria e equipamentos básicos de cozinha (UF6); Produtos culinários (UF6); Regeneração de géneros e produtos culinários (UF6); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.2. Acondiciona e conserva os vegetais	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação (UF6); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.3. Prepara matérias-primas e utensílios a utilizar na preparação de peixes, mariscos, aves ou caças crus	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5); Maquinaria e equipamentos básicos de cozinha (UF6); Produtos culinários (UF6); Regeneração de géneros e produtos culinários (UF6); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.4. Armazena, acondiciona e conserva peixes, mariscos, aves ou caças crus	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação (UF6); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.5. Prepara matérias-primas e utensílios a utilizar na preparação de peças de carnes (bovino, caprino, ovino, suíno...)	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação (UF6); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

2.6. Prepara e divide carnes em peças (bovino, caprino, ovino, suíno...)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Produtos culinários (UF3); Pré-elaborações culinárias (UF3); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.7. Armazena, acondiciona e conserva as peças de carne	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.8. Conserva e acondiciona géneros e elaborações culinárias em recipientes próprios e a vácuo	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5); Maquinaria e equipamentos básicos de cozinha (UF6); Produtos culinários (UF6); Regeneração de géneros e produtos culinários (UF6); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

Unidade Competência 3 (Código UC6_3): Confeccionar fundos, molhos e pratos elementares

Associada ao Módulo Formativo 3 (Código MF6_3): Fundos, molhos e pratos elementares (220h)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
3.1. Elabora as fichas técnicas de fundos, molhos e pratos elementares	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	3
3.2. Prepara matérias-primas, equipamentos e utensílios a utilizar na preparação de elaborações básicas (fundos, manteigas compostas, gelatinas, entradas frias e quentes, aperitivos, confeções básicas...)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	2
3.3. Confecciona elaborações básicas (fundos, manteigas compostas, gelatinas, entradas, fria e quentes, aperitivos, confeções básicas...)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	3
3.4. Efetua o empratamento e a apresentação da preparação culinária elementar	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	2
3.5. Acondiciona e conserva elaborações básicas (fundos, manteigas compostas, gelatinas, ...)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	2
3.6. Regenera elaborações básicas (fundos, manteigas compostas, gelatinas, ...)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

Unidade Competência 4 (Código UC7_4): Confeccionar e apresentar pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional

Associada ao Módulo Formativo 4 (código MF7_4): Gastronomia cabo-verdiana e internacional (320h)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
4.1. Elabora as fichas técnicas de pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Maquinaria, equipamentos e utensílios básicos para elaboração de produtos de pastelaria (UF10); Matérias-primas mais utilizadas na elaboração de sobremesas de cozinha e gelados (UF10); Regeneração de matérias-primas e produtos pré-elaborados para a elaboração de produtos de pastelaria (UF10); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
4.2. Prepara matérias-primas e utensílios a utilizar na preparação de pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Maquinaria, equipamentos e utensílios básicos para elaboração de produtos de pastelaria (UF10); Matérias-primas mais utilizadas na elaboração de sobremesas de cozinha e gelados (UF10); Regeneração de matérias-primas e produtos pré-elaborados para a elaboração de produtos de pastelaria (UF10); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.3. Confecciona elaborações culinárias de pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Gestão da água e da energia (UF2); Gastronomia Cabo-verdiana (UF8); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
4.4. Efetua o empratamento e a apresentação da preparação de pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.5. Acondiciona e conserva pratos especiais da gastronomia cabo-verdiana e internacional	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários (UF6); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.6. Regenera pratos da gastronomia cabo-verdiana e internacional	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários (UF6); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

Unidade Competência 5 (Código UC8_4): Confeccionar e apresentar sobremesas
Associada ao Módulo Formativo 5 (Código MF8_4): Elaboração de sobremesas (160h)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
5.1. Elabora as fichas técnicas de sobremesas (a base de massas, elaborações específicas e gelados)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Maquinaria, equipamentos e utensílios básicos para elaboração de produtos de pastelaria (UF10); Matérias-primas mais utilizadas na elaboração de sobremesas de cozinha e gelados (UF10); Regeneração de matérias-primas e produtos pré-elaborados para a elaboração de produtos de pastelaria (UF10); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
5.2. Prepara matérias-primas e utensílios a utilizar na preparação de sobremesas (a base de massas, elaborações específicas e gelados)	O departamento da cozinha (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Maquinaria, equipamentos e utensílios básicos para elaboração de produtos de pastelaria (UF10); Matérias-primas mais utilizadas na elaboração de sobremesas de cozinha e gelados (UF10); Regeneração de matérias-primas e produtos pré-elaborados para a elaboração de produtos de pastelaria (UF10); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
5.3. Efetua a elaboração de sobremesas (a base de massas, elaborações específicas e gelados)	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Gestão da água e da energia (UF2); Gastronomia Cabo-verdiana (UF8); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
5.4. Efetua o empratamento e a apresentação de sobremesas (a base de massas, elaborações específicas e gelados)	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza das instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT002_4 | Cozinha

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 4

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5210.0 Cozinheiro/a

5.5. Efetua o acondicionamento e a conserva de sobremesa nos recipientes e no equipamento apropriado, à temperatura adequada	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários (UF6); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
5.6. Efetua a regeneração de sobremesas	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas Práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Sistemas e métodos de conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários (UF6); A qualidade na restauração (UF_0005); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2