



**Ministério das Finanças
e do Fomento Empresarial**

Unidade de Coordenação do
Sistema Nacional de Qualificações



**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

Operações Básicas de Cozinha

HRT008_3

Família Profissional Hotelaria, Restauração e Turismo

Ficha Técnica

Ministério das Finanças e do Fomento Empresarial
Unidade de Coordenação do Sistema Nacional de Qualificações (UC-SNQ)

Coordenador da UC-SNQ
Amílcar Mendes

Especialistas tecnológicos e formativos do Comité Técnico Setorial (CTS)
Cláudia Lorena de Brito Varela Neves
Faustina Tavares Semedo
Francisco Semedo Almeida Tavares
Rui Miguel Mendes Dias

Técnicos/as da UC-SNQ
Lívia Carmem Brito dos Reis
Samira Mendes Monteiro Borges

Financiador
Lux-Development, *L'Agence Luxembourgeoise pour la Coopération au Développement*

República de Cabo Verde | Cidade da Praia | Achada Santo António

Data Publicação Oficial
Outubro 2023 - BO nº 181, II Série
© Copyright 2023

Contacto
+238 333 70 55/61 | www.snq.cv | <https://www.facebook.com/ucsng/>

ACRÓNIMOS

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

UFT – Unidades Formativas Transversais

UC – Unidade de competência

EC – Elementos de Competência

CD- Critérios de desempenho

CA – Critérios de Avaliação

RA – Resultados de Aprendizagem

MFCRT – Módulo Formativo em Contexto Real de Trabalho

REVOGADO

Índice

PERFIL PROFISSIONAL.....	2
UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)	3
UC1: Realizar operações básicas de abastecimento (UC314_3).....	3
UC2: Efetuar a pré-preparação e a conservação dos alimentos (UC315_3)	5
UC3: Auxiliar na pré-preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples (U316_3)	7
PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL.....	12
UNIDADES FORMATIVAS (UF) TRANSVERSAIS.....	13
UF1: O setor da restauração (UF1.1)	13
UF2: Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (UF2.1)	14
UF3: Ofertas Gastronômicas (UF3.1)	17
UF4: A qualidade na restauração (UF5.1)	19
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)	21
MF1: Operações básicas de abastecimento na restauração (MF314_3).....	21
MF2: Pré-preparação e conservação alimentar (MF315_3)	24
MF3: Preparação culinária básica (MF316_3).....	29
MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO.....	37

PERFIL PROFISSIONAL

HRT008_3

OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA

PERFIL PROFISSIONAL			
Código:	HRT008_3	Denominação	OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA
Nível:	3	Família profissional	Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)
COMPETÊNCIA GERAL	Realizar operações básicas de abastecimento, pré-preparação e conservação de produtos culinários, apresentar pratos simples e colaborar em todo o tipo de preparações e confeções culinárias, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar no Trabalho.		
Unidades de Competência (UC)	N.º	Denominação	Código
	1	Realizar operações básicas de abastecimento.	UC314_3
	2	Efetuar a pré-preparação e a conservação dos alimentos.	UC315_3
	3	Auxiliar na pré-preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples.	UC316_3
AMBIENTE PROFISSIONAL	Âmbito profissional: Desenvolve a sua atividade profissional em grandes, médias e pequenas empresas de eventos e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos, principalmente no sector da restauração, dependendo de um superior hierárquico, e/ou por conta própria, de acordo com os regulamentos vigentes aplicado a esta área.		
	Sectores produtivos: Esta qualificação insere-se, principalmente, em sectores e subsectores produtivos e de prestação de serviços em que são desenvolvidos processos de abastecimento, preparação e distribuição de preparações culinárias. Também, pode ser encontrado em qualquer outro sector produtivo em que este tipo de processo se desenvolva, nos 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) Sugestões: Auxiliar de cozinha		

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)

UC1: Realizar operações básicas de abastecimento	
Código: UC314_3	Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)**EC1: Efetuar a recepção e o controle da mercadoria solicitada, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.**

- CD 1.1. A limpeza, das superfícies, utensílios e equipamentos, é realizada, utilizando os produtos adequados, cumprindo o plano de higienização de acordo com as normas de saúde, higiene e segurança aplicáveis.
- CD 1.2. As instruções de segurança são cumpridas na utilização e manuseamento dos produtos utilizados na limpeza, tendo em conta a sua toxicidade e/ou possibilidade de contaminação ambiental.
- CD 1.3. As instruções recebidas relativas à utilização dos equipamentos, máquinas e utensílios são aplicadas para a sua correta conservação.
- CD 1.4. As matérias-primas solicitadas são recebidas de acordo com a ficha de controlo, verificando se cumprem, entre outras, as seguintes condições:
- Unidades e pesos solicitados;
 - Condição e qualidade determinada;
 - Data de validade;
 - Embalagem em perfeitas condições;
 - Temperatura de armazenamento durante o transporte.
- CD 1.5. As baixas, devido ao mau estado ou quebra, são identificadas nos inventários e comunicadas ao seu superior hierárquico.
- CD 1.6. 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 1.7. A sua participação na melhoria da qualidade é garantida durante todo o processo.

EC2: Efetuar o armazenamento das mercadorias/matérias-primas solicitadas, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.

- CD 2.1. A limpeza, das superfícies, equipamentos e utensílios, é realizada utilizando os produtos de limpeza adequados, cumprindo o plano de higienização de acordo com as normas de saúde, higiene e segurança aplicáveis.
- CD 2.2. As mercadorias/matérias-primas são controladas na recepção e armazenadas, tendo em conta:
- As suas características organoléticas;
 - A temperatura adequada;
 - O grau de humidade de conservação;
 - A iluminação e ventilação;
 - As normas básicas de armazenamento e as normas de higiene;
 - Os fatores de risco.
- CD 2.3. A ficha de armazém é preenchida de acordo com os procedimentos estabelecidos.
- CD 2.4. As mercadorias/matérias-primas são armazenadas de acordo com a sua natureza e tendo em conta as instruções do fabricante para a sua correta conservação.

- CD 2.5.** As mercadorias/matérias primas são armazenadas de acordo com os critérios de racionalização para facilitar o seu fornecimento e distribuição, aplicando os critérios de armazenamento *First In, First Out* (FIFO) ou *Last In, First Out* (LIFO).
- CD 2.6.** 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 2.7.** A sua participação na melhoria da qualidade é garantida durante todo o processo.

Contexto profissional

Meios de produção

Equipamentos e instrumentos de medição; Armazéns; Equipamento de refrigeração; Móveis; Utensílios; Câmara frigorífica; Cubas e recipientes para lavagem própria; Mercadorias/matérias-primas; Material de embalagem e rotulagem; Materiais de limpeza.

Produtos e resultados

Equipamentos, utensílios e câmara frigorífica higienizados; Registo dos dados correspondentes à receção, armazenamento; Produtos acondicionados nos suportes estabelecidos.

Informação utilizada ou gerada

Instruções sobre segurança, uso e manuseio de produtos de limpeza e desinfecção; Nota de entrega e cartões de armazéns; Tabela de temperatura para conservação de alimentos; Regulamentos aplicáveis à manipulação de alimentos e riscos profissionais; Regras de armazenamento (FIFO ou LIFO).

UC2: Efetuar a pré-preparação e a conservação dos alimentos

Código: UC315_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Preparar e organizar o trabalho a realizar, tendo em conta as orientações recebidas e as normas de qualidade e as normas de Saúde, Higiene alimentar e Segurança no Trabalho.

CD 1.1. O posto de trabalho é preparado para a execução das tarefas, aplicando as normas de Saúde, Higiene alimentar e Segurança no trabalho.

CD 1.2. As mercadorias/matérias-primas, os produtos auxiliares, os equipamentos e os utensílios necessários são selecionados de acordo com as tarefas a serem realizadas.

EC2: Preparar e conservar vegetais crus, de acordo com as orientações recebidas, para a sua posterior utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou comercialização.

CD 2.1. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.

CD 2.2. As instalações, os equipamentos e os utensílios adequados são identificados e preparados, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.

CD 2.3. A preparação de vegetais é realizada seguindo as instruções do seu superior hierárquico, aplicando as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento de vegetais crus.

CD 2.4. O corte dos vegetais crus é feito, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício.

CD 2.5. A manipulação e a conservação dos vegetais crus são feitas, tendo em conta as características e os tipos, utilizando recipientes e equipamentos correspondentes, nas temperaturas adequadas e seguindo os procedimentos estabelecidos.

CD 2.6. A temperatura requerida durante os processos de conservação é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de refrigeração utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.

CD 2.7. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

CD 2.8. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC3: 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, respeitando as normas de qualidade e as normas de Saúde, Higiene alimentar e Segurança no trabalho.

CD 3.1. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.

CD 3.2. As instalações, os equipamentos e os utensílios adequados são identificados e preparados, seguindo as normas aplicáveis de higiene e segurança alimentar.

CD 3.3. A preparação de peixes, mariscos, aves e caças crus é realizada, seguindo as instruções, aplicando as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento.

CD 3.4. O racionamento e corte, dos peixes, mariscos, aves e caças crus, são feitos, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, procurando o máximo aproveitamento dos mesmos.

CD 3.5. A manipulação e a conservação, dos peixes, mariscos, aves e caças crus, são feitas, tendo em conta as características e os tipos, utilizando recipientes e equipamentos correspondentes, nas temperaturas adequadas e seguindo os procedimentos estabelecidos.

- CD 3.6. A temperatura requerida durante os processos de conservação é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de refrigeração utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 3.7. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 3.8. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC4: Preparar e armazenar carnes, de modo que fiquem prontos para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou para posterior comercialização, respeitando as normas de qualidade e as normas de Saúde, Higiene alimentar e Segurança no Trabalho.

- CD 4.1. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 4.2. As instalações, os equipamentos e os utensílios adequados são identificados e preparados, seguindo as normas aplicáveis de higiene e segurança alimentar.
- CD 4.3. A preparação e o corte de carnes são realizados, seguindo as instruções do seu superior hierárquico, aplicando as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento.
- CD 4.4. O racionamento durante o corte de carnes é feito, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, procurando o máximo aproveitamento dos mesmos.
- CD 4.5. O corte e a conservação das carnes são feitas, tendo em conta as características e os tipos, utilizando recipientes e equipamentos correspondentes, nas temperaturas adequadas e seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CD 4.6. A temperatura requerida durante os processos de conservação é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de refrigeração utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 4.7. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 4.8. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

Contexto profissional

Meios de produção

Equipamentos e instrumentos de medição; Armazéns; Equipamento de refrigeração; Móveis; Utensílios; Câmara frigorífica; Cubas e recipientes para lavagem própria; Mercadorias/matérias-primas; Material de embalagem e rotulagem; Materiais de limpeza.

Produtos e resultados

Equipamentos, utensílios e câmara frigorífica higienizados; Trabalho preparado e organizado; Vegetais crus pré-preparados e conservados; Peixes, mariscos, aves e caças crus pré-preparados e conservados; Carnes pré-preparados e conservados; Produtos acondicionados nos suportes estabelecidos; Registo dos Produtos pré-preparados.

Informação utilizada ou gerada

Instruções sobre segurança, uso e manuseio de produtos de limpeza e desinfecção; Tabela de temperatura para conservação de alimentos; Regulamentos aplicáveis à manipulação de alimentos e riscos profissionais; Regras de armazenamento (FIFO ou LIFO).

UC3: Auxiliar na pré-preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples

Código: UC316_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Colaborar na pré-preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, prestando a assistência necessária ao seu nível e cumprindo as instruções recebidas.

- CD 1.1. A indumentária profissional é identificada, indicando a sua importância de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CD 1.2. As instalações, os equipamentos, os utensílios e as matérias primas são identificados e preparados com base na ficha técnica do produto, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.
- CD 1.3. A *mise-en-place*, para a preparação de todos os tipos de preparações culinárias, são efetuadas de acordo com o plano diário de trabalho seguindo, as normas de higiene e segurança alimentar.
- CD 1.4. A assistência necessária, para a preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, é prestada, colaborando com o superior hierárquico e seguindo as instruções.
- CD 1.5. Os equipamentos e os recursos energéticos estabelecidos para a realização dos processos são utilizados racionalmente, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 1.6. A limpeza e desinfecção das bancadas de trabalho, utensílios e equipamentos utilizados no processo são efetuadas sempre que necessário, utilizando os produtos adequados, de acordo com os métodos estabelecidos e com o plano de higienização.
- CD 1.7. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.
- CD 1.8. A sua participação na melhoria da qualidade é garantida durante todo o processo.

EC2: Preparar elaborações básicas de múltiplas aplicações, de acordo com as orientações, para posterior utilização na elaboração de pratos compostos ou acompanhamento de pratos, tais como, guarnições diversas, saladas, molhos frios e quentes, geleias, legumes torneados, branqueados, entre outros.

- CD 2.1. A indumentária profissional é identificada, indicando a sua importância de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CD 2.2. As instalações, os equipamentos, os utensílios e as matérias primas são identificados e preparados com base na ficha técnica do produto, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.
- CD 2.3. A *mise-en-place* para a preparação dos caldos, molhos, manteigas compostas, gelatinas, entre outros, são efetuadas de acordo com o plano diário de trabalho, seguindo as normas aplicáveis.
- CD 2.4. As elaborações básicas de múltiplas aplicações, tais como, caldos, molhos, manteigas compostas, gelatinas, entre outros, são realizadas aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação de alimentos crus e utilizando, caso necessário, as técnicas de cozedura estabelecidas.
- CD 2.5. O acondicionamento das elaborações básicas é efetuado, utilizando recipientes, equipamentos e temperaturas adequadas, seguindo as normas aplicáveis.
- CD 2.6. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com a frequência estabelecida, utilizando produtos adequados e aplicando métodos pré-estabelecidos, de acordo com as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar e *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).
- CD 2.7. A temperatura dos equipamentos de calor e de frio é mantida nas condições requeridas, durante a confeção das elaborações básicas de múltiplas aplicações, utilizando operações manuais ou outros meios de controlo de processos.

CD 2.8. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são utilizados racionalmente, evitando excesso de consumos, custos e desgastes desnecessários.

CD 2.9. A sua participação na melhoria da qualidade é garantida durante todo o processo.

EC3: Preparar e apresentar, sob supervisão, pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, de acordo com a definição do produto e aplicando as técnicas básicas de preparação.

CD 3.1. A indumentária profissional é identificada, indicando a sua importância, de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CD 3.2. As instalações, os equipamentos, os utensílios e as matérias-primas são identificados e preparados com base na ficha técnica do produto, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.

CD 3.3. A *mise-en-place* para a preparação dos pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros são efetuadas, de acordo com o plano diário de trabalho e seguindo as normas aplicáveis.

CD 3.4. A preparação dos pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, é feita sob supervisão, aplicando as técnicas básicas de manipulação de alimentos crus, utilizando, quando apropriado, as técnicas de cozimento estabelecidas.

CD 3.5. A finalização e a apresentação dos pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, são realizadas, sob supervisão e de acordo com as especificações técnicas.

CD 3.6. A conservação dos pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, quando apropriado, são realizados, tendo em conta:

- As características da preparação culinária em questão;
- Os procedimentos estabelecidos;
- Os recipientes, as embalagens e os equipamentos atribuídos;
- A temperatura ideal de conservação para cada tipo de produto;
- Os regulamentos aplicáveis à manipulação dos alimentos, entre outros.

CD 3.7. A temperatura necessária durante o processo é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de aquecimento e refrigeração utilizados, evitando consumo, custos e desgastes desnecessários.

CD 3.8. A limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo de produção, dos pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, é efetuada com a frequência necessária, utilizando os produtos e métodos estabelecidos e de acordo com o plano de higienização.

CD 3.9. A sua participação na melhoria da qualidade é garantida durante todo o processo.

EC4: Preparar e apresentar, gastronomia básica cabo-verdiana e internacional.

CD 4.1. A indumentária profissional é identificada, indicando a sua importância de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CD 4.2. As instalações, os equipamentos, os utensílios e as matérias primas são identificados e preparados com base na ficha técnica do produto, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.

CD 4.3. A *mise-en-place* para a preparação e apresentação, da gastronomia básica cabo-verdiana e internacional, são efetuadas, de acordo com o plano diário de trabalho, seguindo as normas aplicáveis.

CD 4.4. As elaborações para a preparação e apresentação, da gastronomia básica cabo-verdiana e internacional, são realizadas aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação de alimentos crus e utilizando, caso necessário, as técnicas de cozedura estabelecidas.

CD 4.5. O acondicionamento das elaborações básicas é efetuado, utilizando recipientes, equipamentos e temperaturas adequadas, seguindo as normas aplicáveis.

- CD 4.6. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com a frequência estabelecida, utilizando produtos adequados e aplicando métodos pré-estabelecidos, de acordo com as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar e *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).
- CD 4.7. A temperatura dos equipamentos de calor e de frio é mantida nas condições requeridas, durante a preparação e apresentação, da gastronomia básica cabo-verdiana e internacional, utilizando operações manuais ou outros meios de controlo de processos.
- CD 4.8. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são utilizados racionalmente, evitando excesso de consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 4.9. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização

EC5: Preparar e apresentar elaboração básica de sobremesas.

- CD 5.1. A indumentária profissional é identificada, indicando a sua importância de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CD 5.2. As instalações, os equipamentos, os utensílios e as matérias primas são identificados e preparados com base na ficha técnica do produto, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.
- CD 5.3. A *mise-en-place* para a preparação e apresentação, de sobremesas básicas, são efetuadas de acordo com o plano diário de trabalho, seguindo as normas aplicáveis.
- CD 5.4. As elaborações para a preparação e apresentação, de sobremesas básicas, são realizadas aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação de alimentos cruz e utilizando, caso necessário, as técnicas de cozedura estabelecidas.
- CD 5.5. O acondicionamento das elaborações básicas de sobremesas é efetuado, utilizando recipientes, equipamentos e temperaturas adequadas, seguindo as normas aplicáveis.
- CD 5.6. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas com a frequência estabelecida, utilizando produtos adequados e aplicando métodos pré-estabelecidos, de acordo com as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar e *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).
- CD 5.7. A temperatura dos equipamentos de calor e de frio é mantida nas condições requeridas, durante a preparação e apresentação, dos produtos básicos de pastelaria, utilizando operações manuais ou outros meios de controlo de processos.
- CD 5.8. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são utilizados racionalmente, evitando excesso de consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 5.9. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização

Contexto profissional

Meios de produção

Equipamentos e móveis próprios da área de produção culinária: forno, chapa, salamandra, fritadeira e outros; Máquinas auxiliares, equipamentos, utensílios de cozinha e câmara frigorífica, Matérias-primas/mercadorias e material de embalagem e rotulagem; Materiais de limpeza.

Produtos e resultados

Equipamentos e utensílios higienizados na área de produção culinária; Pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, preparados e apresentados; Auxílio prestado aos superiores hierárquicos da área de produção culinária; Preparações culinárias conservadas para consumo imediato ou posterior distribuição.

Informações utilizadas ou geradas

Normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar e de uso e manuseio de produtos de limpeza; Normas HACCP; Manuais de operação de equipamentos, utensílios, máquinas e instalações da área de produção culinária; Documentos padronizados, nota/ficha de encomenda e ficha técnica; Plano diário de produção;

Tabela de temperatura para conservação de alimentos; Regulamentos aplicáveis à manipulação de alimentos, ao ambiente e aos riscos profissionais.

REVOGADO

PROGRAMA FORMATIVO ASSOCIADO AO PERFIL PROFISSIONAL

HRT008_3

OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
Unidades de Competência	N.º	Denominação	Código
	1	Realizar operações básicas de abastecimento.	UC314_3
	2	Efetuar a pré-preparação e a conservação dos alimentos.	UC315_3
	3	Auxiliar na preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples.	UC316_3

PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL				
Código	HRT008_3	Denominação	OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA	
Nível: 3		Família profissional	Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)	
Duração indicativa		880 Horas		
UNIDADES FORMATIVAS (UF) TRANSVERSAIS	N. °	Denominação	Carga Horária	Código
	1	O sector da restauração	10 h	UF1.1
	2	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar	40 h	UF2.1
	3	Ofertas gastronómicas	40 h	UF3.1
	4	A qualidade na restauração	20 h	UF5.1
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)	1	Operações básicas de abastecimento na restauração	40 h	MF314_3
	2	Pré-elaboração e conservação alimentar	120 h	MF315_3
	3	Preparação culinária básica	250 h	MF316_3
	4	Módulo Formativo em Contexto Real de Trabalho	360 h	MT_HRT008

UNIDADES FORMATIVAS (UF) TRANSVERSAIS

UF1: O setor da restauração (UF1.1)

Carga horária: 10 horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Caracterizar o sector da restauração, considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.

CA 1.1. Definir sector da restauração.

CA 1.2. Classificar 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;
- A legislação cabo-verdiana aplicável.

CA 1.3. Relacionar as ofertas gastronómicas com o tipo de serviços disponível.

RA2. Descrever as características físicas de um estabelecimento produtor de alimentos ou de uma cozinha e a sua divisão ou departamentos.

CA 2.1. Descrever as características físicas de uma cozinha industrial de acordo com a norma vigente.

CA 2.2. Descrever os departamentos e os subdepartamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações interdepartamentais existentes.

CA 2.3. Descrever as relações externas com outras empresas, ou com outras áreas e departamentos em alojamentos.

CA 2.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das atividades 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. Aspetos 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 coletiva.
- 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.

UF2: Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (UF2.1)
Carga horária: 40 Horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Reconhecer as normas e as medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiênico-sanitárias e a limpeza na atividade de restauração.

- CA 1.1. Identificar e interpretar as normas de saúde, higiene e segurança e o seu cumprimento obrigatório nas instalações de restauração.
- CA 1.2. Explicar as consequências derivadas da má salubridade dos produtos e a segurança dos consumidores originados pelo manuseamento inadequado dos alimentos.
- CA 1.3. Descrever os requisitos higiênico-sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir de acordo com as normas vigentes.
- CA 1.4. Reconhecer os comportamentos ou atitudes capazes de provocar contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5. Classificar e explicar os riscos e as principais infeções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde, relacionando-as com as alterações e os agentes causadores.
- CA 1.6. Identificar os perigos alimentares mais comuns e as intoxicações alimentares, identificando as suas possíveis causas.
- CA 1.7. Descrever os efeitos graves derivados das intoxicações alimentares geradas como consequência do não cumprimento das regras de saúde e higiene nos processos de manipulação dos alimentos.

RA2. Analisar a problemática ambiental originada na atividade 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 procedimentos adequados para a gestão e a eliminação de resíduos na atividade de restauração.
- CA 2.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outros tipos originados na atividade de restauração.

RA3. Reconhecer as medidas de segurança e seu cumprimento nas atividades de restauração.

- CA 3.1. Identificar os fatores e as situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e proteção aplicáveis na atividade de restauração.
- CA 3.2. Indicar os aspetos 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, atuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3. Identificar as medidas de atuação 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.

RA4. Reconhecer a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas atividades de restauração.

- CA 4.1. Identificar as boas práticas no consumo da água e da energia, num estabelecimento de restauração, e as possíveis ações de redução de gastos.
- CA 4.2. Reconhecer a importância da utilização das energias renováveis no estabelecimento de restauração.
- CA 4.3. Identificar as instalações elétricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.

Conteúdos

1. Saúde, Higiene e Segurança alimentar e manipulação de alimentos

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos:
 - Físicas;
 - Químicas;
 - Biológicas.
- 1.3. Principais fatores que contribuem ao crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos e 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 HACCP.
 - 1.7.1 Pré-requisito para implementação do sistema de HACCP
 - 1.7.2 Dossiers de HACCP (registos físicos dos procedimentos)
- 1.8. Alimentação e saúde:
 - Riscos para a saúde derivados de uma incorreta 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:
 - 1.9.1 Saúde e higiene pessoal: fatores, medidas, materiais e aplicações;
 - 1.9.2 Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados;
 - 1.9.3 Gestos;
 - 1.9.4 Feridas e a sua proteção;
 - 1.9.5 Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos;
 - 1.9.6 Importância das boas práticas na manipulação de alimentos.

2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

- 2.1. Conceito e tipos 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 atividade de restauração

- 3.1. Agentes e fatores de impacto ambiental;
- 3.2. Tratamento de resíduos;
- 3.3. Regulamento aplicável sobre proteção 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 atividade de restauração.

- 5.1. Segurança:

- 5.1.1 Fatores e situações de risco mais comuns;
- 5.1.2 Identificação e interpretação das normas específicas de segurança;
- 5.1.3 Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e os pequenos materiais característicos da atividade de restauração.

5.2. Medidas de prevenção e proteção:

- 5.2.1 Nas instalações.
- 5.2.2 Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios.
- 5.2.3 Os equipamentos de proteção individual e coletivo:
 - 5.2.3.1 Tipos
 - 5.2.3.2 Adequação
 - 5.2.3.3 Normativa.

5.3. Situações de emergência:

- 5.3.1 Procedimentos de atuação, avisos e alarmes. Incêndios.
- 5.3.2 Fuga de gases.
- 5.3.3 Fugas de água ou inundações.
- 5.3.4 Planos de emergência e evacuação.
- 5.3.5 Primeiros socorros.

RENOVADO

UF3: Ofertas Gastronómicas (UF3.1)
Carga horária: 40 Horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Definir menus ou outras ofertas especiais (banquetes, galas, serviços especiais, entre outras), identificando as suas diferenças.

- CA 1.1.** Identificar os grupos de alimentos, explicando os seus valores nutritivos.
- CA 1.2.** Descrever as ofertas gastronómicas, indicando os seus elementos, as suas características e categorias.
- CA 1.3.** Relacionar as ofertas gastronómicas com as 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 aspetos dietéticos, económicos, gosto, etc., que devem ser considerados na elaboração das ofertas gastronómicas;
 - Definir 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 objetivos económicos estabelecidos;
 - Atuar com criatividade e imaginação na formulação e desenvolvimento de propostas pessoais de apresentação de ofertas gastronómicas.

RA2. Definir as características dos alimentos e das bebidas, tendo em conta as ofertas gastronómicas determinadas.

- CA 2.1.** A partir de determinadas ofertas gastronómicas, devidamente caracterizadas, e com os dados necessários:
- Descrever as necessidades quantitativas e qualitativas de matérias-primas/ingredientes;
 - Identificar os níveis de qualidade dos géneros, tendo em conta as variáveis básicas como:
 - A categoria e o tipo do serviço;
 - Os objetivos económicos;
 - Os fornecedores.
 - Preencher as fichas de especificação técnica para os géneros, justificando possíveis alternativas em função de variáveis sazonais, de fornecimento/disponibilidade económicas, e utilizando de forma eficaz as informações disponíveis para o preenchimento das fichas;

RA3. Calcular os custos de matérias-primas para estipular possíveis preços das ofertas gastronómicas associadas.

- CA 3.1.** Identificar 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.** Numa situação prática de determinadas ofertas gastronómicas, devidamente caracterizadas:
- Indicar os documentos utilizados para realizar no registo;
 - Definir os custos de pratos;
 - Preencher a documentação específica;
 - Fixar os preços da oferta gastronómica.

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 coletiva.

UF4: A qualidade na restauração (UF5.1)
Carga horária: 20h

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Descrever os diferentes modos de implementação e gestão do sistema de qualidade no setor da restauração e as suas aplicações.

- CA 1.1. Identificar a documentação e informação própria do sistema de qualidade.
- CA 1.2. Explicar o conceito de qualidade no setor da restauração e identificar os fatores causadores da não qualidade.
- CA 1.3. Identificar o sistema de qualidade, interpretando as normas de qualidade e apontando os seus objetivos.
- CA 1.4. Identificar os fatores-chave, as barreiras e os programas para a sua implementação e os seus respetivos prazos.
- CA 1.5. Identificar a gestão da qualidade em relação aos objetivos da empresa e dos departamentos ou unidades que a compõem.
- CA 1.6. Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.7. Interpretar os indicadores de qualidade da restauração e indicar os métodos que permitam avaliar o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.8. Apontar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.9. Identificar as deficiências e as áreas de melhoria da qualidade.
- CA 1.10. Descrever o plano de melhoria contínua da qualidade.
- CA 1.11. Indicar a importância da participação do pessoal na aplicação e na gestão da qualidade.

RA2. Interpretar as especificações de qualidade no setor da restauração, os procedimentos de atendimento e reclamações, apresentando sugestões de melhoria.

- CA 2.1. Identificar as normas vigentes.
- CA 2.2. Identificar e descrever os atributos de qualidade no setor da restauração.
- CA 2.3. Descrever as ferramentas de melhoria da qualidade.
- CA 2.4. Descrever os procedimentos de atendimento e resolução de reclamações.
- CA 2.5. Numa prática simulada de atendimento e reclamações:
 - Identificar a natureza da reclamação;
 - Interpretar e aplicar os procedimentos adequados;
 - Registrar indicadores, preenchendo as folhas de dados;
 - Apresentar as sugestões de melhoria.

Conteúdos

1. Qualidade na restauração

- 1.1. Conceito
- 1.2. Evolução histórica da qualidade.
- 1.3. Sistemas e normas de qualidade.
- 1.4. Implementação de um sistema de qualidade. Fatores chave. Projeto, programas e cronograma.
- 1.5. Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. Standards de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.

- 1.6. Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.7. 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.
- 1.8. A avaliação da satisfação do cliente da restauração. Questionários de satisfação e outras ferramentas. Procedimento para o tratamento das queixas e sugestões.
- 1.9. Gestão documental do sistema de qualidade.
- 1.10. Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliação e auditorias. Processos de certificação.

REVOGADO

MÓDULOS FORMATIVOS (MF)

MF1: Operações básicas de abastecimento na restauração		
Código: MF314_3	Nível: 3	Duração: 40 horas
Associado à UC314_3: Realizar operações básicas de abastecimento na restauração.		

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Conhecer a organização física e o processo de funcionamento de uma cozinha.

CA 1.1. Conhecer a evolução histórica.

CA 1.2. Identificar e interpretar as legislações que regulam o comércio de produtos alimentares.

CA 1.3. Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.

CA 1.4. Identificar as linguagens técnicas utilizadas na cozinha.

CA 1.5. Distinguir cozinha caseira, semiprofissional e profissional.

CA 1.6. Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de cozinha.

RA2. Receber e controlar as mercadorias solicitadas, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (SHSA).

CA 2.1. Distinguir o local, os utensílios e os equipamentos para o armazenamento das mercadorias.

CA 2.2. Explicar as regras e as normas de SHST.

CA 2.3. Descrever as normas de armazenamento das mercadorias (LIFO/FIFO).

CA 2.4. Identificar os produtos adequados para a higienização do espaço, os utensílios e os equipamentos, de acordo com as normas de SHSA aplicáveis.

CA 2.5. Interpretar as etiquetas e a documentação habitual que acompanham as mercadorias.

CA 2.6. Numa prática simulada:

- Selecionar os locais, os equipamentos e os utensílios, para a receção das mercadorias;
- Verificar o estado de conservação das mercadorias recebidas (deteriorações, prazo de validade, entre outros);
- Auxiliar na realização de operações de controlo, utilizando os meios e instruções previstos para o efeito, detetando desvios entre as quantidades-qualificadas das mercadorias solicitadas e as recebidas;
- Selecionar as mercadorias, organizando-as de acordo com o local, as dimensões, os equipamentos e o sistema estabelecido e aplicando rigorosamente as normas de SHSA;
- Manusear corretamente as mercadorias, de acordo com as normas sanitárias aplicáveis, tanto o equipamento de controlo como os bens destinados ao armazenamento ou consumo imediato.

RA3. Efetuar o armazenamento das mercadorias/matérias-primas solicitadas, respeitando as normas de SHSA.

CA 3.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 3.2. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 3.3. Descrever as normas de higiene pessoal, e de segurança alimentar, utilizadas na manipulação e no armazenamento de alimentos.

CA 3.4. Identificar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho.

- CA 3.5.** Classificar os lugares de armazenamento básicos das mercadorias, descrevendo suas finalidades e utilidades.
- CA 3.6.** Identificar a documentação e os livros necessários para o controlo do economato.
- CA 3.7.** Explicar as regras de conservação das mercadorias.
- CA 3.8.** 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.
- CA 3.9.** Numa situação prática:
- Selecionar o espaço, os equipamentos e os utensílios de armazenamento da mercadoria;
 - Preparar e higienizar o local, os utensílios e os equipamentos para o armazenamento das mercadorias, cumprindo o plano de higiene e segurança;
 - Realizar operações básicas de armazenamento das mercadorias, organizando-as de acordo com o local, as dimensões, os equipamentos e o sistema estabelecido, aplicando rigorosamente as normas de SHSA e SHST, bem como as regras de armazenamento (LIFO/FIFO);
 - Efetuar o registo das mercadorias recebidas, para posterior controlo do stock.

Conteúdos

1. Funcionamento de uma cozinha

- 1.1. Evolução histórica.
- 1.2. Legislações
- 1.3. Entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- 1.4. Linguagens técnicas utilizadas na cozinha.
- 1.5. Tipos de cozinha caseira, semiprofissional e profissional.
- 1.6. As funções e as responsabilidades das brigadas de cozinha

2. O abastecimento externo de mercadorias na restauração

- 2.1. O economato
- 2.2. O ciclo de compras
- 2.3. Registos documentais de compras
- 2.4. O inventário permanente e a sua função: métodos de aprovisionamento (controlo das existências)

3. O abastecimento interno de mercadorias na restauração

- 3.1. Documentos utilizados no registo de abastecimento interno e as suas características
- 3.2. Sistemas utilizados para verificar as necessidades de matérias-primas
- 3.3. Receção e verificação da mercadoria
- 3.4. Armazenamento e distribuição para as diferentes áreas
- 3.5. Controlo de stocks

4. Armazenamento de mercadorias.

- 4.1. Processos de armazenamento
- 4.2. Regras e normas para o armazenamento
- 4.3. Receção e armazenamento de matérias-primas/mercadorias
- 4.4. Inspeção, controlo, distribuição e armazenamento de matérias-primas.
- 4.5. Registos documentais.

4.6. 4.5 Gestão e controlo de inventários.

Outras capacidades associadas ao módulo

- Assume a responsabilidade pelo trabalho.
- Manter a área de trabalho com o grau de ordem e limpeza exigido pela organização.
- Interpretar e executar instruções de trabalho.
- Aprender novos conceitos ou procedimentos e fazer uso efetivo do treinamento, utilizando os conhecimentos adquiridos.
- Respeitar as regras e os procedimentos internos da organização.
- Cumprir as normas de produção estabelecidas pela organização.
- Detetar possíveis deteriorações ou perdas de mercadorias durante o período de armazenagem, realizando as operações de retirada e indicando os possíveis departamentos a reportar nos diferentes tipos de estabelecimentos.
- Agir com a responsabilidade e honestidade necessárias para participar nos processos de receção, armazenamento e distribuição de mercadorias.

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-Lei nº6/2013, de 11 de Fevereiro; Boletim Oficial nº9; 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 BO nº 20, I Série, Portaria Conjunta nº 09/2020 de 20 de fevereiro - Estrutura e Organização do Catálogo Nacional de Qualificações. Portaria Conjunta nº 10/2020 de 20 de fevereiro - Quadro Nacional de Qualificações.

MF2: Pré-preparação e conservação alimentar

Código: MF315_3

Nível: 3

Duração: 120 horas

Associado à UC315_3: Efetuar a pré-preparação e conservação dos alimentos

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Identificar os equipamentos, os utensílios e as ferramentas específicos dos departamentos de cozinha, de acordo com as suas funções e aplicações.

- CA 1.1.** Identificar os tipos de equipamentos, utensílios e ferramentas.
- CA 1.2.** Descrever as funções dos equipamentos, utensílios e ferramentas.
- CA 1.3.** Descrever os riscos associados à manipulação inadequada dos equipamentos, utensílios e ferramentas.
- CA 1.4.** Explicar as normas de utilização de equipamentos, utensílios e ferramentas de cozinha, seguindo os procedimentos estabelecidos.

RA2. Analisar os produtos/matérias-primas utilizados na cozinha, descrevendo as suas variedades e qualidades, identificando os fatores culinários que devem ser conjugados no processo de pré-preparação e conservação.

- CA 2.1.** Identificar e caracterizar os produtos alimentares.
- CA 2.2.** Descrever as suas características físicas e organolépticas (forma, cor, tamanho, etc.), as suas qualidades gastronómicas, tais como aplicações culinárias básicas.
- CA 2.3.** Descrever as necessidades de pré-preparação e de conservação.
- CA 2.4.** Descrever as fórmulas usuais de apresentação e comercialização das matérias-primas culinárias, indicando as qualidades, as características e as necessidades de regeneração e conservação.
- CA 2.5.** Identificar os lugares apropriados para conservação e as técnicas aplicáveis de regeneração de diversas matérias-primas culinárias.

RA3. Preparar e organizar o trabalho a realizar, tendo em conta as orientações recebidas e as normas de qualidade, SHSA e SHST.

- CA 3.1.** Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.
- CA 3.2.** Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.
- CA 3.3.** Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 3.4.** Identificar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas).
- CA 3.5.** Identificar os equipamentos e os utensílios necessários para a realização do trabalho, seguindo as orientações recebidas.

RA4. Preparar e conservar vegetais crus, de acordo com as orientações recebidas para a sua posterior utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou comercialização.

- CA 4.1.** Identificar os tipos de vegetais crus.
- CA 4.2.** Identificar os tipos de cortes dos vegetais crus.
- CA 4.3.** Descrever as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento de vegetais crus.
- CA 4.4.** Descrever as técnicas de manipulação dos vegetais crus, tendo em conta as suas características e os tipos.
- CA 4.5.** Descrever os procedimentos de conservação.

CA 4.6. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação dos vegetais crus.

CA 4.7. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos aplicados na conservação dos vegetais crus.

CA 4.8. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica;
- Efetuar o corte dos vegetais crus, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação e o acondicionamento dos vegetais, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA5. 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, respeitando as normas de qualidade e de SHSA e SHST.

CA 5.1. Identificar os tipos de peixes, mariscos, aves e caças crus.

CA 5.2. Explicar o processo de tratamento de peixes, mariscos, aves e caças crus.

CA 5.3. Identificar os tipos de cortes.

CA 5.4. Descrever as técnicas de manipulação, tendo em conta as suas características e os tipos.

CA 5.5. Descrever as técnicas básicas de pré-preparação de peixes, mariscos, aves e caças crus.

CA 5.6. Descrever os procedimentos de conservação.

CA 5.7. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação.

CA 5.8. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos utilizados na conservação.

CA 5.9. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e as normas de SHSA;
- Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para a produção, conforme a ficha técnica;

- Efetuar o corte de peixes, mariscos, aves e caças crus, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA6. Preparar e armazenar carnes, de modo que fiquem prontos para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou para posterior comercialização, respeitando as normas de qualidade e SHSA.

CA 6.1. Identificar os diferentes tipos de carnes.

CA 6.2. Explicar o processo de tratamento de carnes.

CA 6.3. Distinguir os diferentes tipos de cortes de carne.

CA 6.4. Descrever as técnicas de manipulação, tendo em conta as suas características e os tipos.

CA 6.5. Descrever as técnicas básicas de pré-preparação de carnes.

CA 6.6. Explicar os procedimentos de conservação de carnes.

CA 6.7. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação.

CA 6.8. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos aplicados na conservação.

CA 6.9. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de SHSA;
- Efetuar a mise-en-place dos ingredientes necessários para a produção, conforme a ficha técnica;
- Efetuar o corte de carnes, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

Conteúdos

1. Equipamentos e utensílios 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 básicas, dos procedimentos e modos de operação e controlo

1.4. Noções básicas da restauração coletiva

2. Produtos culinários

2.1. Classificação gastronómica: variedades mais importantes, caracterização, qualidades e aplicações gastronómicas básicas de:

2.1.1. Vegetais crus

- Hortaliças
- Legumes
- Frutas

2.1.2. Peixes /mariscos

- Moluscos
- Crustáceos
- Algas

2.1.3. Carnes

- Carne de bovino
- Carne de ovino e caprino
- Carne de suíno
- Aves

2.2. Classificação comercial: formas de comercialização e tratamento inerentes; necessidades de conservação

3. Pré-elaborações culinárias

3.1. Tratamento de matérias-primas:

3.1.1. Vegetais crus;

3.1.2. Peixes/mariscos;

3.1.3. Carnes.

3.2. Cortes e peças mais usuais: Classificação, caracterização e aplicações

3.3. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados

3.4. Realização de operações necessárias para pré-elaborações culinárias, aplicando as técnicas e os métodos adequados

4. Limpeza e desinfeção

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. Execução de operações necessárias para a conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários, aplicando as respetivas técnicas e métodos adequados

Outras capacidades associadas ao módulo

- Adaptar-se à organização, integrando-se no sistema de relações técnico-laborais.
- Interpretar e executar as instruções recebidas e assumir a responsabilidade pelo trabalho realizado, comunicando sempre de forma eficaz com a pessoa apropriada.
- Organizar e executar a atividade de acordo com as instruções recebidas, com critérios de qualidade e segurança, aplicando os procedimentos estabelecidos.
- Habituar-se ao ritmo de trabalho, cumprindo as metas diárias de desempenho definidas na

organização.

- Mostrar sempre uma atitude de respeito para com os colegas, procedimentos e regras internas

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-Lei nº6/2013, de 11 de Fevereiro; Boletim Oficial nº9; 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 BO nº 20, I Série, Portaria Conjunta nº 09/2020 de 20 de fevereiro - Estrutura e Organização do Catálogo Nacional de Qualificações. Portaria Conjunta nº 10/2020 de 20 de fevereiro - Quadro Nacional de Qualificações.

MF3: Preparação culinária básica

Código: MF316_3

Nível: 3

Duração: 250 horas

Associado à UC316_3: Auxiliar na preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Identificar os equipamentos, os utensílios e as ferramentas específicos dos departamentos de cozinha, de acordo com as suas funções e aplicações.

CA 1.1. Identificar os tipos de equipamentos, utensílios e ferramentas.

CA 1.2. Descrever as funções dos equipamentos, utensílios e ferramentas.

CA 1.3. Descrever os riscos associados à manipulação inadequada dos equipamentos, utensílios e ferramentas.

CA 1.4. Explicar as normas de utilização de equipamentos, utensílios e ferramentas de cozinha, seguindo os procedimentos estabelecidos.

RA2. Colaborar na pré-preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, prestando a assistência necessária ao seu nível e cumprindo as instruções recebidas.

CA 2.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 2.2. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 2.3. Distinguir os conceitos dos tipos de pré-preparação e apresentação culinárias.

CA 2.4. Exemplificar as pré-preparação e apresentação de todos os tipos de preparação de culinárias.

CA 2.5. Descrever as técnicas culinárias de pré-preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, indicando as suas fases e os procedimentos.

CA 2.6. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados para a conservação.

CA 2.7. Descrever os métodos de armazenamento, conservação e regeneração.

CA 2.8. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos utilizados na conservação.

CA 2.9. Numa situação prática:

- Preparar as instalações, os equipamentos e os utensílios, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar;
- Efetuar a *mise-en-place*;
- Colaborar na preparação e apresentação de todos os tipos de preparação culinárias;
- Efetuar a limpeza e desinfecção das bancadas de trabalho, utensílios e equipamentos, de acordo com os métodos estabelecidos e com o plano de higienização;
- Aplicar os regulamentos do manuseio de alimentos, durante todo o processo, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA3. Preparar elaborações básicas de múltiplas aplicações, de acordo com as orientações, para posterior utilização na elaboração de pratos compostos ou acompanhamento de pratos, tais como, guarnições diversas, saladas, molhos frios e quentes, geleias, legumes torneados, branqueados, entre outros.

CA 3.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 3.2. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 3.3. Definir fundos, caldos, molhos, acompanhamentos e pratos compostos.

CA 3.4. Classificar os tipos de fundos, caldos, molhos, acompanhamento e pratos compostos.

CA 3.5. Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar, utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 3.6. Descrever as técnicas culinárias, indicando as fases de aplicação, e os procedimentos de preparação de:

- Fundos;
- Caldos;
- Molhos;
- Acompanhamentos;
- Pratos compostos.

CA 3.7. Descrever os métodos de armazenamento, conservação e regeneração dos fundos, caldos, molhos e pratos elementares.

CA 3.8. Identificar os recipientes e os equipamentos, utilizados na conservação dos fundos, caldos, molhos e pratos elementares.

CA 3.9. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos aplicados na conservação dos fundos, caldos, molhos, acompanhamento e pratos compostos.

CA 3.10. Numa situação prática:

- **Preparar** e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Efetuar a mise-en-place, conforme a ficha técnica;
- Confeccionar fundos, caldos, molhos, acompanhamento, e pratos compostos, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação, o acondicionamento e a regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA4. Preparar e apresentar, sob supervisão, pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, de acordo com a definição do produto e aplicando as técnicas básicas de preparação.

CA 4.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 4.1. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 4.2. Definir os pratos simples, aperitivos, lanches e entre outros.

CA 4.3. Classificar os diferentes tipos pratos simples, aperitivos e lanches.

CA 4.4. Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar, utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 4.5. Descrever as técnicas culinárias, indicando as fases de aplicação, e os procedimentos de preparação de:

- Pratos simples;
- Aperitivos;
- Lanches.

CA 4.2. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação de pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros.

CA 4.3. Descrever os métodos de armazenamento, conservação e regeneração dos diferentes tipos de pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros.

CA 4.4. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos aplicados na conservação dos diferentes tipos pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros.

CA 4.5. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica;
- Confeccionar os diferentes tipos de pratos simples, aperitivos e lanches, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação, o acondicionamento e a regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA5. Preparar e apresentar, sob supervisão, gastronomia básica cabo-verdiana e internacional.

CA 5.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 5.2. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho

CA 5.3. Distinguir os conceitos da gastronomia básica cabo-verdiana e internacional.

CA 5.4. Exemplificar a gastronomia básica cabo-verdiana e internacional.

CA 5.5. Descrever as técnicas culinárias de preparação, indicando as fases de aplicação e os procedimentos de gastronomia básica cabo-verdiana e internacional.

CA 5.6. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação.

CA 5.7. Descrever os métodos de armazenamento, conservação e regeneração.

CA 5.8. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos utilizados na conservação.

CA 5.9. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Verificar o estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as normas de saúde, higiene e segurança alimentar;
- Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica;
- Confeccionar, gastronomia básica cabo-verdiana e internacional;

- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação, o acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA6. Preparar e apresentar, sob supervisão, elaboração básica de sobremesas.

CA 6.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 6.2. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 6.3. Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 6.4. Descrever as técnicas culinárias de preparação, indicando as fases de aplicação, e os procedimentos de elaboração básica de sobremesas.

CA 6.5. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação de elaboração básica de Sobremesas.

CA 6.6. Descrever os métodos de armazenamento ou conservação de elaboração básica de Sobremesas.

CA 6.7. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos utilizados na conservação de elaboração básica de Sobremesas.

CA 6.8. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento adequada;
- Efetuar a conservação, acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

Conteúdos

1. Equipamentos e utensílios 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 básicas, dos procedimentos e modos de operação e controlo.
- 1.4. Noções básicas da restauração coletiva.

2. Técnicas de cozinha

- 2.1. Classificação, definição, descrição e aplicações
- 2.2. Processos de execução: fases, instrumentos, procedimentos, resultados e controles.

3. Tratamento e manuseio de matérias-primas.

- 3.1. Condimentos: procedimentos.
- 3.2. Vocabulário técnico utilizado nas elaborações culinárias.

4. Elaborações culinárias básicas de múltiplas aplicações (fundos, caldos, molhos e pratos elementares)

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

5. Elaborações elementares de cozinha

- 5.1. Aplicações das técnicas básicas e resultados culinários baseados na utilização de:

- 5.1.1. Hortaliças, verduras e tubérculos.
- 5.1.2. Legumes, arroz e massas.
- 5.1.3. Ovos.

- 5.1.4. Carnes de diferentes classes.

- 5.1.5. Peixes e mariscos.

- 5.2. Arroz elementares

- 5.3. Elaborações elementares de massas italianas.

- 5.8.1. Elaborações básicas de ovos.

- 5.8.2. Elaborações básicas de carnes (bovino, suíno, caprino e ovino).

- 5.8.3. Elaborações básicas de aves.

- 5.8.4. Elaborações básicas com miudezas.

- 5.8.5. Elaborações básicas de peixes e mariscos.

- 5.9. Guarnições culinárias:

- 5.1.6. Outros.

3.2. Ingredientes, etapas e fases de elaboração, riscos na execução, controlo de resultados e preparação.

- 3.3. Entradas e aperitivos simples, frios e quentes.

- 3.4. Saladas simples e compostas.

- 3.5. Sopas, cremes e caldos.

- 3.6. Elaborações a base de hortaliças, verduras, tubérculos e legumes.

- 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 respetivas técnicas e procedimentos de execução e controlo para a obtenção de guarnições culinárias simples e compostas.

- 3.10. Regeneração de pratos preparados - Regeneração: Definição.

- 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.

1. Aplicação das respetivas técnicas e procedimentos de execução e controlo para a obtenção Gastronomia cabo-verdiana

- 1.1. Informação e sobre cozinha cabo-verdiana
- 1.2. Características gerais e evolução histórica.
- 1.3. Tradições na alimentação.
- 1.4. Matérias-primas mais utilizados.
- 1.5. Classificação e descrição de elaborações tradicional Cabo-verdiana.
- 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 linguagem técnica característica da cozinha Cabo-verdiana.
- 1.9. Elaboração de pratos característicos da cozinha nacional Cabo-verdiana.

1. Aplicação das respetivas técnicas e procedimentos de execução e controlo para a gastronomia Internacional

- 1.1. A cozinha francesa e italiana e as suas características.

A sua influência na gastronomia de outros países.

Elaborações culinárias e produtos mais representativos.

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

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

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

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

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

2. Matérias-primas mais utilizadas na elaboração de sobremesas

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

4. Regeneração de matérias-primas e produtos pré-elaborados

Esquemas de elaboração de sobremesas

- Conceito
- Características:
- Fases dos processos,
- Instrumentos,

- Técnicas e procedimentos aplicáveis, riscos na execução, resultados e controlos.

5. Pastelaria básica

- 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.
- 5.6. Teste, análise e avaliação de resultados.

6. Elaboraões específicas para as preparações de sobremesas

- 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 respetivas técnicas e os procedimentos de execução e controlo.

7. Técnicas básicas para a elaboração de sobremesas

- 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

- 8.1. Fontes de informação e bibliografia.
- 8.2. Classificação
Descrição das elaborações mais importantes.
- 8.3. Esquemas de elaboração característicos:
 - Fases dos processos
 - Instrumentos
 - Técnicas
 - Procedimentos aplicáveis
 - Riscos na execução
 - Resultados e controlos.
- 8.4. Preparação de sobremesas mais significativos.
- 8.5. Justificação e realização de possíveis variações.

9. Decoração e exposição de sobremesas.

- 9.1. Técnicas de finalização, segundo o tipo de elaboração, modalidade de comercialização e tipo de serviço.
- 9.2. Normas e combinações organoléticas 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. Decorações básicas aplicado à pastelaria:
 - Instrumentos

- Utensílios
- Materiais mais utilizados.

9.8. Realização de operações básicas 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.

Outras capacidades associadas ao módulo

- Adaptar-se à organização, integrando-se no sistema de relações técnico-laborais.
- Interpretar e executar as instruções recebidas e assumir a responsabilidade pelo trabalho realizado, comunicando sempre de forma eficaz com a pessoa apropriada.
- Organizar e executar a atividade de acordo com as instruções recebidas, com critérios de qualidade e segurança, aplicando os procedimentos estabelecidos.
- Habituar-se ao ritmo de trabalho, cumprindo as metas diárias de desempenho definidas na organização.
- Mostrar sempre uma atitude de respeito para com os colegas, procedimentos e regras internas.

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-Lei nº6/2013, de 11 de fevereiro; Boletim Oficial nº9; 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 BO nº 20, I Série, Portaria Conjunta nº 09/2020 de 20 de fevereiro - Estrutura e Organização do Catálogo Nacional de Qualificações. Portaria Conjunta nº 10/2020 de 20 de fevereiro - Quadro Nacional de Qualificações.

MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO		MT_HRT008
Nível: 3	Duração indicativa: 360 Horas	
Associado a todas as Unidades de Competência		

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Apoiar na definição de menus ou outras ofertas especiais.

- CA 1.1. Identificar os grupos de alimentos e os seus valores nutritivos.
- CA 1.2. Colaborar na definição de menus, cartas e outras ofertas gastronómicas equilibradas do ponto de vista dietético, variados e de qualidade.

RA2. Colaborar na identificação das características dos alimentos e bebidas, tendo em conta ofertas gastronómicas determinadas.

- CA 2.1. Apoiar na descrição das necessidades quantitativas e qualitativas de matérias-primas/ingredientes.
- CA 2.2. Auxiliar no preenchimento das fichas de especificação técnica para os géneros, justificando possíveis alternativas em função de variáveis sazonais.

RA3. Colaborar nos cálculos dos custos das matérias-primas para estipular possíveis preços das ofertas gastronómicas associadas.

- CA 3.1. Identificar a documentação necessária para a obtenção de custos de matérias-primas.
- CA 3.2. Apoiar na definição dos custos de pratos, aplicando os métodos de orçamentação e fixação de preços de acordo com os custos de matérias-primas.
- CA 3.3. Apoiar na fixação dos preços da oferta gastronómica.

RA4. Apoiar na interpretação das especificações de qualidade no setor da restauração, os procedimentos de atendimento, de reclamações e apresentação de sugestões de melhoria.

- CA 4.1. Identificar as normas vigentes.
- CA 4.2. Apoiar no processo de atendimento e resolução de reclamações
- CA 4.3. Identificar a natureza da reclamação.
- CA 4.4. Interpretar e aplicar os procedimentos.
- CA 4.5. Apoiar na apresentação de propostas para resolução dos problemas.
- CA 4.6. Colaborar no processo de registo de indicadores e preenchimento das folhas de dados.
- CA 4.7. Auxiliar na apresentação das sugestões de melhoria.

RA5. Colaborar na receção e controlo das mercadorias solicitadas, respeitando as normas de SHSA.

- CA 5.1. Identificar o local, os utensílios e os equipamentos para o armazenamento das mercadorias.
- CA 5.2. Apoiar no processo de higienização do espaço, os utensílios e os equipamentos de acordo com as normas de SHSA aplicáveis.
- CA 5.3. Manusear corretamente as mercadorias, de acordo com as normas sanitárias aplicáveis, tanto o equipamento de controlo como os bens destinados ao armazenamento ou consumo imediato.
- CA 5.4. Interpretar as etiquetas e a documentação habitual que acompanha as mercadorias.
- CA 5.5. Apoiar na verificação do estado de conservação das mercadorias recebidas (deteriorações, prazo de validade, entre outros).

- CA 5.6.** Auxiliar na realização de operações de controlo, utilizando os meios e instruções previstos para o efeito, detetando desvios entre as quantidades-qualificadas das mercadorias solicitadas e as recebidas.
- CA 5.7.** Apoiar na seleção das mercadorias, organizando-as, de acordo com o local, dimensões, equipamentos e sistema estabelecido e aplicando rigorosamente as normas SHSA.
- RA6. Colaborar no processo de armazenamento da mercadoria/matérias-primas solicitada, respeitando as normas de saúde, higiene e segurança alimentar.**
- CA 6.1.** Usar a indumentária profissional.
- CA 6.2.** Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.
- CA 6.3.** Apoiar na seleção do espaço, equipamentos e utensílios de armazenamento da mercadoria.
- CA 6.4.** Colaborar na higienização do local, os utensílios e os equipamentos para o armazenamento das mercadorias, cumprindo o plano de higiene e segurança.
- CA 6.5.** Aplicar as regras de conservação das mercadorias.
- CA 6.6.** Realizar operações básicas de armazenamento das mercadorias, organizando-as de acordo com o local, dimensões, equipamentos e sistema estabelecido e aplicando rigorosamente as normas de SHSA.
- CA 6.7.** Efetuar o registo das mercadorias recebidas, para posterior controlo do stock.
- CA 6.8.** Identificar 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 (regras de LIFO/FIFO).
- RA7. Colaborar no processo de análise dos produtos/matérias-primas utilizados na cozinha, identificando os fatores culinários que devem ser conjugados no processo de elaboração e conservação.**
- CA 7.1.** Identificar as características físicas dos produtos/matérias-primas (forma, cor, tamanho, entre outros), as suas qualidades gastronómicas e as aplicações culinárias básicas.
- CA 7.2.** Identificar as necessidades de pré-elaboração e de conservação.
- CA 7.3.** Apoiar no processo de apresentação e comercialização das matérias-primas culinárias, identificando as necessidades de regeneração e conservação, aplicando as técnicas adequadas.
- RA8. Apoiar na preparação e conservação dos vegetais crus, para a sua posterior utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou comercialização.**
- CA 8.1.** Preparar e higienizar o local de trabalho.
- CA 8.2.** Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 8.3.** Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 8.4.** Verificar o estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 8.5.** Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 8.6.** Efetuar o corte dos vegetais crus, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício.
- CA 8.7.** Selecionar o recipiente adequado para a conservação.
- CA 8.8.** Efetuar a conservação e o acondicionamento dos vegetais, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 8.9.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo.

RA9. Colaborar na preparação e armazenamento de peixes, mariscos, aves e caças crus, respeitando as normas SHSA.

- CA 9.1.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- CA 9.2.** Auxiliar na verificação do estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as normas de saúde, higiene e segurança alimentar.
- CA 9.3.** Efetuar a *mise-en-place*.
- CA 9.4.** Apoiar no processo de corte de peixes, mariscos, aves e caças crus, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício.
- CA 9.5.** Selecionar o recipiente adequado para a conservação.
- CA 9.6.** Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 9.7.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA10. Auxiliar na preparação e armazenamento de carnes, de modo que fiquem prontos para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos ou para posterior comercialização, respeitando as normas de SHSA.

- CA 10.1.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional.
- CA 10.2.** Verificar o estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as regras e normas de SHSA.
- CA 10.3.** Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 10.4.** Efetuar o corte, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício, aplicando as técnicas de corte adequadas.
- CA 10.5.** Selecionar o recipiente de conservação.
- CA 10.6.** Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos.

RA11. Colaborar na pré-preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, prestando a assistência necessária ao seu nível e cumprindo as instruções recebidas.

- CA 11.1.** Usar a indumentária profissional.
- CA 11.2.** Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.
- CA 11.3.** Preparar as instalações, os equipamentos, os utensílios e as matérias-primas, seguindo as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar.
- CA 11.4.** Efetuar a *mise-en-place*, de acordo com o plano diário de trabalho seguindo, as normas de saúde higiene e segurança alimentar
- CA 11.5.** Apoiar na preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias.
- CA 11.6.** Selecionar o recipiente de conservação adequados.
- CA 11.7.** Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 11.8.** Efetuar a limpeza e desinfecção das bancadas de trabalho, utensílios e equipamentos utilizados no processo sempre que necessário, utilizando os produtos adequados, de acordo com os métodos estabelecidos e com o plano de higienização

RA12. Preparar elaborações básicas de múltiplas aplicações, de acordo com as orientações, para posterior utilização na elaboração de pratos compostos ou acompanhamento de pratos, tais como, guarnições diversas, saladas, molhos frios e quentes, geleias, legumes torneados, branqueados, entre outros.

- CA 12.1. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional.
- CA 12.2. Verificar o estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as normas de SHSA.
- CA 12.3. Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica.
- CA 12.4. Confeccionar elaborações básicas de múltiplas aplicações, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício.
- CA 12.5. Selecionar o recipiente de conservação adequados.
- CA 12.6. Efetuar a conservação, acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 12.7. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA13. Preparar e apresentar, sob supervisão, pratos simples, aperitivos, lanches, entre outros, de acordo com a definição do produto e aplicando as técnicas básicas de preparação.

- CA 13.1. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional.
- CA 13.2. Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 13.3. Selecionar os tipos de pratos simples, aperitivos e lanches, a apresentar.
- CA 13.4. Auxiliar no processo de confeção, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício.
- CA 13.5. Auxiliar na confeção de diferentes tipos de pratos simples, aperitivos e lanches, aplicando as técnicas adequada, de acordo com o produto a confeccionar.
- CA 13.6. Selecionar o recipiente de conservação adequados.
- CA 13.7. Apoiar no processo de conservação, o acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 13.8. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA14. Preparar e apresentar, gastronomia básica cabo-verdiana e internacional.

- CA 14.1. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional.
- CA 14.2. Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 14.3. Selecionar o tipo de gastronomia a apresentar.
- CA 14.4. Auxiliar no processo de confeção, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício.
- CA 14.5. Selecionar o recipiente de conservação adequados.
- CA 14.6. Apoiar no processo de conservação, o acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 14.7. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA15. Preparar e apresentar elaboração básica de Sobremesas.

- CA 15.1.** Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento
- CA 15.2.** Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 15.3.** Confeccionar sobremesas básicas, aplicando técnicas adequadas.
- CA 15.4.** Selecionar o recipiente de conservação adequado.
- CA 15.5.** Efetuar a conservação, acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 15.6.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

REVOGADO