

Pessoas com Deficiências e Incapacidades (PCDI)

EM VIGOR



Nível de Qualificação: **2**

Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação da qualificação

811177 - Cozinheiro/a

Modalidades de Educação e Formação

Pessoas com Deficiências e Incapacidades

Total de pontos de crédito

102,50
(inclui 10 pontos de crédito da Formação em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho e Emprego (BTE) N.º 4 de 29 de janeiro de 2010 com entrada em vigor a 29 de janeiro de 2010.

1ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) N.º 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

Observações

1. Organização do Referencial de Formação

Formação para a Inclusão

Formação para a Integração

Código	UFCD	Horas
6369PCDI	Portefólio	25
6370PCDI	Balanço de competências/Plano individual de formação	50
6371PCDI	Igualdade de oportunidades	25
6372PCDI	Procura ativa de emprego	50
6373PCDI	Legislação laboral	25
6374PCDI	Empreendedorismo	25

Formação de Base

Áreas de Competências Chave	Horas
Cidadania e Empregabilidade	150
Linguagem e Comunicação	150
Matemática para a Vida	150
Tecnologias da Informação e Comunicação	150

Formação Tecnológica

Código ¹	N.º	UFCD OBRIGATÓRIAS	Horas
3296APCDI	1	Higiene e Segurança Alimentar	25
3297APCDI	2	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
6389PCDI	3	Conceitos de saúde e fatores de risco	50
3299APCDI	4	Organização e gestão da cozinha	25
6390PCDI	5	Limpeza e higienização dos equipamentos e instalações de restauração	75
3300APCDI	6	Preparação e conservação de vegetais	100
3301APCDI	7	Preparação e conservação de peixe e marisco	50
3302APCDI	8	Preparação e conservação de carnes, aves e caça	50
3303APCDI	9	Confeção de sopas, cremes e caldos e consommés	100
3304APCDI	10	Confeção de saladas	50
3305APCDI	11	Confeção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha	100
6391PCDI	12	Confeção de guarnições	100
3306APCDI	13	Confeção de sobremesas	100
3315APCDI	14	Nutrição e dietética	25
3309APCDI	15	Confeção de entradas/acepipes regionais	100
3310APCDI	16	Confeção de sopas, cremes e caldos regionais	100
3311APCDI	17	Confeção de pratos regionais de peixe e marisco	50
3312APCDI	18	Confeção de pratos regionais de carne	100
3313APCDI	19	Confeção de sobremesas regionais	100
3314APCDI	20	Articulação da atividade de cozinha com o serviço de mesa regular	25
3317APCDI	21	Confeção de entradas/acepipes internacionais	25
3318APCDI	22	Confeção de sopas, cremes, caldos e consommés internacionais	25

Formação Tecnológica

Código ¹	N.º	UFCD OBRIGATÓRIAS	Horas
3319APCDI	23	Confeção de guarnições internacionais	25
3320APCDI	24	Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco	25
3321APCDI	25	Confeção de pratos internacionais de carne	25
3322APCDI	26	Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais	25
3323APCDI	27	Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais	25
3324APCDI	28	Articulação da atividade de cozinha com o serviço de mesa especial	25
3307APCDI	29	Língua francesa na cozinha – vocabulário técnico	25
3298APCDI	30	Gestão da qualidade	25

Total da carga horária

1600

Formação em Contexto de Trabalho

Horas

1200

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

2. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

2.1. Formação para a Integração

6369PCDI

Portefólio

25 horas

Objetivos	1. Estruturar o dossiê/portefólio.
------------------	------------------------------------

Conteúdos

1. Aspectos gráficos de escrita e de organização
2. Coerência das experiências de aprendizagem relevantes
3. Adequação e fundamentação
4. Natureza pessoal, problematização, abrangência e profundidade
5. Objectivos adequados ao projecto

6370PCDI	Balanco de competências/Plano individual de formação	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer as singularidades das pessoas. 2. Reconhecer as necessidades/interesses/expectativas pessoais. 3. Identificar o perfil de competências. 	

Conteúdos

1. Singularidades pessoais
2. Projecto de vida individual
3. Diversos estilos de aprendizagem
4. Necessidades/interesses/expectativas pessoais
5. O equilíbrio entre o balanço de competências construído, avaliado e/ou as evidências observadas
6. Perfil de competências
7. A formação centrada na pessoa
8. Valorização de pontos fortes
9. Estratégias, recursos e tempos
10. A reflexão sobre as práticas de formação

6371PCDI	Igualdade de oportunidades	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar diferentes formas de desigualdade. 2. Reconhecer as influências associadas às diversidades culturais, étnicas e religiosas. 3. Identificar diferentes formas de discriminação pessoal, social e profissional. 	

Conteúdos

1. Desigualdade do género
 - 1.1. Fenómenos de violência em função do género (masculino/feminino)
 - 1.2. Condições laborais face ao género
 - 1.3. O masculino e o papel simbólico da linguagem
 - 1.4. Assimetrias em função do género na comunicação
2. Culturas, etnias e religiões
 - 2.1. Diversidade como uma riqueza
 - 2.2. Influências das diferentes culturas, etnias e religiões para a vida de um país
 - 2.3. A importância das relações de interdependência num quadro de diversidade
3. Comportamentos discriminatórios
 - 3.1. Situações de discriminação ou abuso
 - 3.2. Situações de desigualdade
 - 3.3. Impactos na vida pessoal, social e profissional
 - 3.4. Igualdade de oportunidades numa democracia paritária
 - 3.5. Igualdades de oportunidades na deficiência

6372PCDI	Procura ativa de emprego	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer os fatores relevantes para a procura de emprego. 2. Identificar as oportunidades de emprego. 3. Elaborar um currículo. 	

Conteúdos

1. A procura de emprego
 - 1.1. O interesse, a motivação e a satisfação pessoal
 - 1.2. A formação e as competências alcançadas
 - 1.3. Profissões específicas e polivalências profissionais
 - 1.4. Os pontos fortes e os pontos fracos
 - 1.5. Modelos e tipos de emprego
2. Oportunidades de emprego
 - 2.1. Recursos locais - centros de emprego, GIP (Gabinetes de Inserção Profissional), centros de recursos especializados, agências privadas de colocação, empresas de trabalho temporário, bolsa de emprego *online*, Juntas de Freguesia, espaços comerciais
 - 2.2. Redes relacionais (familiares, amigos, vizinhos, pessoas conhecidas)
 - 2.3. Imprensa escrita, suporte eletrónico, anúncios publicitários, outros
3. Elaboração de currículo
 - 3.1. Carta de apresentação
 - 3.2. Identificação
 - 3.3. Formação académica
 - 3.4. Formação profissional
 - 3.5. Experiência profissional
 - 3.6. Atividades extras profissionais

6373PCDI	Legislação laboral	25 horas
Objetivos	1. Identificar os direitos e deveres laborais.	

Conteúdos

1. Legislação e normas na área de trabalho
 - 1.1. Caracterização da legislação da atividade profissional
 - 1.2. Condições de trabalho
 - 1.3. Assiduidade, férias e feriados
 - 1.4. Direitos e deveres dos trabalhadores
 - 1.5. Direitos e deveres dos empregadores
2. Regulamentos internos na empresa

6374PCDI	Empreendedorismo	25 horas
Objetivos	1. Identificar as características do ao empreendedorismo. 2. Reconhecer os procedimentos de estímulo ao empreendedorismo.	

Conteúdos

1. Características do empreendedorismo
 - 1.1. Optimismo, iniciativa e criatividade
 - 1.2. Conhecimento e inovação
 - 1.3. Relacionamento interpessoal
 - 1.4. Capacidade de liderança
 - 1.5. Capacidade de organização
2. Suportes ao empreendedorismo
 - 2.1. Estratégias de intervenção
 - 2.2. Resistência ao fracasso

2.2. Formação de Base

A componente da formação de base deve ser operacionalizada em função do “[Guia metodológico para o acesso das pessoas com deficiências e incapacidades ao processo de reconhecimento, validação e certificação de competências – nível básico](#)”

2.3. Formação Tecnológica

3296APCDI

Higiene e Segurança Alimentar

25 horas

Objetivos

1. Colaborar no desenvolvimento dos procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos.

Conteúdos

1. Noções básicas de microbiologia
2. Noções de higiene
3. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
4. Noções de limpeza e desinfecção
5. Introdução à aplicação do APCPC (Análise de perigos e controlo dos pontos críticos)

3297APCDI

Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

25 horas

Objetivos

1. Colaborar no desenvolvimento de boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

Conteúdos

1. Garantia da Segurança Alimentar (HACCP)
 - 1.1. Introdução
 - 1.2. Princípios e conceitos
 - 1.3. Terminologia
 - 1.4. Regulamentação
 - 1.5. Procedimentos

6389PCDI

Conceitos de saúde e fatores de risco

50 horas

Objetivos

1. Reconhecer os princípios fundamentais da Saúde e identificar os fatores de risco no serviço.

Conteúdos

1. Saúde vs Doença
2. Noções básicas sobre agentes patogénicos
 - 2.1. Desenvolvimento dos agentes patogénicos em diferentes meios
3. Agentes nocivos à saúde
 - 3.1. Consequências da não aplicação das regras de higiene e prevenção

3299APCDI	Organização e gestão da cozinha	25 horas
Objetivos	1. Participar no planeamento da produção, na organização das matérias-primas, produtos e utensílios inerentes à cozinha com vista a atividade diária.	

Conteúdos

1. Organização de uma cozinha
 - 1.1. Tipologia de serviços
 - 1.2. Instalações, equipamentos e utensílios
 - 1.3. Hierarquia profissional
 - 1.4. Equipa de trabalho
 - 1.5. Indumentária utilizada no serviço de cozinha
 - 1.6. Terminologia utilizada em cozinha
2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios
 - 2.1. Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, grelhadores, convectores, microondas, câmaras de vácuo)
 - 2.2. Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida, caixas térmicas e células de arrefecimento rápido)
 - 2.3. Características, funções e manutenção dos utensílios (bateria da cozinha)
3. Boas práticas de higiene e segurança

6390PCDI	Limpeza e higienização dos equipamentos e instalações de restauração	75 horas
Objetivos	1. Proceder à limpeza e higienização dos espaços, utensílios e equipamentos.	

Conteúdos

1. Produtos de limpeza, suas características, finalidades e métodos de aplicação
 - 1.1. Composição, diluição e aplicação
 - 1.2. Biodegradabilidade
 - 1.3. Arrumação, rotulagem e manuseamento dos produtos
 - 1.4. Precauções na sua utilização, aplicação e conservação
2. Métodos e técnicas de execução dos trabalhos de limpeza
 - 2.1. Balcões e bancadas

- 2.2. Paredes
- 2.3. Chão
- 2.4. Utensílios e equipamentos
- 3. Cuidar da loiça
 - 3.1. Lavagem manual ou na máquina
 - 3.2. Técnicas de limpeza
 - 3.3. Arrumação

3300APCDI	Preparação e conservação de vegetais	100 horas
Objetivos	1. Preparar, acondicionar e conservar vegetais, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Tecnologia das matérias-primas
 - 1.1. Principais espécies e variedades de vegetais - legumes, hortaliças, verduras, tubérculos, cogumelos, trufas, frutas, ervas aromáticas
 - 1.2. Utilizações - saladas, sopas, guarnições e decoração
- 2. Técnicas de preparação adequadas às variedades de vegetais, à culinária prevista e à sua utilização em saladas, sopas, guarnições e decoração
 - 2.1. *Mise-en-place* da cozinha para o trabalho do dia
 - 2.2. Manuseamento de utensílios e material culinário
 - 2.3. Selecção, limpeza, lavagem e corte dos vegetais
- 3. Acondicionamento e conservação de vegetais
 - 3.1. Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida *cook-chill* e *cook-freeze*)
- 4. Boas práticas de higiene e segurança

3301APCDI	Preparação e conservação de peixe e marisco	50 horas
Objetivos	1. Preparar e conservar peixe e marisco, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Tecnologia das matérias-primas
 - 1.1. Principais variedades de peixes e mariscos peixes de mar, de rio, mariscos bivalves, crustáceos e moluscos
- 2. Técnicas de preparação adequadas às variedades de peixes e mariscos, à tipologia de utilização e ao estabelecido na instrução técnica
 - 2.1. *Mise-en-place* da cozinha para o trabalho do dia
 - 2.2. Selecção dos peixes e mariscos
 - 2.3. Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
 - 2.4. Verificação do estado de conservação dos peixes e mariscos

- 2.5. Operações de preparação adequadas, tais como: lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, descabeçar, despinhar
- 2.6. Divisão em porções de determinados peixes e mariscos: postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonettes e outros
- 3. Acondicionamento e de conservação de peixes e mariscos
 - 3.1. Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida *cook-chill* e *cook-freeze*)
- 4. Boas práticas de higiene e segurança

3302APCDI	Preparação e conservação de carnes, aves e caça	50 horas
Objetivos	1. Preparar, acondicionar e conservar carnes, aves e peças de caça, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Principais espécies e variedades de carnes utilizados na cozinha
 - 1.1. Espécie – bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas
 - 1.1.1. Raça/origem
 - 1.1.2. Apresentação inicial - carcaça, quartos, peça
 - 1.1.3. Região anatómica - lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas e outros
 - 1.2. Técnicas de preparação adequadas às variedades de carnes, à tipologia de utilização e ao estabelecido na instrução técnica
 - 1.2.1. Verificação/avaliação do estado de frescura, de conservação e qualidade
 - 1.2.2. Operações de preparação adequadas às carnes: chamuscar, lavar, limpar, desmanchar, cortar, desossar e picar
 - 1.2.3. Operações de preparação de aves e caça: chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar e rechear
 - 1.3. Acondicionamento e conservação de carnes, aves e caça
 - 1.3.1. Principais técnicas e sua adequação (vácuo, refrigeração, congelação rápida *cook-chill* e *cook-freeze*)
 - 1.4. Boas práticas de higiene e segurança

3303APCDI	Confeção de sopas, cremes e caldos e consommés	100 horas
Objetivos	1. Confeccionar, sob supervisão, sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> .	

Conteúdos

- 1. Identificação e composição dos diversos tipos de sopas, cremes, caldos e *consommés* praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Creme de legumes
 - 1.2. Sopa Glória
 - 1.3. Sopa de legumes à camponesa
 - 1.4. Outras
- 2. Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de sopas, à tipologia de utilização e ao

estabelecido nas instruções técnicas

- 2.1. Leitura e decodificação de receitas simples e fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
- 2.2. Selecção dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
- 2.3. Selecção, preparação, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
- 2.4. Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes, seguindo instruções directas
- 2.5. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
3. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
4. Boas práticas de higiene e segurança

3304APCDI	Confeção de saladas	50 horas
Objetivos	1. Confeccionar saladas.	

Conteúdos

1. Identificação e composição das principais variedades de saladas praticadas em restauração e a sua adequação nos vários tipos de refeições
 - 1.1. Saladas simples
 - 1.2. Saladas compostas
2. Técnicas de preparação e confeção adequados aos diversos tipos de saladas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 2.1. Leitura e decodificação de receitas simples e fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas.
 - 2.2. Selecção dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 2.3. Selecção, preparação, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 2.4. Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes, seguindo instruções directas
 - 2.5. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
3. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
4. Boas práticas de higiene e segurança

3305APCDI	Confeção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha	100 horas
Objetivos	1. Confeccionar, sob supervisão, fundos, molhos e os pratos principais de cozinha.	

Conteúdos

1. Processos básicos de preparação culinária dos produtos alimentares e os mais aplicáveis a cada tipo de alimento
 - 1.1. Tipos de cozedura: concentração, expansão e mista
 - 1.2. Assar no forno
 - 1.3. Grelhar na chapa
 - 1.4. Estufar

- 1.5. Gratinar
- 1.6. Saltear
- 1.7. Fritar em azeite, em óleo, em gordura animal e vegetal
- 1.8. Outros
2. Identificação e composição dos diferentes molhos base e derivados composição e utilizações
 - 2.1. Caldos de carne/aves, de peixe, de legumes, de crustáceos
 - 2.2. Embamata
 - 2.3. Molhos de base aveludados de carne, aves e peixe
 - 2.4. Molho de tomate
 - 2.5. Molho americano
 - 2.6. Molho bechamel e derivados
 - 2.7. Molho vinagrete e derivados
 - 2.8. Molho maionese e derivados
 - 2.9. Molho holandês e derivados
 - 2.10. Molho beamês e derivados
 - 2.11. Sucos
 - 2.12. Outros
3. Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de pratos principais: carnes, peixes, mariscos
4. Alimentos utilizados em preparações diversas: ovos, laticínios, gorduras, farinhas, plantas aromáticas, especiarias, outros
5. Técnicas de preparação e confeção dos fundos, molhos e dos pratos principais de cozinha, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 5.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 5.2. Selecção dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 5.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 5.4. Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes, seguindo instruções directas
 - 5.5. Cuidados de preparação e confeção, respeitando as composições e as quantidades de doses individuais predeterminadas, seguindo instruções directas
 - 5.6. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
6. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
 - 6.1. Importância da estética na sua apresentação
 - 6.2. Decoração em pratos
 - 6.3. Decoração em travessas
7. Boas práticas de higiene e segurança

6391PCDI	Confeção de guarnições	100 horas
Objetivos	1. Confeccionar e apresentar guarnições, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Identificação e composição das principais variedades de guarnições praticadas em restauração e a sua adequação nos vários tipos de refeições

- 1.1. Massas
- 1.2. Arrozés
- 1.3. Batatas
- 1.4. Legumes
- 1.5. Hortaliças
- 1.6. Outros
2. Técnicas de preparação e confeção adequados às diversas guarnições, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 2.1. Leitura e descodificação de receitas simples e fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 2.2. Selecção dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 2.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 2.4. Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes, seguindo instruções directas
 - 2.5. Cuidados de preparação e confeção, respeitando as composições e as quantidades de doses individuais predeterminadas, seguindo instruções directas
 - 2.6. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
3. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
4. Boas práticas de higiene e segurança

3306APCDI	Confeção de sobremesas	100 horas
Objetivos	1. Confeccionar sobremesas, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Identificação e composição das principais variedades de sobremesas em restauração e a sua adequação nos vários tipos de refeições
 - 1.1. Sobremesas de fruta
 - 1.2. Compotas e geleias
 - 1.3. Queijos
 - 1.4. Produtos de pastelaria e outras sobremesas
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas
 - 2.2. O estado de maturação das frutas
 - 2.3. Oxidação das frutas
 - 2.4. Tipos de queijos
3. Técnicas de preparação e confeção respeitando as respetivas composições e as quantidades de produto final pré-determinadas
 - 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 3.2. Selecção dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.4. Verificação da qualidade das matérias-primas e ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.5. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
4. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas

5. Boas práticas de higiene e segurança

3315APCDI	Nutrição e dietética	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação. 2. Classificar os constituintes alimentares. 3. Colaborar na classificação dos diferentes tipos de dieta e na elaboração de ementas. 	

Conteúdos

1. Nutrição e alimentação
 - 1.1. Conceitos de nutrição e alimentação
 - 1.2. Principais funções da alimentação
2. Constituintes alimentares
3. Noções básicas de metabolismo
4. Roda dos alimentos/pirâmide alimentar
5. Alimentação equilibrada
 - 5.1. Regras para uma alimentação saudável
 - 5.2. Principais erros alimentares
 - 5.3. Necessidades diárias de nutrientes
 - 5.4. Alimentação racional
 - 5.5. Regras para a elaboração de ementas
6. Tipos de dietas
7. Alimentação da criança
8. Alimentação do idoso

3309APCDI	Confeção de entradas/acepipes regionais	100 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confeccionar e apresentar entradas/acepipes regionais, sob supervisão. 	

Conteúdos

1. Entradas/acepipes: características das regiões, tradições e religiões
2. Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de entradas
 - 2.1. Massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças (etc.)
3. Entradas/acepipes da cozinha regional portuguesa praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 3.1. Iguarias do Minho
 - 3.2. Iguarias de Trás-os-Montes
 - 3.3. Iguarias das Beiras

- 3.4. Iguarias da Estremadura
- 3.5. Iguarias do Alentejo
- 3.6. Iguarias do Algarve
- 3.7. Iguarias da Madeira
- 3.8. Iguarias dos Açores
- 4. Tecnologia das matérias-primas
 - 4.1. Identificação e composição das diferentes massas básicas utilizadas em cozinha
 - 4.2. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- 5. Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de entradas e acepipes, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 5.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 5.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 5.3. Selecção, preparação das matérias-primas e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 5.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
- 6. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
- 7. Boas práticas de higiene e segurança

3310APCDI	Confeção de sopas, cremes e caldos regionais	100 horas
Objetivos	1. Confeccionar e apresentar sopas, cremes e caldos regionais, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Sopas, cremes e caldos: características das regiões, tradições e religiões
- 2. Tipos de sopas, cremes e caldos da cozinha regional portuguesa praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 2.1. Iguarias do Minho
 - 2.2. Iguarias de Trás-os-Montes
 - 2.3. Iguarias das Beiras
 - 2.4. Iguarias da Estremadura
 - 2.5. Iguarias do Alentejo
 - 2.6. Iguarias do Algarve
 - 2.7. Iguarias da Madeira
 - 2.8. Iguarias dos Açores
- 3. Tecnologia das matérias-primas
 - 3.1. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- 4. Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diversos tipos de sopas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 4.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 4.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 4.3. Selecção, preparação das matérias-primas e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 4.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
- 5. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
- 6. Boas práticas de higiene e segurança

3311APCDI

Confeção de pratos regionais de peixe e marisco

50 horas

Objetivos

1. Confeccionar e apresentar pratos típicos regionais de peixe e marisco, sob supervisão.

Conteúdos

1. Pratos de peixe e marisco: características das regiões, tradições e religiões
2. Tipos de pratos regionais de peixe e marisco e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 2.1. Iguarias do Minho
 - 2.2. Iguarias de Trás-os-Montes
 - 2.3. Iguarias das Beiras
 - 2.4. Iguarias da Estremadura
 - 2.5. Iguarias do Alentejo
 - 2.6. Iguarias do Algarve
 - 2.7. Iguarias da Madeira
 - 2.8. Iguarias dos Açores
3. Tecnologia das matérias-primas
 - 3.1. Tipos de peixe fresco, seco, congelado, para cozer, grelhar, assar, fritar e outros
 - 3.2. Tipos de crustáceos: lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros
 - 3.3. Tipos de moluscos amêijoas (vários tipos), mexilhões, ostras, búzios, outros
 - 3.4. A época dos moluscos
 - 3.5. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
4. Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diferentes tipos de pratos de peixe e marisco, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 4.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 4.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 4.3. Selecção, preparação das matérias-primas e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 4.4. A lavagem do peixe e/ou marisco
 - 4.5. A preparação do peixe
 - 4.6. O descasque do marisco, meios e processos utilizados para cada espécie
 - 4.7. Arranjo de crustáceos
 - 4.8. O quebrar e o corte dos diferentes crustáceos
5. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
6. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
7. Boas práticas de higiene e segurança

3312APCDI

Confeção de pratos regionais de carne

100 horas

Objetivos

1. Confeccionar e apresentar pratos regionais de carne, sob supervisão.

Conteúdos

1. Pratos de carne: características das regiões, tradições e religiões
2. Tipos de pratos regionais de carne e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 2.1. Iguarias do Minho
 - 2.2. Iguarias de Trás-os-Montes
 - 2.3. Iguarias das Beiras
 - 2.4. Iguarias da Estremadura
 - 2.5. Iguarias do Alentejo
 - 2.6. Iguarias do Algarve
 - 2.7. Iguarias da Madeira
 - 2.8. Iguarias dos Açores
3. Tecnologia das matérias-primas
 - 3.1. Tipos de carne - bovinos, suínos, ovinos/caprinos, coelhos, aves, espécies de caça, outras
 - 3.2. Noções de anatomia, desmancha e corte
 - 3.3. Enchidos para cozer: natureza, tipos e regiões
 - 3.4. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
4. Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diferentes tipos de pratos de carne, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 4.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 4.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 4.3. Selecção, preparação das matérias-primas e outros ingredientes, seguindo instruções directas
5. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
6. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
7. Boas práticas de higiene e segurança

3313APCDI

Confeção de sobremesas regionais

100 horas

Objetivos

1. Confeccionar sobremesas regionais, sob supervisão.

Conteúdos

1. Sobremesas: características das regiões, tradições e religiões
2. Tipos de sobremesas e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 2.1. Iguarias do Minho
 - 2.2. Iguarias de Trás-os-Montes
 - 2.3. Iguarias das Beiras
 - 2.4. Iguarias da Estremadura
 - 2.5. Iguarias do Alentejo
 - 2.6. Iguarias do Algarve
 - 2.7. Iguarias da Madeira
 - 2.8. Iguarias dos Açores

- 2.9. Sobremesas de fruta
- 2.10. Compotas e geleias
- 2.11. Queijos
- 2.12. Produtos de pastelaria e outras sobremesas
- 3. Tecnologia das matérias-primas
 - 3.1. Tipos de frutas tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas
 - 3.2. O estado de maturação das frutas
 - 3.3. Oxidação das frutas
 - 3.4. Tipos de queijos
 - 3.5. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- 4. Técnicas de preparação e confeção adequadas aos diferentes tipos de sobremesas, à tipologia de utilização e ao estabelecido nas instruções técnicas
 - 4.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 4.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 4.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 4.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
- 5. Acondicionamento, decoração e conservação, seguindo instruções directas
- 6. Boas práticas de higiene e segurança

3314APCDI	Articulação da atividade de cozinha com o serviço de mesa regular	25 horas
Objetivos	1. Colaborar na articulação da atividade da cozinha com o serviço de mesa regular.	

Conteúdos

- 1. Serviços regulares
 - 1.1. Pequeno-almoço
 - 1.2. Almoço ou jantar
- 2. Preparação/confeção de iguarias, seguindo instruções directas
 - 2.1. Colaboração no controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes
 - 2.2. Técnicas de preparação/confeção
 - 2.3. Empratamento e decoração
 - 2.4. Controlo de qualidade dos produtos finais
- 3. Preparação e desenvolvimento do serviço de iguarias nos serviços regulares de mesa, seguindo instruções directas
 - 3.1. A articulação entre os serviços de cozinha, pastelaria e mesa
 - 3.2. Distribuição das iguarias
- 4. Boas práticas de higiene e segurança

3317APCDI	Confeção de entradas/acepipes internacionais	25 horas
-----------	---	----------

Objetivos

1. Confeccionar e apresentar de entradas/acepipes internacionais, sob supervisão.

Conteúdos

1. Entradas/acepipes da cozinha internacional praticados em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de entradas: massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças etc.
 - 2.2. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos / matérias-primas
3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 3.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
4. Acondicionamento e decoração, seguindo instruções directas
 - 4.1. Regras de empratamento
 - 4.2. Criatividade
5. Técnicas de conservação
6. Boas práticas de higiene e segurança

3318APCDI

Confeção de sopas, cremes, caldos e consommés internacionais

25 horas

Objetivos

1. Confeccionar e apresentar sopas, cremes, caldos e *consommés* internacionais, sob supervisão.

Conteúdos

1. Tipos de sopas, cremes, caldos e *consommés* da cozinha internacional e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas

- 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
- 3.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
- 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
- 3.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
- 4. Acondicionamento e decoração, seguindo instruções directas
 - 4.1. Regras de empratamento
 - 4.2. Criatividade
- 5. Técnicas de conservação
- 6. Boas práticas de higiene e segurança

3319APCDI	Confeção de guarnições internacionais	25 horas
Objetivos	1. Confeccionar guarnições internacionais, sob supervisão.	

Conteúdos

- 1. Identificação e composição das principais variedades de guarnições internacionais praticadas em restauração e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
- 2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Alimentos mais usualmente utilizados na preparação de acompanhamentos e guarnições: massas, arroz, batatas, legumes, hortaliças
 - 2.2. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
- 3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 3.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
- 4. Acondicionamento e decoração
 - 4.1. Regras de empratamento
 - 4.2. Criatividade
- 5. Técnicas de conservação
- 6. Boas práticas de higiene e segurança

3320APCDI	Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco	25 horas
-----------	---	----------

Objetivos

1. Confeccionar e apresentar pratos internacionais de peixe e marisco, sob supervisão.

Conteúdos

1. Tipos de pratos internacionais de peixe e marisco e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Tipos de peixe - fresco, seco, congelado
 - 2.2. Tipos de crustáceos - lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros
 - 2.3. Tipos de moluscos - amêijoas (vários tipos), mexilhões, ostras, búzios, outros
 - 2.4. Espécies frescas e congeladas
 - 2.5. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 3.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
4. Acondicionamento e decoração, seguindo instruções directas
 - 4.1. Regras de empratamento
 - 4.2. Criatividade
5. Técnicas de conservação
6. Boas práticas de higiene e segurança

3321APCDI

Confeção de pratos internacionais de carne

25 horas

Objetivos

1. Confeccionar e apresentar pratos internacionais de carne, sob supervisão.

Conteúdos

1. Tipos de pratos internacionais de carne e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas

4. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas
 - 4.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 4.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 4.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 4.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
5. Acondicionamento e decoração, seguindo instruções directas
 - 5.1. Regras de empratamento
 - 5.2. Criatividade
6. Técnicas de conservação
7. Boas práticas de higiene e segurança

3322APCDI	Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais	25 horas
Objetivos	1. Confeccionar compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Tipos de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacional e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
 - 1.5. Preparações de fruta ao natural
 - 1.6. Saladas
 - 1.7. Confeção de fruta - assada, cozida e outras
 - 1.8. Compotas e geleias
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Tipos de frutas - tropicais, adstringentes, oleaginosas, aquosas
 - 2.2. O estado de maturação das frutas
 - 2.3. Oxidação das frutas
 - 2.4. O uso de bebidas e outros ingredientes
 - 2.5. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 3.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
4. Acondicionamento e decoração, seguindo instruções directas
 - 4.1. Regras de empratamento
 - 4.2. Criatividade

5. Técnicas de conservação
6. Boas práticas de higiene e segurança

3323APCDI	Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais	25 horas
Objetivos	1. Confeccionar produtos de pastelaria e sobremesas internacionais, sob supervisão.	

Conteúdos

1. Tipos de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais e a sua adequação aos tipos de refeições e de eventos
 - 1.1. Iguarias da Europa
 - 1.2. Iguarias da Ásia
 - 1.3. Iguarias de África
 - 1.4. Iguarias da América
 - 1.5. Tipos de doces frios
 - 1.6. Tipos de coberturas
 - 1.7. Tipos de Queijos
2. Tecnologia das matérias-primas
 - 2.1. Função, utilização, armazenamento e conservação dos produtos/matérias-primas
3. Técnicas de preparação e confeção descritas nas fichas técnicas
 - 3.1. Leitura e descodificação de receitas, fichas técnicas, auxiliares e/ou alternativas
 - 3.2. Selecção e preparação dos equipamentos e utensílios, seguindo instruções directas
 - 3.3. Selecção, preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes, seguindo instruções directas
 - 3.4. Colaboração no controlo da qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
4. Acondicionamento e decoração, seguindo instruções directas
 - 4.1. Regras de empratamento
 - 4.2. Criatividade
5. Técnicas de conservação
6. Boas práticas de higiene e segurança

3324APCDI	Articulação da atividade de cozinha com o serviço de mesa especial	25 horas
Objetivos	1. Colaborar na articulação da atividade da cozinha com o serviço de mesa especial.	

Conteúdos

1. Serviços especiais
 - 1.1. *Buffet*

- 1.2. *Self-service*
- 1.3. Banquete
- 1.4. *Room-service*
- 2. Preparação/confeção de iguarias
 - 2.1. Colaboração no controlo da qualidade das matérias-primas e ingredientes, seguindo instruções directas
 - 2.2. Técnicas de preparação/confeção
 - 2.3. Corte e apresentação de peixes, carnes, frutas, doces e queijos
 - 2.4. Controlo de qualidade dos produtos finais, seguindo instruções directas
- 3. Decoração
 - 3.1. Decorações em legumes
 - 3.2. Decorações em frutas
- 4. Preparação e desenvolvimento do serviço de iguarias nos serviços especiais de mesa
 - 4.1. Preparação e decoração dos espaços, seguindo instruções directas
 - 4.2. A articulação entre os serviços de cozinha, pastelaria e mesa, seguindo instruções directas
 - 4.3. Distribuição das iguarias
 - 4.4. O apoio ao serviço, em função do tipo de evento
- 5. Boas práticas de higiene e segurança

3307APCDI	Língua francesa na cozinha – vocabulário técnico	25 horas
Objetivos	1. Reconhecer e aplicar vocabulário técnico simples.	

Conteúdos

1. Importância da língua francesa na cozinha
2. Vocabulário técnico específico da cozinha
3. Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto profissional

3298APCDI	Gestão da qualidade	25 horas
Objetivos	1. Colaborar no desenvolvimento dos procedimentos para o cumprimento das normas e sistemas de gestão da qualidade.	

Conteúdos

1. Conceitos da qualidade
2. Modelos da qualidade
3. Garantia da qualidade
4. Qualidade total
5. Normas da qualidade

