

## PERFIL PROFISSIONAL



### TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

---

#### **Publicação e atualizações**

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

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

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

---

**QUALIFICAÇÃO:** TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

**DESCRIÇÃO GERAL:** Planejar, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

#### ATIVIDADES:

1. Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
2. Planejar e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
3. Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
4. Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
5. Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
6. Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
7. Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
8. Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
9. Coordenar equipas de trabalho.
10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
11. Controlar os custos de alimentos.
12. Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
13. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

#### COMPETÊNCIAS

##### SABERES

###### Noções de:

1. Controlo de qualidade.
2. Hábitos e culturas alimentares.
3. Informação turística.
4. Técnicas básicas de emergência.
5. Tendências gastronómicas.

###### Conhecimentos de:

6. Vocabulário técnico específico

7. Língua inglesa e outra língua estrangeira (comunicação ao nível do utilizador independente, utilizando vocabulário técnico específico).
8. Legislação alimentar e da atividade profissional.
9. Saúde, higiene e segurança alimentar.
10. Normas da qualidade alimentar.
11. Gestão de equipas.
12. Técnicas de comunicação.
13. Informática na ótica do utilizador.
14. Gastronomia regional, nacional e internacional.
15. Desenho (à mão livre, geométrico e perspetiva).
16. Orçamentação.
17. Gestão de stocks.
18. Serviço de restaurante.
19. Matemática (operações de cálculo numérico, proporções e percentagens).
20. Sistema internacional de unidades de medida (pesos, distâncias, volumes e temperaturas).
21. Microbiologia dos alimentos (desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes).
22. Enologia.

Conhecimentos aprofundados de:

23. Nutrição e dietética
24. Tecnologia das matérias-primas utilizadas em cozinha e em pastelaria.
25. Equipamentos e utensílios de cozinha/pastelaria.
26. Funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha e de pastelaria.
27. Estrutura e composição de cartas e ementas.
28. Técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha/pastelaria.
29. Processos e técnicas de preparação e confeção dos produtos de cozinha e de pastelaria.
30. Técnicas de empratamento dos produtos de cozinha e de pastelaria.
31. Processos de acondicionamento e conservação dos produtos de cozinha e de pastelaria.
32. Artes decorativas em cozinha e pastelaria.

**SABERES-FAZER**

1. Rececionar os produtos e verificar a sua conformidade com as notas de encomenda.
2. Verificar as características e a qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados.
3. Efetuar a limpeza e divisão em porções das matérias-primas e separar e contabilizar os refugos.
4. Acondicionar e armazenar as matérias-primas.
5. Organizar o fluxo de trabalho na cozinha.
6. Organizar a brigada de cozinha em função das responsabilidades atribuídas.
7. Definir e selecionar alimentos e condimentos a combinar em função da sua composição e das receitas e especificações técnicas.
8. Selecionar as matérias-primas e os produtos adequados à confeção de cozinha e de pastelaria.
9. Selecionar e preparar os equipamentos e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas.
10. Implementar as regras de higiene e segurança alimentar, princípios de autocontrolo e técnicas de gestão da qualidade.
11. Interpretar receitas e preparar e confeccionar os alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados, em função da ementa estabelecida, no âmbito de todos os serviços (incluindo os serviços especiais).
12. Interpretar receitas e preparar e confeccionar sobremesas e produtos de pastelaria, em função da ementa estabelecida.

13. Aplicar processos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de cozinha/pastelaria.
14. Proceder à cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas, em tempos e quantidades adequadas.
15. Dividir em porções os alimentos confeccionados.
16. Empratar os alimentos e efetuar a respetiva decoração.
17. Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em cozinha, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas.
18. Determinar os ingredientes e as quantidades a utilizar para a conceção das peças artísticas em cozinha.
19. Aplicar processos e técnicas de confeção dos produtos artísticos em cozinha.
20. Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em pastelaria, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas.
21. Determinar os ingredientes e as quantidades a utilizar para a conceção das peças artísticas em pastelaria.
22. Aplicar processos e técnicas de confeção dos produtos artísticos em pastelaria.
23. Prestar informações sobre as confeções, verificar e adquirir informações sobre os pedidos efetuados pelo serviço de restaurante.
24. Colaborar com o serviço de restaurante na disposição e serviço de iguarias em serviços especiais.
25. Pesquisar e interpretar informação sobre novos hábitos alimentares, gastronomia, novos produtos e processos de confeção de produtos de cozinha e de pastelaria, a nível regional, nacional e internacional.
26. Definir e planificar menus, tendo em conta o equilíbrio nutricional e dietético.
27. Controlar o trabalho da brigada de cozinha, de acordo com a organização do fluxo de trabalho prevista.
28. Identificar situações de emergência e aplicar técnicas básicas de ajuda.
29. Inventariar as matérias-primas e proceder à respetiva potencialização em venda.
30. Definir e aplicar captações dos alimentos.
31. Diagnosticar as necessidades de reposição de produtos e matérias-primas e efetuar as respetivas requisições.
32. Manter as condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, utilizando as técnicas e os produtos adequados, no respeito pelas normas de conservação e de higiene.

## **SABERES-SER**

1. Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa.
2. Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.
3. Transmitir informações técnicas aos diferentes serviços.
4. Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho.
5. Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas.
6. Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.
7. Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios.
8. Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.
9. Evidenciar cuidados de higiene pessoal.
10. Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes.