

## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

### 811 . Hotelaria e Restauração

**Código e Designação do Referencial de Formação**

811177 - Cozinheiro/a

**Nível de Qualificação do QNQ: 2**

**Nível de Qualificação do QEQ: 2**

Modalidades de **Educação e Formação**

**Educação e Formação de Adultos**  
**Formação Modular**

Total de pontos de **crédito**

**84,25**  
(inclui 10,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

**Publicação e atualizações**

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

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

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

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

**Observações**

## 1. Organização do Referencial de Formação

### Formação Tecnológica

Código <sup>a</sup>		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8212	3	Operações de cálculo e unidades de medida	25	2,25
8213	4	Conduta profissional na restauração	25	2,25
3299	5	Cozinha - organização e funcionamento	50	4,50
8262	6	Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50	4,50
8238	7	Língua inglesa – serviço de cozinha	25	2,25
3315	8	Nutrição e dietética	25	2,25
8239	9	Matérias-primas alimentares	50	4,50
8240	10	Fundos de cozinha e molhos base	50	4,50
8241	11	Sopas, cremes e aveludados	25	2,25
8242	12	Confeções básicas de pastelaria	25	2,25
3323	13	Doçaria internacional de sobremesa	50	4,50
8243	14	Doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
8244	15	Entradas sólidas	50	4,50
8245	16	Peixes e mariscos	50	4,50
8246	17	Carnes, aves e caça	50	4,50
8247	18	Cozinha tradicional portuguesa	50	4,50
8248	19	Cozinha internacional	50	4,50
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito:</b>			750	67,50

Para obter a qualificação de Cozinheiro/a, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
8218	20	Língua inglesa - informação turística da região	25	2,25
8219	21	Língua francesa - informação turística da região	25	2,25
8220	22	Língua italiana - informação turística da região	25	2,25
8221	23	Língua alemã - informação turística da região	25	2,25
8222	24	Língua espanhola - informação turística da região	25	2,25
8223	25	Língua holandesa - informação turística da região	25	2,25
8224	26	Língua finlandesa - informação turística da região	25	2,25
8225	27	Língua norueguesa - informação turística da região	25	2,25
8226	28	Língua sueca - informação turística da região	25	2,25
8227	29	Língua chinesa - informação turística da região	25	2,25
8726	30	Língua russa - informação turística da região	25	2,25

Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
3307	31	Língua francesa – serviço de cozinha	25	2,25
8249	32	Língua italiana – serviço de cozinha	25	2,25
8250	33	Língua alemã – serviço de cozinha	25	2,25
8251	34	Língua espanhola – serviço de cozinha	25	2,25
8252	35	Língua holandesa – serviço de cozinha	25	2,25
8253	36	Língua finlandesa – serviço de cozinha	25	2,25
8254	37	Língua norueguesa – serviço de cozinha	25	2,25
8255	38	Língua sueca – serviço de cozinha	25	2,25
8256	39	Língua chinesa – serviço de cozinha	25	2,25
8727	40	Língua russa – serviço de cozinha	25	2,25

Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
8257	41	Artes decorativas em cozinha/pastelaria	25	2,25
8258	42	Novas tendências da cozinha	25	2,25
1122	43	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	44	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7852	45	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	46	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	47	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	48	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	49	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	50	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	51	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica</b>			<b>825</b>	<b>74,25</b>

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

<sup>2</sup> À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 10,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.