

REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 811 - Hotelaria e Restauração

Qualificação: 811177 - Cozinheiro/a

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Data de entrada em vigor do referencial de formação associado: 29 de março de 2015

Unidades de Competência (UC) PRÉ-DEFINIDAS*

| Tarefas | Conhecimentos e saberes sociais e relacionais | Ponderação** (1 a 5) |
|--|---|-------------------------|
| UC 1 - Proceder à organização e funcionamento da cozinha | | |
| UFCD 3299 - Cozinha - organização e funcionamento | | |
| 1.1 - Executa as tarefas de organização da cozinha | Procedimentos de organização da cozinha (UFCD 3299); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Noções de higiene (UFCD 7731); Tipos de risco e seu controlo (UFCD 8211); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211). | 3 |
| 1.2 - Efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares | Aprovisionamento dos produtos alimentares (UFCD 3299); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Géneros alimentícios de origem animal e vegetal (UFCD 8239); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Contaminação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731). | 2 |
| UC 2 - Proceder à organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar | | |
| UFCD 8262 - Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento | | |
| 2.1 - Executa as tarefas de organização do restaurante/bar | Organização e funcionamento do restaurante/bar (UFCD 8262); Articulação com os outros serviços (UFCD 8262); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de restaurante/bar (UFCD 8262); Ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar (UFCD 8262); Procedimentos de organização do restaurante (UFCD 8262). | 2 |
| 2.2 - Efetua o aprovisionamento dos diversos produtos | Articulação com os outros serviços (UFCD 8262); Aprovisionamento dos diversos produtos (UFCD 8262); Operações matemáticas (UFCD 8212). | 2 |
| UC 3 - Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8238 - Língua inglesa – serviço de cozinha | | |
| 3.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em inglês, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8238); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8238). | 3 |
| 3.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua inglesa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8238); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8238). | 3 |
| UC 4 - Preparar e confeccionar fundos de cozinha e molhos base | | |
| UFCD 8240 - Fundos de cozinha e molhos base | | |
| 4.1 - Elabora fichas técnicas de fundos de cozinha e molhos base | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8240); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8240); Processo de confeção de fundos de cozinha e molhos base (UFCD 8240); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 4.2 - Prepara e confecciona os diferentes fundos de cozinha | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8240); Técnicas de preparação de fundos (UFCD 8240); Processo de confeção de fundos de cozinha (UFCD 8240); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8240); Acondicionamento e conservação (UFCD 8240); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 4.3 - Prepara e confecciona os diferentes molhos base e seus derivados | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8240); Técnicas de preparação de fundos (UFCD 8240); Processo de confeção de fundos de cozinha (UFCD 8240); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8240); Acondicionamento e conservação (UFCD 8240); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| UC 5 - Preparar e confeccionar sopas, cremes e aveludados | | |
| UFCD 8241 - Sopas, cremes e aveludados | | |

| | | |
|---|--|---|
| 5.1 - Elabora fichas técnicas de sopas, crepes e aveludados | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8241); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8241); Processo de confeção de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 5.2 - Prepara e confeciona sopas, cremes e aveludados regionais e internacionais | Tipos de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8241); Técnicas de preparação de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Processo de confeção de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8241); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 5.3 - Emprata e decora sopas, cremes e aveludados | Empratamento e decoração (UFCD 8241). | 4 |
| 5.4 - Acondiciona e conserva sopas, cremes e aveludados | Acondicionamento e conservação (UFCD 8241); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |
| UC 6 - Preparar e executar as principais confeções base de pastelaria UFCD 8242 - Confeções básicas de pastelaria | | |
| 6.1 - Elabora fichas técnicas de massas, cremes, molhos e outras confeções base de pastelaria | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8242); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8242); Processo de confeção de pastelaria de sobremesa (UFCD 8242); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 6.2 - Executa as principais preparações base de pastelaria | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8242); Técnicas de preparação (UFCD 8242); Preparações de base (UFCD 8242); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8242); Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Organização da cozinha (UFCD 3299); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 6.3 - Executa as principais confeções base de pastelaria | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8242); Técnicas de confeção (UFCD 8242); Confeções de base (UFCD 8242); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8242); Acondicionamento e conservação (UFCD 8242); Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Organização da cozinha (UFCD 3299); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| UC 7 - Preparar e confeccionar doçaria internacional de sobremesa UFCD 3323 - Doçaria internacional de sobremesa | | |
| 7.1 - Elabora fichas técnicas de sobremesas internacionais | Receitas e fichas técnicas (UFCD 3323); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 3323); Processo de confeção de doçaria internacional de sobremesa (UFCD 3323); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 7.2 - Prepara e confeciona doçaria internacional de sobremesa | Tipos de sobremesas internacionais (UFCD 3323); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 3323); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 3323); Processo de confeção (UFCD 3323); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 3323); Acondicionamento e conservação (UFCD 3323); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 7.3 - Emprata e decora sobremesas internacionais | Empratamento e decoração (UFCD 3323). | 4 |
| 7.4 - Acondiciona e conserva os sobremesas internacionais | Acondicionamento e conservação (UFCD 3323); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |
| UC 8 - Preparar e confeccionar doçaria tradicional portuguesa UFCD 8243 - Doçaria tradicional portuguesa | | |
| 8.1 - Elabora fichas técnicas de sobremesas regionais e conventuais portuguesas | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8243); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8243); Processo de confeção de doçaria tradicional portuguesa (UFCD 8243); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 8.2 - Prepara e confeciona doçaria tradicional portuguesa | Tipos de sobremesas regionais e conventuais portuguesas (UFCD 8243); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8243); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8243); Processo de confeção (UFCD 8243); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8243); Acondicionamento e conservação (UFCD 8243); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 8.3 - Emprata e decora doçaria tradicional portuguesa | Empratamento e decoração (UFCD 8243). | 4 |
| 8.4 - Acondiciona e conserva sobremesas regionais e conventuais | Acondicionamento e conservação (UFCD 8243); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |

| UC 9 - Preparar e confeccionar entradas sólidas | | |
|---|---|---|
| UFCD 8244 - Entradas sólidas | | |
| 9.1 - Elabora fichas técnicas de entradas sólidas | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8244); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8244); Processo de confeção de entradas sólidas (UFCD 8244); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 9.2 - Prepara e confecciona entradas sólidas | Tipos de entradas simples sólidas (UFCD 8244); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8244); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8244); Processo de confeção (UFCD 8244); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8244); Acondicionamento e conservação (UFCD 8244); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 9.3 - Emprata e decora entradas sólidas | Empratamento e decoração (UFCD 8244). | 4 |
| 9.4 - Acondiciona e conserva entradas sólidas | Acondicionamento e conservação (UFCD 8244); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |
| UC 10 - Preparar e confeccionar peixes e mariscos | | |
| UFCD 8245 - Peixes e mariscos | | |
| 10.1 - Elabora fichas técnicas de pratos de peixe e mariscos | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8245); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8245); Processo de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8245); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 10.2 - Prepara peixes e mariscos | Principais variedades (UFCD 8245); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8245); Técnicas de preparação (UFCD 8245); Processo de preparação (UFCD 8245); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8245); Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 10.3 - Confecciona peixes e mariscos | Principais variedades (UFCD 8245); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8245); Técnicas de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8245); Processo de confeção (UFCD 8245); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8245); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 10.4 - Prepara e confecciona guarnições de peixes e mariscos | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8245); Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos (UFCD 8245); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8245); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 10.5 - Emprata e decora peixes e mariscos | Empratamento e decoração (UFCD 8245). | 4 |
| 10.6 - Acondiciona e conserva peixes e mariscos e respetivas guarnições | Acondicionamento e conservação (UFCD 8245); Principais técnicas de acondicionamento e conservação (UFCD 8245); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |
| UC 11 - Preparar e confeccionar carnes, aves e caça | | |
| UFCD 8246 - Carnes, aves e caça | | |
| 11.1 - Elabora fichas técnicas de pratos de carne, aves e caça | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8246); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8246); Processo de confeção (UFCD 8246); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 11.2 - Prepara carnes, aves e caça | Principais variedades (UFCD 8246); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8246); Técnicas de preparação (UFCD 8246); Processo de preparação (UFCD 8246); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8246); Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 11.3 - Confecciona carnes, aves e caça | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8246); Técnicas de confeção de carnes, aves e caça (UFCD 8246); Processo de confeção (UFCD 8246); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8246); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 11.4 - Prepara e confecciona guarnições de carnes, aves e caça | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8246); Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça (UFCD 8246); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8246); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731). | 5 |
| 11.5 - Emprata e decora carnes, aves e caça | Empratamento e decoração (UFCD 8246). | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| 11.6 - Acondiciona e conserva carnes, aves e caça e respetivas guarnições | Acondicionamento e conservação (UFCD 8246); Principais técnicas de acondicionamento e conservação (UFCD 8246); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |
| UC 12 - Preparar e confeccionar cozinha tradicional portuguesa | | |
| UFCD 8247 - Cozinha tradicional portuguesa | | |
| 12.1 - Elabora fichas técnicas de pratos regionais portugueses | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8247); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8247); Processo de confeção (UFCD 8247); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 12.2 - Prepara e confecciona pratos de cozinha tradicional portuguesa | Cozinha regional (UFCD 8247); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8247); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8247); Processo de preparação e confeção (UFCD 8247); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8247); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 12.3 - Prepara e confecciona guarnições de pratos regionais portugueses | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8247); Preparação e confeção de guarnições (UFCD 8247); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8247); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 12.4 - Emprata e decora pratos de cozinha tradicional portuguesa | Empratamento e decoração (UFCD 8247). | 4 |
| 12.5 - Acondiciona e conserva pratos de cozinha tradicional e respetivas guarnições | Acondicionamento e conservação (UFCD 8247); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |
| UC 13 - Preparar e confeccionar iguarias da cozinha internacional | | |
| UFCD 8248 - Cozinha internacional | | |
| 13.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias da cozinha internacional | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8248); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8248); Processo de confeção de iguarias da cozinha internacional (UFCD 8248); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 13.2 - Prepara e confecciona iguarias da cozinha internacional | Cozinha internacional (UFCD 8248); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8248); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8248); Processo de preparação e confeção (UFCD 8247); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8248); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 13.3 - Prepara e confecciona guarnições de iguarias da cozinha internacional | Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8248); Preparação e confeção de guarnições (UFCD 8248); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8248); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 13.4 - Emprata e decora iguarias da cozinha internacional | Empratamento e decoração (UFCD 8248). | 4 |
| 13.5 - Acondiciona e conserva iguarias da cozinha internacional e respetivas guarnições | Acondicionamento e conservação (UFCD 8248); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC) DA BOLSA ***

- Deverão ser selecionadas 1 UC da área B e 1 UC da área C -

Área - B

- Deverão ser selecionadas 1 UC -

| Tarefas | Conhecimentos e saberes sociais e relacionais | Ponderação** (1 a 5) |
|--|--|-------------------------|
| UC 14 - Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 3307 - Língua francesa – serviço de cozinha | | |
| 14.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em francês, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 3307); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 3307). | 3 |
| 14.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua francesa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 3307); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 3307). | 3 |
| UC 15 - Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8249 - Língua italiana – serviço de cozinha | | |
| 15.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em italiano, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8249); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8249). | 3 |
| 15.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua italiana a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8249); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8249). | 3 |
| UC 16 - Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8250 - Língua alemã – serviço de cozinha | | |
| 16.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em alemão, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8250); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8250). | 3 |
| 16.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua alemã a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8250); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8250). | 3 |
| UC 17 - Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8251 - Língua espanhola – serviço de cozinha | | |
| 17.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em espanhol, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8251); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8251). | 3 |
| 17.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua espanhola a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8251); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8251). | 3 |
| UC 18 - Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8252 - Língua holandesa – serviço de cozinha | | |
| 18.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em holandês, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8252); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8252). | 3 |
| 18.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua holandesa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8252); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8252). | 3 |
| UC 19 - Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8253 - Língua finlandesa – serviço de cozinha | | |
| 19.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em finlandês, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8253); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8253). | 3 |
| 19.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua finlandesa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8253); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8253). | 3 |
| UC 20 - Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8254 - Língua norueguesa – serviço de cozinha | | |
| 20.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em norueguês, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8254); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8254). | 3 |
| 20.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua norueguesa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8254); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8254). | 3 |
| UC 21 - Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8255 - Língua sueca – serviço de cozinha | | |
| 21.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em sueco, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8255); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8255). | 3 |
| 21.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua sueca a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8255); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8254). | 3 |
| UC 22 - Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8256 - Língua chinesa – serviço de cozinha | | |
| 22.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em chinês, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8256); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8256). | 3 |
| 22.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua chinesa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8256); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8256). | 3 |
| UC 23 - Utilizar a língua russa, a nível do utilizador elementar, na cozinha | | |
| UFCD 8727 - Língua russa – serviço de cozinha | | |
| 23.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em russo, a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8727); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8727). | 3 |
| 23.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua russa a nível de utilizador elementar | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8727); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8727). | 3 |

Área - C

- Deverão ser selecionadas 1 UC -

| Tarefas | Conhecimentos e saberes sociais e relacionais | Ponderação** (1 a 5) |
|---|---|-------------------------|
| UC 24 - Executar artes decorativas em cozinha/pastelaria | | |
| UFCD 8257 - Artes decorativas em cozinha/pastelaria | | |
| 24.1 - Aplica técnicas de desenho na decoração alimentar | Conceitos básicos de decoração alimentar (UFCD 8257); Técnicas e materiais de decoração (UFCD 8257); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 24.2 - Aplica técnicas de relevo na decoração alimentar | Conceitos básicos de decoração alimentar (UFCD 8257); Técnicas e materiais de decoração (UFCD 8257); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 24.3 - Aplica técnicas de escultura na decoração alimentar | Conceitos básicos de decoração alimentar (UFCD 8257); Técnicas e materiais de decoração (UFCD 8257); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 24.4 - Aplica artes decorativas no empratamento e decoração de produtos de cozinha/pastelaria | Empratamento e decoração (UFCD 8257); Produto final (UFCD 8257). | 4 |
| UC 25 - Preparar e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha | | |
| UFCD 8258 - Novas tendências da cozinha | | |
| 25.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias das novas tendências | Processo de confeção de iguarias de novas tendências (UFCD 8258); Nutrição e dietética (UFCD 3315). | 4 |
| 25.2 - Prepara e confecciona iguarias das novas tendências | Tendências de cozinha - benefícios e malefícios (UFCD 8258); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8258); Confeção de alimentos em vácuo (UFCD 8258); Cozedura de alimentos a baixas temperaturas (UFCD 8258); Controlo de qualidade (UFCD 8258); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213). | 5 |
| 25.3 - Emprata e decora iguarias das novas tendências | Empratamento e decoração (UFCD 8258). | 4 |
| 25.4 - Acondiciona e conserva produtos confeccionados | Acondicionamento e conservação (UFCD 8258); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). | 4 |

Notas:

* - Unidades elementares que integram a qualificação e, como tal, constituem unidades de validação e certificação obrigatórias.

** - A ponderação traduz o grau de importância de cada uma das tarefas no âmbito da UC respetiva. As tarefas com ponderação 5, consideradas fundamentais e imprescindíveis no âmbito da UC, assumem um carácter eliminatório para a sua validação.

*** - Unidades opcionais que apesar de não constituírem o essencial da qualificação, são necessárias para perfazer a qualificação. Para a obtenção da certificação é fixado um número de UC a selecionar da bolsa.