

## 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**<br>(1 a 5) |
|--|---|-------------------------|
| <b>UC 1 - Proceder à organização e funcionamento da cozinha</b>                            |   |                         |
| 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                       |
| <b>UC 2 - Proceder à organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar</b>         |   |                         |
| 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                       |
| <b>UC 3 - Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>       |   |                         |
| 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                       |
| <b>UC 4 - Preparar e confeccionar fundos de cozinha e molhos base</b>                      |   |                         |
| 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                       |
| <b>UC 5 - Preparar e confeccionar sopas, cremes e aveludados</b>                           |   |                         |
| 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 |
| <b>UC 6 - Preparar e executar as principais confeções base de pastelaria</b><br>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 |
| <b>UC 7 - Preparar e confeccionar doçaria internacional de sobremesa</b><br>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 |
| <b>UC 8 - Preparar e confeccionar doçaria tradicional portuguesa</b><br>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 |

| <b>UC 9 - Preparar e confeccionar entradas sólidas</b>                  |   |   |
|---|---|---|
| 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 |
| <b>UC 10 - Preparar e confeccionar peixes e mariscos</b>                |   |   |
| 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 |
| <b>UC 11 - Preparar e confeccionar carnes, aves e caça</b>              |   |   |
| 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 |
| <b>UC 12 - Preparar e confeccionar cozinha tradicional portuguesa</b>                   |   |   |
| 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 |
| <b>UC 13 - Preparar e confeccionar iguarias da cozinha internacional</b>                |   |   |
| 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**<br>(1 a 5) |
|--|--|-------------------------|
| <b>UC 14 - Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>         |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 15 - Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>         |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 16 - Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>            |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 17 - Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>        |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 18 - Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>        |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 19 - Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>       |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 20 - Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>       |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 21 - Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>            |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 22 - Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>          |  |                         |
| 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                       |
| <b>UC 23 - Utilizar a língua russa, a nível do utilizador elementar, na cozinha</b>            |  |                         |
| 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**<br>(1 a 5) |
|---|---|-------------------------|
| <b>UC 24 - Executar artes decorativas em cozinha/pastelaria</b>                               |   |                         |
| 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                       |
| <b>UC 25 - Preparar e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha</b>               |   |                         |
| 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.