

## REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 811 - Hotelaria e Restauração

Qualificação: 811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

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 - Preparar e confeccionar massas base de cozinha</b>  |  |                         |
| UFCD 8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha   |  |                         |
| 1.1 - Elabora fichas técnicas de massas base de cozinha   | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8284); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8284); Processo de confeção de massas base (UFCD 8284).  | 4                       |
| 1.2 - Prepara e confecciona massas base de cozinha/pastelaria - massa de crepes, de fartos, folhada, lêveda, quebrada e tenra | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Principais massas base de cozinha/pastelaria (UFCD 8284); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8284); Ingredientes e pesagens (UFCD 8284); Técnicas de preparação da massa (UFCD 8284); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8284); Acondicionamento e conservação (UFCD 8284); Normas de higiene e segurança (UFCD 8284). | 5                       |
| 1.3 - Prepara e confecciona massa vinhé   | Principais massas base de cozinha/pastelaria (UFCD 8284); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8284); Ingredientes e pesagens (UFCD 8284); Técnicas de preparação da massa (UFCD 8284); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8284); Acondicionamento e conservação (UFCD 8284); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Manuseamento e equipamentos (UFCD 8211); Noções de higiene (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Normas de higiene e segurança (UFCD 8284).   | 2                       |
| <b>UC 2 - Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha</b>  |  |                         |
| UFCD 4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha   |  |                         |
| 2.1 - Elabora fichas técnicas de molhos base e fundos de cozinha  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 4667); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4667); Processo de confeção de molhos e fundos de cozinha (UFCD 4667).   | 4                       |
| 2.2 - Prepara e confecciona os diferentes molhos base e seus derivados  | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Técnicas de preparação dos diferentes molhos e seus derivados (UFCD 4667); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4667); Acondicionamento e conservação (UFCD 4667); Normas de higiene e segurança (UFCD 4667).  | 5                       |
| 2.3 - Prepara e confecciona os diferentes fundos de cozinha   | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento e equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Técnicas de preparação dos diferentes massas base de cozinha (UFCD 8283); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4667); Acondicionamento e conservação (UFCD 4667); Normas de higiene e segurança (UFCD 4667).  | 5                       |
| <b>UC 3 - Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</b>                                    |  |                         |
| UFCD 8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria                                     |  |                         |
| 3.1 - Elabora fichas técnicas de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria   | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8285); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8285); Processo de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria (UFCD 8285).   | 4                       |
| 3.2 - Prepara e confecciona massas base de pastelaria   | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Técnicas de preparação das diferentes massas base de pastelaria (UFCD 8285); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8285); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8285); Normas de higiene e segurança (UFCD 8285).  | 5                       |
| 3.3 - Prepara e confecciona recheios e cremes de pastelaria   | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Técnicas de preparação dos diferentes recheios e cremes de pastelaria (UFCD 8285); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8285); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8285); Normas de higiene e segurança (UFCD 8285).  | 5                       |

|   |  |   |
|---|--|---|
| 3.4 - Prepara e confecciona molhos de pastelaria  | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfecção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8284); Ingredientes e pesagens (UFCD 8284); Técnicas de preparação dos diferentes molhos de pastelaria (UFCD 8285); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8285); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8285); Normas de higiene e segurança (UFCD 8285). | 5 |
| <b>UC 4 - Calcular captações e elaborar fichas técnicas, cartas e ementas</b><br>UFCD 8287 - Captações, fichas técnicas, cartas e ementas               |  |   |
| 4.1 - Calcula captações adequadas a diferentes serviços   | Fichas técnicas (UFCD 8287).   | 5 |
| 4.2 - Elabora e valoriza fichas técnicas  | Fichas técnicas (UFCD 8287); Investimento (método Hubbard) (UFCD 8286).  | 4 |
| 4.3 - Elabora cartas e ementas  | Elaboração da ementa (UFCD 8287); Fixação do preço da ementa (UFCD 8286); Mark up - custo padrão (UFCD 8286).  | 4 |
| <b>UC 5 - Atender o cliente e gerir reclamações na restauração</b><br>UFCD 8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração                      |  |   |
| 5.1 - Acolhe e atende o cliente   | Normas técnicas e protocolares no atendimento de clientes (UFCD 8260); Comunicação no atendimento (UFCD 8260); Processo de atendimento ao cliente (UFCD 8260); Normas de higiene e segurança (UFCD 8260).  | 2 |
| 5.2 - Aplica técnicas de venda no âmbito do pedido do cliente   | Técnicas de venda no decurso do serviço (UFCD 8260); Normas de higiene e segurança (UFCD 8260).  | 2 |
| 5.3 - Atende e resolve reclamações dos clientes   | Gestão de reclamações (UFCD 8260); Comunicação no atendimento (UFCD 8260); Normas técnicas e protocolares no atendimento de clientes (UFCD 8260).  | 3 |
| <b>UC 6 - Efetuar a mise-en-place para o serviço de restaurante/bar</b><br>UFCD 8288 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço |  |   |
| 6.1 - Prepara a mise-en-place e as técnicas para o serviço de restaurante/bar   | Técnicas de preparação do restaurante/bar (UFCD 8288); Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar (UFCD 8288); Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar (UFCD 8288); Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas (UFCD 8288); Normas de higiene e segurança (UFCD 8288).  | 3 |
| 6.2 - Efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o bom estado de conservação   | Aprovisionamento dos produtos alimentares (UFCD 8288); Normas de higiene e segurança (UFCD 8288); Controlo de stocks (UFCD 8286); Valorização de existências (UFCD 8286).  | 5 |
| <b>UC 7 - Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b><br>UFCD 4664 - Língua inglesa – cozinha/pastelaria   |  |   |
| 7.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em inglês, a nível do utilizador independente  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4664); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 4664).  | 3 |
| 7.2 - Resolve reclamações utilizando a língua inglesa, a nível do utilizador independente   | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4664); Descrição e identificação (UFCD 4664).   | 3 |
| <b>UC 8 - Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares da cozinha/pastelaria</b><br>UFCD 8290 - Cozinha/pastelaria – aprovisionamento            |  |   |
| 8.1 - Implementa o circuito de mercadorias na cozinha/pastelaria  | Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas (UFCD 8290); Economato (UFCD 8290).   | 3 |
| 8.2 - Efetua a compra, receção e armazenamento de alimentos e bebidas   | Padrão da especificação de compras (UFCD 8290); Receção e controlo de mercadorias (UFCD 8290); Armazenamento das mercadorias (UFCD 8290); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211).   | 4 |

|  |   |   |
|--|---|---|
| 8.3 - Inventaria as existências e controla os stocks da cozinha/pastelaria   | Economato (UFCD 8290); Requisições internas (UFCD 8290); Diferentes tipos de stocks (UFCD 8286); Cálculo do stock de segurança e do ponto de encomenda (UFCD 8286).   | 4 |
| <b>UC 9 - Preparar e confeccionar sopas</b><br>UFCD 4662 - Preparação e confeção de sopas                              |   |   |
| 9.1 - Elabora fichas técnicas de sopas regionais e internacionais  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4662); Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés (UFCD 4662); Receitas e fichas técnicas (UFCD 4662).   | 4 |
| 9.2 - Prepara e confecciona sopas regionais e internacionais   | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés (UFCD 4662); Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas (UFCD 4662); Técnicas de regeneração de sopas (UFCD 4662); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4662); Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés (UFCD 4662); Normas de higiene e segurança (UFCD 4668).  | 5 |
| 9.3 - Emprata e decora sopas   | Empratamento e decoração criativa (UFCD 4662); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| 9.4 - Acondiciona e conserva sopas   | Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4662).  | 4 |
| <b>UC 10 - Preparar e confeccionar acepipes e entradas</b><br>UFCD 4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas |   |   |
| 10.1 - Elabora fichas técnicas de acepipes e entradas  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4668); Processo de confeção de acepipes e entradas (UFCD 4668); Receitas e fichas técnicas (UFCD 4668).   | 4 |
| 10.2 - Prepara e confecciona acepipes e entradas   | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Tipos de acepipes e entradas simples sólidas (UFCD 4668); Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas (UFCD 4668); Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas (UFCD 4668); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4668); Processo de confeção de acepipes e entradas (UFCD 4668); Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados (UFCD 4668); Normas de higiene e segurança (UFCD 4668).  | 5 |
| 10.3 - Emprata e decora acepipes e entradas  | Empratamento e decoração criativa (UFCD 4668); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| 10.4 - Acondiciona e conserva os acepipes e entradas confeccionados  | Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Principais técnicas de conservação (UFCD 8291); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4668).  | 4 |
| <b>UC 11 - Preparar e confeccionar peixes e mariscos</b><br>UFCD 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos     |   |   |
| 11.1 - Elabora fichas técnicas de pratos de peixes e mariscos  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8291); Processo de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8291); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8291).   | 4 |
| 11.2 - Prepara peixes e mariscos   | Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239); Controlo de qualidade (estado de frescura) (UFCD 8239); Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar) (UFCD 8291); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8291); Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos (UFCD 8291); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8291); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8291); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8291); Técnicas de preparação de peixes e mariscos (UFCD 8291); Técnicas de regeneração de pratos de peixes e marisco (UFCD 8291); Normas de higiene e segurança (UFCD 8291). | 5 |
| 11.3 - Confecciona peixes e mariscos   | Técnicas de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8291); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8291); Normas de higiene e segurança (UFCD 8291).   | 5 |
| 11.4 - Prepara e confecciona guarnições de peixes e mariscos   | Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos (UFCD 8291); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8291); Normas de higiene e segurança (UFCD 8291); Preparação e confeção de molhos e emulsões (UFCD 4667).  | 5 |
| 11.5 - Emprata e decora peixes e mariscos  | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8291); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| 11.6 - Acondiciona e conserva peixes e mariscos  | Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos (UFCD 8291).   | 4 |
| <b>UC 12 - Preparar e confeccionar carnes, aves e caça</b><br>UFCD 8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça |   |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 12.1 - Elabora fichas técnicas de pratos de carnes, aves e caça   | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8292); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8292).  | 4 |
| 12.2 - Prepara carnes, aves e caça  | Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239); Controlo de qualidade (estado de frescura) (UFCD 8239); Divisão anatómica (UFCD 8292); Técnicas de preparação de carnes, aves e caça (UFCD 8292); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8292); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8292); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283).   | 5 |
| 12.3 - Confeciona carnes, aves e caça   | Técnicas de confeção de carnes, aves e caça (UFCD 8292); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8292); Normas de higiene e segurança (UFCD 8292); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Identificação de matérias-primas alimentares (UFCD 8239).  | 5 |
| 12.4 - Acondiciona e conserva carnes, aves e caça   | Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Principais técnicas de conservação (UFCD 8292); Acondicionamento e conservação de carnes, aves e caça (UFCD 8292).   | 4 |
| 12.5 - Prepara e confeciona guarnições de carnes, aves e caça   | Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça (UFCD 8292); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8292); Normas de higiene e segurança (UFCD 8292); Preparação e confeção de molhos (UFCD 4667); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8292); Normas de higiene e segurança (UFCD 8292); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Identificação de matérias-primas alimentares (UFCD 8239).   | 5 |
| 12.6 - Emprata e decora carnes, aves e caça   | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8292); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| <b>UC 13 - Preparar e confecionar doçaria tradicional portuguesa</b><br>UFCD 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa |   |   |
| 13.1 - Elabora fichas técnicas de bolos regionais e conventuais   | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8293); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8293).  | 4 |
| 13.2 - Prepara e confeciona doces e bolos regionais e conventuais   | Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual (UFCD 8293); Variedades de doces e bolos regionais e conventuais (UFCD 8293); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8293); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8293); Normas de higiene e segurança (UFCD 8293).   | 5 |
| 13.3 - Emprata e decora doces e bolos regionais e conventuais   | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8293); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| 13.4 - Acondiciona e conserva os doces e bolos regionais e conventuais confecionados  | Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados (UFCD 8293); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).   | 4 |
| <b>UC 14 - Preparar e confecionar cozinha tradicional portuguesa</b><br>UFCD 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa |   |   |
| 14.1 - Elabora fichas técnicas de pratos da cozinha tradicional portuguesa  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4673); Receitas e fichas técnicas (UFCD 4673).  | 4 |
| 14.2 - Prepara e confeciona pratos da cozinha tradicional portuguesa  | Entradas e acepipes (UFCD 4668); Sopas, caldos e cremes (UFCD 4662); Peixe e marisco (UFCD 8291); Carne, caça e aves (UFCD 8292); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 4673); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4673); Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa (UFCD 4673); Técnicas de regeneração (UFCD 4673); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4673); Normas de higiene e segurança (UFCD 4673). | 5 |
| 14.3 - Acondiciona e conserva pratos da cozinha tradicional portuguesa confecionados  | Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados (UFCD 4673); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).   | 4 |
| 14.4 - Emprata e decora pratos da cozinha tradicional portuguesa  | Empratamento e decoração criativa (UFCD 4673); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |

| <b>UC 15 - Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa</b>                       |   |   |
|--|---|---|
| UFCD 8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa                         |   |   |
| 15.1 - Elabora fichas técnicas de receitas de pastelaria de sobremesa                | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8294); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8294).  | 4 |
| 15.2 - Prepara e confecciona diversas receitas de pastelaria de sobremesa            | Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa (UFCD 8294); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8294); Pastelaria de sobremesa (UFCD 8294); Confeções de sobremesa (UFCD 8294); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8294); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8294); Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa (UFCD 8294); Técnicas de regeneração (UFCD 8294); Normas de higiene e segurança (UFCD 8294). | 5 |
| 15.3 - Emprata e decora os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados        | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8294); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| 15.4 - Acondiciona e conserva os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados  | Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8294); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).  | 4 |
| <b>UC 16 - Preparar e confeccionar pastelaria internacional</b>                      |   |   |
| UFCD 8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional                        |   |   |
| 16.1 - Elabora fichas técnicas de receitas de pastelaria internacional               | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8295); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8295).  | 4 |
| 16.2 - Prepara e confecciona diversas receitas de pastelaria internacional           | Pastelaria e doçaria internacional (UFCD 8295); Confeções de pastelaria (UFCD 8295); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8295); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8295); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8295); Normas de higiene e segurança (UFCD 8295).   | 5 |
| 16.3 - Emprata e decora os produtos de pastelaria internacional confeccionados       | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8295); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| 16.4 - Acondiciona e conserva os produtos de pastelaria internacional confeccionados | Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8295); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).  | 4 |
| <b>UC 17 - Executar serviços especiais de cozinha/pastelaria</b>                     |   |   |
| UFCD 8296 - Cozinha/Pastelaria – serviços especiais                                  |   |   |
| 17.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias para serviços especiais                   | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8287); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8296).  | 4 |
| 17.2 - Prepara e confecciona iguarias para serviços especiais                        | Tipos de serviços especiais (UFCD 8296); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Tecnologia de matérias-primas, equipamentos e utensílios (UFCD 8296); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8296); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8296); Preparação e confeção de iguarias de acordo com a tipologia de serviço (UFCD 8296); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8296); Normas de higiene e segurança (UFCD 8296).  | 5 |
| 17.3 - Acondiciona e conserva os produtos confeccionados para serviços especiais     | Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8296); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).  | 4 |
| 17.4 - Emprata e decora iguarias para serviços especiais                             | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8296); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| <b>UC 18 - Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha</b>                       |   |   |
| UFCD 8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha                               |   |   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 18.1 - Executa as principais preparações de base de cozinha   | Preparações de base (UFCD 8297); Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Organização da cozinha (UFCD 8283).  | 5 |
| 18.2 - Executa as principais confeções de base de cozinha   | Confeções de base (UFCD 8297); Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Organização da cozinha (UFCD 8283).  | 5 |
| <b>UC 19 - Preparar e confeccionar iguarias de cozinhas do mundo</b><br>UFCD 4674 - Cozinhas do mundo                           |   |   |
| 19.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias de cozinha do mundo  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8287); Receitas e fichas técnicas (UFCD 4674).  | 4 |
| 19.2 - Prepara e confecciona iguarias de cozinha do mundo e respetivas guarnições   | Gastronomia internacional (UFCD 4674); Pratos de cozinha do mundo (UFCD 4674); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 4674); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4674); Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo (UFCD 4674); Preparação e confeção de guarnições (UFCD 4674); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Identificação de matérias-primas alimentares (UFCD 8239).  | 5 |
| 19.3 - Emprata e decora iguarias de cozinhas do mundo com matérias-primas alusivas  | Empratamento e decoração criativa (UFCD 4674); Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).   | 4 |
| <b>UC 20 - Confeccionar e decorar iguarias utilizando processos de cozinha criativa</b><br>UFCD 8298 - Cozinha criativa         |   |   |
| 20.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias de cozinha criativa  | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8298); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287).  | 4 |
| 20.2 - Aplica novos processos de preparação e confeção de iguarias de cozinha criativa  | Cozinha criativa - influências gastronómicas (UFCD 8298); Novas tecnologias de cozinha (UFCD 8298); Noções básicas de química alimentar (UFCD 8298); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 4674); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8298); Técnicas de preparação de pratos de cozinha pastelaria (UFCD 8298); Processos de confeção de pratos da cozinha criativa (UFCD 8298); Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (UFCD 8298); Novos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 8298); Técnicas de regeneração de pratos de cozinha criativa (UFCD 8298); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283). | 5 |
| 20.3 - Aplica novas técnicas de decoração dos produtos gastronómicos de cozinha criativa, mantendo a harmonia entre as iguarias | Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298).  | 4 |

### UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC) DA BOLSA \*\*\*

- Deverão ser selecionadas 1 UC da área Bolsa - área A e 1 UC da área Bolsa - área C -

### Área - Bolsa - área A

- Deverão ser selecionadas 1 UC -

| Tarefas  | Conhecimentos e saberes sociais e relacionais   | Ponderação**<br>(1 a 5) |
|--|---|-------------------------|
| <b>UC 21 - Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b><br>UFCD 4663 - Língua francesa – cozinha/pastelaria |   |                         |
| 21.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em francês, a nível do utilizador independente   | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4663); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 4663). | 3                       |
| 21.2 - Resolve reclamações utilizando a língua francesa, a nível do utilizador independente  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4663); Descrição e identificação (UFCD 4664).                                  | 3                       |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>UC 22 - Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>         |   |   |
| UFCD 8299 - Língua italiana – cozinha/pastelaria   |   |   |
| 22.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em italiano, a nível do utilizador independente  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8299); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8299). | 3 |
| 22.2 - Resolve reclamações utilizando a língua italiana, a nível do utilizador independente                  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8299); Descrição e identificação (UFCD 8299).                                  | 3 |
| <b>UC 23 - Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>            |   |   |
| UFCD 8300 - Língua alemã – cozinha/pastelaria  |   |   |
| 23.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em alemão, a nível do utilizador independente    | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8300); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8300). | 3 |
| 23.2 - Resolve reclamações utilizando a língua alemã, a nível do utilizador independente                     | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8300); Descrição e identificação (UFCD 8300).                                  | 3 |
| <b>UC 24 - Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>        |   |   |
| UFCD 8301 - Língua espanhola – cozinha/pastelaria  |   |   |
| 24.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em espanhol, a nível do utilizador independente  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8301); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8301). | 3 |
| 24.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua espanhola, a nível do utilizador independente                | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8301); Descrição e identificação (UFCD 8301).                                  | 3 |
| <b>UC 25 - Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>        |   |   |
| UFCD 8302 - Língua holandesa – cozinha/pastelaria  |   |   |
| 25.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em holandês, a nível do utilizador independente  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8302); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8302). | 3 |
| 25.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua holandesa, a nível do utilizador independente                | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8302); Descrição e identificação (UFCD 8302).                                  | 3 |
| <b>UC 26 - Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>       |   |   |
| UFCD 8303 - Língua finlandesa – cozinha/pastelaria   |   |   |
| 26.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em finlandês, a nível do utilizador independente | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8303); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8303). | 3 |
| 26.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua finlandesa, a nível do utilizador independente               | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8303); Descrição e identificação (UFCD 8303).                                  | 3 |
| <b>UC 27 - Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>       |   |   |
| UFCD 8304 - Língua norueguesa – cozinha/pastelaria   |   |   |
| 27.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em norueguês, a nível do utilizador independente | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8304); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8304). | 3 |
| 27.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua norueguesa, a nível do utilizador independente               | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8304); Descrição e identificação (UFCD 8304).                                  | 3 |
| <b>UC 28 - Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>            |   |   |
| UFCD 8305 - Língua sueca – cozinha/pastelaria  |   |   |
| 28.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em sueco, a nível do utilizador independente     | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8305); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8305). | 3 |
| 28.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua sueca, a nível do utilizador independente                    | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8305); Descrição e identificação (UFCD 8305).                                  | 3 |
| <b>UC 29 - Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>          |   |   |
| UFCD 8306 - Língua chinesa – cozinha/pastelaria  |   |   |
| 29.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em mandarim, a nível do utilizador independente  | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8306); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8306). | 3 |
| 29.2 - Resolve reclamações, utilizando o mandarim, a nível do utilizador independente                        | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8306); Descrição e identificação (UFCD 8306).                                  | 3 |
| <b>UC 30 - Utilizar a língua russa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria</b>            |   |   |
| UFCD 8729 - Língua russa – cozinha/pastelaria  |   |   |
| 30.1 - Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em russo, a nível do utilizador independente     | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8729); Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8729). | 3 |
| 30.2 - Resolve reclamações, utilizando o russo, a nível do utilizador independente                           | Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8729); Descrição e identificação (UFCD 8729).                                  | 3 |

### Área - Bolsa - área C

- Deverão ser selecionadas 1 UC -

| Tarefas | Conhecimentos e saberes sociais e relacionais | Ponderação**<br>(1 a 5) |
|---------|---|-------------------------|
|---------|---|-------------------------|

| <b>UC 31 - Confeccionar e decorar bolos artísticos</b>                                   |  |   |
|--|--|---|
| UFCD 8327 - Confeção e decoração de bolos artísticos                                     |  |   |
| 31.1 - Elabora fichas técnicas de bolos artísticos                                       | Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8287); Receitas e fichas técnicas (UFCD 8327).   | 4 |
| 31.2 - Prepara recheios e/ou coberturas para bolos artísticos                            | Principais recheios e cremes de pastelaria (UFCD 8285); Principais tipos de recheios e coberturas (UFCD 8327); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfecção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283); Tipos de bolos artísticos (UFCD 8327); Principais tipos de recheios e coberturas (UFCD 8327); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8327); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8327); Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos (UFCD 8327); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8327); Normas de higiene e segurança (UFCD 8327). | 5 |
| 31.3 - Confecciona bolos artísticos  | Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos (UFCD 8327); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8327); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8327); Normas de higiene e segurança (UFCD 8327).  | 5 |
| 31.4 - Aplica técnicas de decoração criativa em bolos artísticos                         | Técnicas de decoração (UFCD 8327); Processos de decoração (UFCD 8327).   | 4 |
| <b>UC 32 - Elaborar peças artísticas e executar decoração alimentar</b>                  |  |   |
| UFCD 8328 - Peças artísticas e decoração alimentar                                       |  |   |
| 32.1 - Planifica os trabalhos de decoração   | Decoração alimentar (UFCD 8328); Planificação de trabalhos (UFCD 8328).  | 4 |
| 32.2 - Efetua trabalhos de decoração alimentar em relevo e escultura                     | Trabalhos em relevo e escultura (UFCD 8328); Normas de higiene e segurança (UFCD 8328); Noções de limpeza e desinfecção (UFCD 7731); Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211); Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211); Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283).   | 4 |
| 32.3 - Aplica técnicas de empratamento decorativo  | Técnicas de empratamento decorativo (UFCD 8328); Normas de higiene e segurança (UFCD 8328).  | 4 |
| 32.4 - Fotografa peças artísticas e de decoração alimentar                               | Fotografia culinária (UFCD 8328).  | 3 |
| <b>UC 33 - Utilizar aplicações informáticas na restauração</b>                           |  |   |
| UFCD 8330 - Aplicações informáticas na restauração                                       |  |   |
| 33.1 - Utiliza o software específico no registo e distribuição de pedidos na restauração | Software de restauração certificado (UFCD 8330); Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330).  | 4 |
| 33.2 - Utiliza o software específico na faturação  | Software de restauração certificado (UFCD 8330); Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330).  | 2 |
| 33.3 - Utiliza o software específico no controlo de stocks                               | Software de restauração certificado (UFCD 8330); Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330).  | 4 |
| 33.4 - Utiliza o software específico no cálculo do valor nutricional das iguarias        | Software de restauração certificado (UFCD 8330); Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330); Software de gastronomia (UFCD 8330).   | 2 |
| <b>UC 34 - Utilizar o marketing na restauração</b>                                       |  |   |
| UFCD 4421 - Marketing na restauração   |  |   |



|  |   |   |
|--|---|---|
| 34.1 - Aplica as técnicas comerciais e de marketing no restaurante | Marketing na restauração (UFCD 4421); Estratégias de comunicação (UFCD 4421); Decoração do restaurante (UFCD 4421). | 3 |
| 34.2 - Aplica as técnicas comerciais e de marketing na ementa      | Marketing na restauração (UFCD 4421); Marketing da ementa (UFCD 4421).  | 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.