

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** (1 a 5)
UC 1 - Preparar e confeccionar massas base de cozinha		
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
UC 2 - Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha		
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
UC 3 - Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		
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 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); 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
UC 4 - Calcular capitações e elaborar fichas técnicas, cartas e ementas UFCD 8287 - Capitação, fichas técnicas, cartas e ementas		
4.1 - Calcula capitações 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
UC 5 - Atender o cliente e gerir reclamações na restauração 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
UC 6 - Efetuar a mise-en-place para o serviço de restaurante/bar 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
UC 7 - Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria 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
UC 8 - Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares da cozinha/pastelaria 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
UC 9 - Preparar e confeccionar sopas 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
UC 10 - Preparar e confeccionar acepipes e entradas 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
UC 11 - Preparar e confeccionar peixes e mariscos 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
UC 12 - Preparar e confeccionar carnes, aves e caça 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
UC 13 - Preparar e confecionar doçaria tradicional portuguesa 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
UC 14 - Preparar e confecionar cozinha tradicional portuguesa 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

UC 15 - Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa		
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
UC 16 - Preparar e confeccionar pastelaria internacional		
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
UC 17 - Executar serviços especiais de cozinha/pastelaria		
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
UC 18 - Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha		
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
UC 19 - Preparar e confeccionar iguarias de cozinhas do mundo 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
UC 20 - Confeccionar e decorar iguarias utilizando processos de cozinha criativa 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** (1 a 5)
UC 21 - Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria 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

UC 22 - Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 23 - Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 24 - Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 25 - Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 26 - Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 27 - Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 28 - Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 29 - Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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
UC 30 - Utilizar a língua russa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria		
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** (1 a 5)
---------	---	-------------------------

UC 31 - Confeccionar e decorar bolos artísticos		
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
UC 32 - Elaborar peças artísticas e executar decoração alimentar		
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
UC 33 - Utilizar aplicações informáticas na restauração		
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
UC 34 - Utilizar o marketing na restauração		
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.