

# Escola Profissional do Vale do Tejo



**DESIGNAÇÃO DA UFCD:** Cozinha Criativa

**CÓDIGO DA UFCD:** 8298

**CARGA HORÁRIA:** 25 horas

## Objetivos

- Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

## Conteúdos

- Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios
  - Cozinha de autor
  - Cozinha de fusão
  - Cozinha molecular
  - Outras
- Novas tecnologias de cozinha
- Noções básicas de química alimentar
- Tecnologia de matérias-primas
  - Composições
  - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações

- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa
- Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de confeção de pratos da cozinha criativa
- Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras)
- Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital)
- Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
  - Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos
  - Conceitos de estética e harmonia
- Normas de higiene e segurança