

Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo

Criada em 2025-10-29

DESIGNAÇÃO DA UC: Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo

CÓDIGO DA UC: UC03588

PONTOS DE CRÉDITO: 4.5

Realizações

- Elaborar fichas técnicas.
- Preparar a mise en place.
- Preparar e executar confeções de iguarias da cozinha e doçaria internacional.
- Empratar e decorar as iguarias confeccionadas.
- Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.

Conhecimentos, Aptidões e Atitudes

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha. • Articulação com o serviço de restaurante – reservas, encomendas, outros. • Técnicas de planeamento da produção de cozinha. • Fichas técnicas - unidades de quantificação, medida, peso e percentagem; géneros alimentícios/ingredientes; capitações; desperdícios. • Processo de valorização de produtos e ingredientes. • Processo de controlo de custos e margem de lucro. • Receituário de confeções de pratos e doçaria de diferentes países. • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha e pastelaria. • Equipamentos e utensílios necessários. • Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de pratos e doçaria de diferentes países. • Técnicas de preparação e confeção de pratos e doçaria de diferentes países. • Técnicas de preparação e confeção de acompanhamentos ou guarnições. • Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais. • Técnicas de limpeza, desinfeção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão. • Técnicas de empratamento e decoração de produtos 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha. • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. • Elaborar e interpretar fichas técnicas. • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto. • Consultar fichas técnicas e receituário. • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes. • Determinar proporções. • Efetuar pesagens. • Calcular preços. • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha. • Efetuar o planeamento da produção de cozinha. • Selecionar os equipamentos, ingredientes e utensílios necessários à planificação e confeção de pratos e doçaria diferentes países. • Selecionar as matérias-primas para a confeção. • Verificar qualidade e frescura dos ingredientes. • Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de pratos e doçaria tradicionais portugueses e respetivas guarnições ou acompanhamentos. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Iniciativa. • Autocontrolo. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Assertividade. • Empatia. • Escuta ativa. • Cooperação com a equipa. • Empenho e persistência na resolução de problema. • Sentido de organização. • Flexibilidade e adaptabilidade. • Disponibilidade para aprender. • Respeito pelos princípios da sustentabilidade. • Respeito pelas regras e normas definidas. • Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar. • Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
<p>confeccionados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados. • Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade. • Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de produtos confeccionados. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção. • Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho. 	

Critérios de desempenho

Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo

- Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso da Competência)

- Cozinhas em unidades de produção coletiva e industrial, em estabelecimentos de restauração integrados ou não em unidades hoteleiras.

Recursos

- Legislação em vigor.
- Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha e pastelaria.
- Plano de produção.
- Fichas técnicas dos produtos.
- Receituários.

Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.

• Fichas de registo das matérias-primas.

• Matérias-primas.

• Uniforme de cozinha.

• Equipamento e produtos de higiene e limpeza.

• Manuais de apoio.

• Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

Qualificações

• 811RA144 - Técnico/a de Cozinha e Restauração

Ligações úteis

> ANQEP (<http://www.anqep.gov.pt/default.aspx?e=1>)

> IEFP (<https://www.iefp.pt/>)

> DGEstE (<https://www.dgeste.mec.pt/>)

> DGERT (<https://www.dgert.gov.pt/>)

> Portal Qualifica (<https://www.qualifica.gov.pt>)

> Portal da Oferta Formativa
(<https://www.ofertaformativa.gov.pt/>)

> Cedefop (<http://www.cedefop.europa.eu/pt>)

> Skills Panorama
(<https://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>)

> OIT
(<https://www.ilo.org/public/portugue/region/eurpro/lisbon/htm>)

> OCDE (<http://www.oecd.org/>)

> União Europeia (https://europa.eu/european-union/index_pt)

Contactos

📍 Av. 24 de Julho, nº138, 1399-026 Lisboa

☎ +351 213 943 700

✉ anqep@anqep.gov.pt (<mailto:anqep@anqep.gov.pt>)

📘 (<https://pt-pt.facebook.com/ANQEP/>) 🐦 (<https://twitter.com/anqep>)

📷 (<https://www.instagram.com/anqep.ip/>)

📺 (https://www.youtube.com/channel/UC7_z025LdbVnMefukPaD8eA)

AVISOS LEGAIS (/avisosLegais)

© Copyright 2008-2025 Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I.P.

