

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

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

## Critérios de desempenho

*Preparar e confucionar 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/portuguese/region/eurpro/lisbon/htm>)

› OCDE (<http://www.oecd.org/>)

› União Europeia ([https://europa.eu/european-union/index\\_pt](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) (<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](https://www.youtube.com/channel/UC7_z025LdbVnMefukPaD8eA))

AVISOS LEGAIS (/avisosLegais)

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

