

Escola Profissional do Vale do Tejo



DESIGNAÇÃO DA UFCD: Cozinhas do Mundo

CÓDIGO DA UFCD: 4674

CARGA HORÁRIA: 50 horas

Objetivos

- Reconhecer a gastronomia tradicional de diferentes países e os respetivos receituários.
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar pratos de cozinhas do mundo.
- Confeccionar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar pratos de cozinhas do mundo.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Gastronomia internacional
 - Tendências de evolução da gastronomia
 - Evolução dos Receituários
 - Tipologias gastronómicas
- Pratos de cozinhas do mundo (Europa, Ásia, países lusófonos, América)
 - Entradas e acepipes
 - Sopas, caldos, cremes e consommés
 - Peixe e marisco
 - Carne, caça e aves
 - Pastelaria e sobremesas
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações

- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - *Mise-en-place*
 - Ordem da introdução da matéria-prima
 - Tempo de cozedura
 - Empratamento
- Preparação e confeção de guarnições
- Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança