

Planear e confeccionar cozinha criativa

Criada em 2025-10-29

DESIGNAÇÃO DA UC: Planear e confeccionar cozinha criativa

CÓDIGO DA UC: UC03596

PONTOS DE CRÉDITO: 2.25

Realizações

- Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha criativa.
- Elaborar a ficha técnica do produto.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar pratos de cozinha criativa.
- Empratar e decorar iguarias de cozinha criativa.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.

Conhecimentos, Aptidões e Atitudes

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha criativa – influências gastronómicas; cozinha de autor; cozinha de fusão; cozinha molecular; outras. • Química alimentar – noções básicas. • Cozinha criativa – matérias-primas. • Tecnologia de matérias-primas – composições; utilizações. • Novas tecnologias dos equipamentos e utensílios de cozinha - células de arrefecimento, fornos convetores, equipamento digital. • 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. • Plano de produção e outras orientações relativas à produção - reservas, encomendas, serviços especiais, outras. • Fichas técnicas. • Constituição das fichas técnicas. • Técnicas de cálculo de capitações. • Nutrição e dietética. • Processos e tempos de confeção. • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. • Técnicas de cálculo de preços. • Procedimentos de manipulação de alimentos. • Noções de higiene e desinfeção. • Técnicas de preparação e confeção de cozinha criativa - confeção a 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar novas tendências gastronómicas e novas técnicas. • Identificar novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha. • Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha. • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. • Interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa. • Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha. • Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha. • Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. • Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto. • Aplicar técnicas de cálculo de preços. • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos. • Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha criativa. • Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios. • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha criativa. • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha criativa. • Aplicar os processos de decoração de cozinha criativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Sentido de organização. • Sentido criativo. • Cooperação com a equipa. • Empenho. • Resolução de problemas. • Resiliência. • Respeito pelas regras e normas definidas. • Respeito pelos princípios da sustentabilidade. • Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar. • Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
<p>vácuo, confeção a baixas temperaturas, outras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha criativa. • Técnicas de empratamento. • Processos de decoração de cozinha criativa. • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha criativa. • Procedimentos de controlo da qualidade. • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Procedimentos de registo e controlo de stocks. • 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 normas de manipulação de alimentos. • Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Registar e controlo stocks. • 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

Planear e confeccionar cozinha criativa

- Respeitando o plano de produção.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Contexto (de uso da Competência)

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

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Legislação em vigor.
- Plano de produção.
- Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha e pastelaria.
- Matérias-primas.
- Uniforme de cozinha.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.
- 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

+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.

 REPÚBLICA PORTUGUESA (<https://www.portugal.gov.pt>)

 ANQEP (<https://www.anqep.gov.pt/>)
AGÊNCIA NACIONAL PARA A QUALIFICAÇÃO E O ENSINO PROFISSIONAL, I.P.

Cofinanciado pela
União Europeia

