

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS DA QUALIFICAÇÃO

Técnico/a de Cozinha e Restauração

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: 811 - Hotelaria e Restauração

CÓDIGO DA QUALIFICAÇÃO: 000000

NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO: 4

PONTOS DE CRÉDITO: 117

PUBLICAÇÕES E ATUALIZAÇÕES:

OBSERVAÇÕES:

DESCRIÇÃO GERAL DA QUALIFICAÇÃO (MISSÃO):

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria e restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

ATIVIDADES PRINCIPAIS:

1. Definir a organização e funcionamento da cozinha, coordenando as equipas de trabalho.
2. Proceder ao armazenamento das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação das mesmas.
3. Limpar e dosear géneros alimentícios, confeccionar molhos base e fundos de cozinha.
4. Confeccionar entradas líquidas, sólidas quentes e frias, pratos de massas e ovos, receituário de pratos de peixe, marisco, carnes, aves e caça, e respetivas guarnições, da cozinha nacional e internacional, utilizando técnicas tradicionais e inovadoras de confeção.
5. Confeccionar produtos de pastelaria nacional e internacional.
6. Executar serviços especiais, confeccionando e decorando peças artísticas.
7. Articular com o serviço de restaurante por forma a satisfazer as necessidades do estabelecimento.
8. Definir a organização e funcionamento do restaurante, coordenando as equipas de trabalho.
9. Aplicar técnicas de acolhimento, comunicação, vendas e gerir reclamações na restauração.
10. Organizar e realizar serviço casual e clássico de restaurante/bar.
11. Organizar e realizar serviço de vinhos e outras bebidas simples.
12. Realizar confeções de sala e arte cisória.
13. Organizar e realizar serviço de bar/bebidas compostas e de cafetaria.
14. Planear e executar serviços especiais.
15. Controlar custos de alimentos e bebidas e gerir aprovisionamentos.
16. Elaborar cartas e menus na restauração.
17. Realizar a higienização e limpeza dos utensílios, equipamentos e espaços de trabalho.
18. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

UC OBRIGATÓRIAS

CÓDIGO UC ¹	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	PONTOS DE CRÉDITO
	01	Planear e organizar a produção de cozinha	2,25
	02	Preparar e executar confeções de cozinha	2,25
	03	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	2,25
	04	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	4,5
	05	Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	4,5
	06	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	4,5
	07	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	4,5
	08	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	4,5
	09	Implementar os princípios de nutrição e dietética	2,25
	10	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	2,25
	11	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	4,5
	12	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	2,25
	13	Planear e executar o serviço de bebidas simples	4,5
UC00039	14	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	2,25
UC00056	15	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	2,25
UC00034	16	Colaborar e trabalhar em equipa	4,5
UC00000	17	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	2,25
	18	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	4,5
UC00038	19	Prestar informação sobre o setor do turismo	2,25
UC00000	20	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	2,25

CÓDIGO UC ¹	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	PONTOS DE CRÉDITO
UC00031	21	Criar e desenvolver ideias de negócio	4,5
UC00032	22	Elaborar o plano de negócios	4,5
UC00035	23	Desenvolver competências pessoais e criativas	2,25
	24	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	2,25
UC00069	25	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	2,25
UC00068	26	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	2,25
Total de pontos de crédito de UC Obrigatórias			83,25/ 925h

Para obter a qualificação de **Técnico/a de Cozinha e Serviço**, para além das UC Obrigatórias, terão também de ser realizadas UC Opcionais correspondentes ao total de **31,25** pontos de crédito: 31,25 pontos de crédito a selecionar da Área Cozinha e Pastelaria **ou** 31,25 pontos de crédito a selecionar da Área Restaurante Bar **e** 2,25 pontos de crédito a selecionar da Área Transversal.

UC OPCIONAIS A - Cozinha e Pastelaria

CÓDIGO UC ²	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	PONTOS DE CRÉDITO
	01	Conservar matérias-primas alimentares	2,25
	02	Preparar e confeccionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa	4,5
	03	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa	2,25
	04	Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo	4,5
	05	Implementar novas tendências na cozinha	2,25
	06	Confeccionar produtos sustentáveis	2,25
	07	Planear e executar serviços especiais de cozinha	4,5
	08	Planear e confeccionar pastelaria internacional	2,25
	09	Planear e confeccionar massas básicas de panificação	2,25
	10	Planear e confeccionar Cake Design	2,25
	11	Planear e confeccionar cozinha alternativa	2,25
	12	Planear e confeccionar cozinha criativa	2,25
	13	Planear e confeccionar massas especiais de panificação	2,25

UC OPCIONAIS B - Restaurante/Bar

CÓDIGO UC ³	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	PONTOS DE CRÉDITO
	01	Planear e elaborar cartas e menus na restauração	2,25
	02	Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar	4,5
	03	Planear e executar o serviço de vinhos	4,5
	04	Planear e executar o serviço de bebidas compostas	4,5
	05	Preparar e executar arte cisória	4,5
	06	Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente	4,5
	07	Preparar e organizar serviços especiais	4,5
	08	Executar Mixologia no serviço de bar	2,25
	09	Executar técnicas de flair no serviço de bar	2,25
	10	Executar técnicas de barista	2,25
	11	Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos	2,25
	12	Preparar e servir bebidas de cafetaria	2,25
	13	Preparar e servir pequenos-almoços	2,25
	14	Executar o serviço à carta	2,25
	15	Preparar e servir refeições ligeiras	2,25

UC OPCIONAIS C - TRANSVERSAIS

CÓDIGO UC ⁴	N.º UC	UNIDADES DE COMPETÊNCIA	PONTOS DE CRÉDITO
UC00055	01	Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração	2,25
UC00066	02	Aplicar a expressividade corporal em contexto profissional	2,25
UC00067	03	Aplicar a escrita criativa em contexto profissional	2,25
UC0077	04	Aplicar storytelling na comunicação	2,25
UC000	05	Comunicar em Língua Gestual Portuguesa	4,5

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0001 PLANEAR E ORGANIZAR A PRODUÇÃO DE COZINHA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar os planos de trabalho. R2. Realizar a <i>mise en place</i>. R3. Coordenar equipas. R4. Acondicionar e conservar os géneros alimentícios e outros produtos.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Procedimentos de organização e funcionamento de uma cozinha e do serviço de cozinha. • Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares. • Fichas técnicas de produtos. • Organização de brigadas em restauração. • Circuitos de serviço - recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas. • Articulação com o serviço de restaurante. • Técnicas de coordenação de equipas - tarefas e responsabilidades. • Comunicação assertiva. • Vocabulário técnico específico. • Equipamentos e utensílios e suas funções. • Utilização e manuseio de diversos equipamentos e utensílios em segurança. • Géneros alimentícios de origem animal e vegetal - classificação, características. • Géneros alimentícios de origem vegetal e a sua sazonalidade - frutas, legumes, cereais, ervas aromáticas, condimentos e especiarias. • Gorduras vegetais e animais.	• Analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha. • Aplicar os procedimentos de organização e funcionamento de uma cozinha e do serviço de cozinha. • Elaborar o plano de atividades e outras orientações. • Organizar a brigada de cozinha. • Aplicar técnicas de coordenação de equipas. • Comunicar com assertividade. • Organizar o fluxo de trabalho na cozinha. • Selecionar e preparar os equipamentos e utensílios necessários. • Manusear equipamentos e utensílios. • Consultar receitas e especificações técnicas. • Classificar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal. • Distinguir variedades e origem dos géneros alimentícios. • Reconhecer características físicas e nutritivas dos géneros alimentícios. • Aplicar os procedimentos da <i>mise en place</i>.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Iniciativa. • Autocontrolo. • 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 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.

• Carnes de açougue, criação e caça - classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas. • Peixes e mariscos - classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas. • Ovos, leite e derivados. • Estado de frescura. • <i>Mise en place</i> na cozinha. • Procedimentos de manipulação de alimentos. • Vários tipos de corte de alimentos de origem vegetal e animal. • Técnicas de limpeza e higienização. • Controlo de qualidade. • Técnicas e procedimentos de conservação. • Condições de armazenamento - local, temperatura, outros. • Acondicionamento e conservação de géneros alimentícios - técnicas e procedimentos de conservação. • Normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. • Sustentabilidade e economia circular na restauração - âmbito e princípios de circularidade. • Desperdício na restauração - alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. • Equipamento de proteção individual (EPI). • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho.	• Aplicar as normas e procedimentos de manipulação de alimentos. • Cortar legumes, vegetais e outros géneros alimentícios. • Aplicar os procedimentos de controlo de qualidade e estado de frescura. • Aplicar regras de segurança na utilização de equipamentos e utensílios. • Aplicar técnicas de limpeza e higienização de equipamentos e utensílios de cozinha. • Implementar e aplicar as normas de acondicionamento, conservação e armazenamento de géneros alimentícios e outros produtos. • Preencher a documentação de verificação e controlo de qualidade. • Identificar os perigos e aplicar medidas preventivas. • 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 organizar a produção de cozinha:

CD1 Aplicando e respeitando as regras de organização e funcionamento.

CD2 Coordenando a equipa, assegurando uma comunicação clara e assertiva.

CD3 Assegurando a *mise en place* e a adequada utilização dos diversos equipamentos e utensílios.

CD4 Garantindo as normas de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas.

CD5 Cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar, de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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 e receitas.

Matérias-primas.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Uniforme de cozinha.

Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.

Manuais de apoio.

Listas de verificação para controlo de qualidade.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0002 PREPARAR E EXECUTAR CONFEÇÕES DE COZINHA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Executar cortes nos diversos géneros alimentícios. R2. Executar diversas técnicas de confeção. R3. Acondicionar e conservar os produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares. - Organização e funcionamento de uma cozinha. - Vocabulário técnico. - Fichas técnicas de produtos. - Receituário. - Géneros alimentícios de origem animal e vegetal - classificação, características. - Géneros alimentícios de origem vegetal e a sua sazonalidade - frutas, legumes, cereais, ervas aromáticas, condimentos e especiarias. - Gorduras vegetais e animais. - Carnes de açougue, criação e caça - classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas. - Peixes e mariscos - classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas. - Ovos, leite e derivados. - Controlo de qualidade. - Estado de frescura. - Equipamentos e utensílios e suas funções. - Utilização e manuseio de diversos equipamentos e utensílios em segurança. - Vários tipos de corte de alimentos de origem vegetal e animal. - Técnicas de limpeza e preparação de legumes e vegetais.	- Interpretar normas e instruções. - Utilizar vocabulário técnico. - Distribuir tarefas. - Identificar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal. - Reconhecer características de carnes de açougue, criação e caça. - Distinguir famílias de peixes. - Identificar características de peixes e mariscos. - Identificar características de ovos, leite e derivados. - Manusear equipamentos e utensílios em segurança. - Aplicar as normas e procedimentos de manipulação de alimentos. - Aplicar técnicas de corte de legumes, vegetais, carnes, peixes e outros géneros alimentícios. - Limpar e preparar legumes e vegetais. - Limpar e preparar carnes de açougue, criação e caça. - Limpar e preparar peixes, moluscos e crustáceos. - Aplicar técnicas de confeção de acordo com o receituário e os géneros alimentícios. - Aplicar os procedimentos de controlo de qualidade.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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.

• Principais cortes de legumes e vegetais. • Técnicas de limpeza e preparação de carnes de açougue, criação e caça. • Principais cortes de carnes de açougue, criação e caça. • Técnicas de limpeza e preparação de peixes, moluscos e crustáceos. • Principais cortes de peixes e moluscos. • Técnicas dos principais métodos de confeção. • Procedimentos de conservação. • Normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. • 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.	• Aplicar as normas de acondicionamento, conservação e armazenamento de géneros alimentícios. • 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 executar confeções de cozinha:

CD1. Verificando a frescura e a qualidade dos géneros alimentícios.

CD2. Assegurando a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.

CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Matérias-primas.

Uniforme de cozinha.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Fichas técnicas.

Manuais de apoio.

Receituários.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0003 PREPARAR E CONFECCIONAR MOLHOS E FUNDOS DE COZINHA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar fichas técnicas. R2. Preparar a <i>mise en place</i>. R3. Preparar e executar confeções de fundos de cozinha. R4. Preparar e executar confeções de molhos base de cozinha quentes, frios e seus derivados. R5. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- 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 base de cozinha - fundos, molhos e derivados. - Composição das manteigas compostas. - Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha. - Equipamentos e utensílios necessários. - Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de fundos de cozinha, molhos e bases. - Técnicas de preparação e confeção de fundos de cozinha. - Técnicas de preparação e confeção de molhos base de cozinha quentes e frios e seus derivados.	- Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha. - Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. - 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. - Calcular margens de lucro. - Controlar custos. - Redigir fichas técnicas. - Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha. - Efetuar o planeamento da produção de cozinha. - Selecionar os equipamentos, ingredientes e utensílios para a confeção de fundos de cozinha e molhos base. - Selecionar as matérias-primas para a confeção. - Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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.

• Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais. • Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão; • Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. • 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.	• Aplicar os procedimentos de preparação e confeção de fundos de cozinha. • Aplicar os procedimentos de preparação e confeção de molhos base de cozinha quentes e frios e seus derivados. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • Aplicar técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de produtos confeccionados. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção. • Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. • Cumprir normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha:

- CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.
- CD2. Elaborando fichas técnicas com a informação necessária para a sua confeção.
- CD3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- CD4. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- CD5. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Manuais de apoio.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0004 PREPARAR E CONFECCIONAR ACEPIPES, SOPAS, ENTRADAS, OVOS E MASSAS

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar fichas técnicas. R2. Preparar a <i>mise en place</i>. R3. Preparar e executar confeções de sopas, cremes, aveludados e <i>consommés</i>. R4. Preparar e executar confeções de entradas e acepipes. R5. Preparar e executar confeções de pratos de ovos e massas. R6. Empratar e decorar os produtos confeccionados. R7. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- 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 acepipes, entradas líquidas e sólidas quentes e frias, pratos de massa e de ovos. - Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha. - Equipamentos e utensílios necessários. - Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de acepipes, entradas líquidas e sólidas quentes e frias, pratos de massa e de ovos. - Técnicas de preparação e confeção de acepipes, entradas líquidas e sólidas quentes e frias.	- Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha. - Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. - 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. - Redigir fichas técnicas. - Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha. - Efetuar o planeamento da produção de cozinha. - Selecionar os equipamentos, ingredientes e utensílios necessários para a confeção de acepipes, entradas, pratos de massa e de ovos. - Selecionar as matérias-primas para a confeção. - Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.	- 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.

• Técnicas de preparação e confecção de pratos de ovos. • Técnicas de preparação e confecção de pratos de massas. • Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais. • Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão; • Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. • 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.	• Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de acepipes, entradas, pratos de massa e de ovos. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • 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 acepipes, sopas, entradas, ovos e massas:

- CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.
- CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- CD3. Elaborando fichas técnicas com a informação necessária.
- CD4. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- CD5. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Manuais de apoio.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0005

PREPARAR E CONFECCIONAR PEIXES, MARISCOS E OS SEUS ACOMPANHAMENTOS OU GUARNIÇÕES

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES

- R1. Elaborar fichas técnicas.
- R2. Preparar a *mise en place*.
- R3. Preparar e executar a confeção de peixes e mariscos.
- R4. Preparar e executar a confeção de acompanhamentos ou guarnições.
- R5. Empratar e decorar os produtos confeccionados.
- R6. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.

CONHECIMENTOS

- 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 de peixe e marisco.
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha;
- Equipamentos e utensílios necessários.
- Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de pratos de peixe e marisco.
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de peixe e marisco.
- Técnicas de preparação e confeção de acompanhamentos ou guarnições.

APTIDÕES

- 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 de peixe e marisco.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção.
- Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.

ATTITUDES

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal.
- Iniciativa.
- Autocontrolo.
- 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.

• Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais. • Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão; • Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. • 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.	• Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de pratos de peixe e marisco e respetivas guarnições ou acompanhamentos. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • 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 peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições:

- CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.
- CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- CD3. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Manuais de apoio.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0006

PREPARAR E CONFECCIONAR CARNES, AVES, CAÇA E OS SEUS ACOMPANHAMENTOS OU GUARNIÇÕES

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1 Elaborar fichas técnicas. R2 Preparar a <i>mise en place</i>. R3 Preparar e executar confeções de carnes, aves e caça. R4 Preparar e executar confeções de acompanhamentos ou guarnições. R5. Empratar e decorar os produtos confeccionados. R6. Acondicionar e conservar os produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• 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 de carne, aves e caça. • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha. • Equipamentos e utensílios necessários. • Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de pratos carne, aves e caça. • Técnicas de preparação e confeção de pratos de carne, aves e caça.	• Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha. • Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. • 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. • Redigir fichas técnicas. • 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 de carne, aves e caça. • Selecionar as matérias-primas para a confeção.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Iniciativa. • Autocontrolo. • 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 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.

• Técnicas de preparação e confecção de acompanhamentos ou guarnições. • Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confecção, produtos finais. • Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão; • Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. • Técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de matérias-primas e produtos • 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.	• Verificar qualidade e frescura dos ingredientes. • Aplicar os procedimentos para a preparação e confecção de pratos de peixe e marisco e respectivas guarnições ou acompanhamentos. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • 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 carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições:

- CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.
- CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- CD3. Elaborando fichas técnicas com a informação necessária.
- CD4. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- CD5. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Manuais de apoio.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0007

PREPARAR E CONFECCIONAR MASSAS BASE, RECHEIOS, CREMES E MOLHOS DE PASTELARIA

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES

- R1. Elaborar fichas técnicas.
- R2. Preparar a *mise en place*.
- R3. Preparar e executar confeções de massas base de pastelaria.
- R4. Preparar e executar confeções de recheios, cremes base e molhos base de pastelaria.
- R5. Empratar e decorar os produtos confeccionados.
- R6. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.

CONHECIMENTOS

- 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 base de pastelaria - massas, recheios, cremes, molhos.
- Massas base na pastelaria – tipologia.
- Principais recheios e cremes base de pastelaria.
- Principais molhos base de pastelaria.
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria.
- Equipamentos e utensílios necessários.

APTIDÕES

- 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 receitas de bases de pastelaria
- Selecionar as matérias-primas para a confeção.
- Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.

ATTITUDES

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal.
- Iniciativa.
- Autocontrolo.
- 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.

• Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de receitas de bases de pastelaria. • Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes base e molhos base de pastelaria. • Processos de confeção de massas base, recheios, cremes base e molhos base de pastelaria e aplicações - <i>mise en place</i>, ordem de introdução das matérias-primas, tempo de cozedura e temperatura, textura, acabamento. • 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 confeccionados. • Técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de matérias-primas e produtos. • 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.	• Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de receitas de bases de pastelaria. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos produtos de pastelaria confeccionados. • Aplicar técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de produtos confeccionados. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção. • 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 massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria:

CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.

CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD3. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Manuais de apoio.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC000/UC 0008

INTERAGIR EM INGLÊS NO SERVIÇO DE COZINHA E DE RESTAURANTE/BAR

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1 Interpretar e selecionar informação especializada, verbal e não verbal, em suportes variados, serviço de cozinha e de restaurante/bar R2. Transmitir enunciados orais coerentes no serviço de cozinha e de restaurante/bar. R3. Redigir textos articulados e coesos relacionados com o serviço de cozinha e de restaurante/bar.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Léxico (vocabulário) -Termino-logia técnica, matérias-primas, condimentos, equipamentos e utensílios, ações de preparação e confecção, funções, regras de higiene. - Funções da linguagem. - Estruturas do funcionamento da língua – sons, entoações e ritmos da língua, símbolos fonéticos; nomes, pronomes, adjetivos, advérbios, determinantes e artigos, elementos de ligação frásica, verbos. - Sintaxe. - Fluência de leitura. - Regras de produção de documentos escritos. - Regras de cortesia e convenções linguísticas.	- Utilizar procedimentos de pesquisa e recolha de informação para realizar as tarefas do serviço de cozinha e serviço de mesa. - Interpretar e preencher fichas técnicas ou receitas em língua inglesa. - Mobilizar recursos linguísticos relacionando informação de áreas e fontes diversificadas no serviço de cozinha e serviço de mesa. - Distinguir informação essencial da informação acessória em textos e suportes diversificados. - Informar o cliente e responder a perguntas diretas acerca de ingredientes, métodos de confecção, vinhos outras bebidas. - Descodificar perguntas e pedidos de informação. - Iniciar, manter e terminar conversas com colegas de trabalho e superiores hierárquicos. - Reconhecer e utilizar o vocabulário específico no serviço de cozinha e serviço de mesa. - Utilizar linguagens não verbais na comunicação.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Empatia - Assertividade. - Escuta ativa. - Empenho e persistência na resolução de problemas. - Sentido crítico. - Respeito pelas diferenças individuais. - Disponibilidade para aprender. - Respeito pelas regras e normas definidas.

	• Transmitir informações concretas e diretas sobre o serviço de cozinha e serviço de mesa. • Trocar, verificar e confirmar informações no serviço de cozinha e serviço de mesa. • Redigir notas e preencher formulários e fichas.	
--	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar

- CD1. Identificando o contexto, a ideia principal, distinguindo informações simples e de maior complexidade do discurso oral e do texto escrito.
- CD2. Comunicando oralmente de forma precisa e eficaz, com ritmo e entoação apropriados e adaptando o discurso ao registo do interlocutor.
- CD3. Utilizando vocabulário, estruturas frásicas diversas e formas de tratamento adequados à situação comunicativa oral e escrita e ao público-alvo.
- CD4. Produzindo um texto escrito de forma clara e articulada, de acordo com a sua finalidade e público-alvo.
- CD5. Aplicando técnicas de redação de documentos profissionais e usando as regras de ortografia, de pontuação e de acentuação.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.
- Ferramentas de tradução, dicionários, entre outros.
- Conteúdos multimédia.

OBSERVAÇÕES

Esta UC permite a comunicação em língua inglesa ao nível do utilizador independente (QEER, Escala Global, Nível B: Utilizador Independente; Conselho da Europa, 2001).

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0017/UC0009

Implementar os princípios de nutrição e dietética

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1 Preparar e apresentar alimentos e refeições de alimentação saudável e sustentável.		
R2 Integrar princípios de nutrição e dietética em ementas.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Nutrição e alimentação – função da alimentação, fontes alimentares, funções no organismo, excessos e carências. - Metabolismo - funções do aparelho digestivo, processo digestivo. - A roda dos alimentos – constituição dos grupos alimentares e proporções, recomendações na alimentação diária. - Princípios de alimentação saudável – regras, principais erros alimentares, necessidades diárias de nutrientes, alimentação racional. - Princípios fundamentais da dietética. - Tipos de dieta. - Ementas saudáveis e sustentáveis – elaboração e composição. - Rotulagem nutricional. - Declaração nutricional. - Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade. - Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. - Normas de higiene e de segurança alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Classificar os constituintes alimentares. - Distinguir as funções e características nutricionais específicas dos grupos alimentares. - Caracterizar o metabolismo e as funções do aparelho digestivo. - Selecionar as porções diárias recomendadas dos alimentos. - Selecionar receitas com informação nutricional. - Aplicar técnicas de preparação de refeições saudáveis. - Selecionar alimentos nutricionalmente semelhantes para a confecção de pratos variados. - Selecionar produtos locais, sazonais, biológicos ou orgânicos. - Interpretar rotulagem nutricional e selecionar os produtos alimentares saudáveis. - Selecionar recursos com potencial de utilização e valorização total. - Aplicar técnicas de confecção de alimentos e refeições saudáveis. - Elaborar ementas saudáveis. - Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	- Responsabilidades pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Sentido de organização. - Assertividade. - Cooperação com a equipa. - Empenho e persistência na resolução de problemas. - Sentido criativo. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Respeito pelos princípios da sustentabilidade. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar os princípios de nutrição e dietética:

- CD1. Salvaguardando o equilíbrio nutricional e a apresentação das iguarias.
- CD2. Garantindo a variedade alimentar, com recurso a alimentos nutricionalmente semelhantes dentro do seu grupo da roda alimentar.
- CD3. Respeitando as regras de uma alimentação saudável, completa, equilibrada e variada. .
- CD4. Cumprindo os princípios da economia circular e da sustentabilidade na restauração.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.
- Plano de produção.
- Fichas técnicas.
- Receituários.
- Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha.
- Matérias-primas (frescas e de qualidade, selecionadas segundo as regras de alimentação sustentável).
- Uniforme de cozinha.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Guias de rotulagem nutricional.
- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Software de elaboração de menus e análise nutricional.
- Orientações para Alimentação Saudável da Direção-Geral de Saúde.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Listas de verificação para controlo de qualidade.
- Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00010 GERIR APROVISIONAMENTOS E CONTROLAR CUSTOS

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1 Inventariar e controlar os <i>stocks</i> de géneros alimentícios e o seu estado de conservação. R2 Rececionar e armazenar os géneros alimentícios. R3 Efetuar e gerir requisições.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Gestão de <i>stocks</i> e conservação dos produtos. - Controlo de qualidade dos produtos alimentícios. - Informática na ótica do utilizador. - Condições de higiene e segurança alimentar e profissional. - Preenchimento de documentação física ou em formato digital relativa ao circuito de mercadorias. - Processos de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos alimentares. - Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade. - Redução de desperdício alimentar na restauração. - Processo de inventários. - Técnicas de rotação de <i>stocks</i>. - Regras de higiene e segurança alimentar.	- Proceder a encomendas, requisições, notas de devolução e reclamações. - Realizar inventários, periódicos. - Interpretar parâmetros de qualidade dos produtos alimentares. - Efetuar cálculos de custos e de rácios dos produtos em <i>stock</i>. - Efetuar os aprovisionamentos das matérias-primas, utensílios e materiais. - Preencher documentos de armazenagem e inventários em sistema informático. - Aplicar técnicas de planeamento e organização de um economato. - Verificar o estado de qualidade dos produtos alimentícios. - Acondicionar e armazenar as matérias-primas e os produtos alimentares. - Aplicar as regras básicas de higiene e segurança alimentar.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pelas regras e normas definidas. - Respeito pelos princípios de sustentabilidade. - Respeito pelas normas de qualidade. - Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar. - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Gerir aprovisionamentos e controlar custos:

CD1. Realizando a receção de matérias-primas e procedendo ao seu armazenamento:

CD2. Respeitando as regras de rotação de *stock* e garantindo o estado de conservação das matérias-primas e dos alimentos.

CD3. Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

- Equipamentos de frios e de congelação.
- Equipamentos físicos de acondicionamentos de produtos (prateleiras, armários, vitrinas, etc.).
- Ferramentas de informática (Excel, Word ou outros).
- Espaço físico de armazenamento/aprovisionamento.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00011 ATENDER O CLIENTE E GERIR RECLAMAÇÕES NA RESTAURAÇÃO

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Acolher e atender o cliente. R2. Atender reclamações do cliente. R3. Tratar reclamações. R4. Preencher documentação associada à reclamação.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Normas legais e regulamentares do setor. - Legislação relativa ao direito do consumidor. - Técnicas de acolhimento e atendimento. - Regras protocolares do serviço de restaurante e de bar. - Técnicas de acolhimento e atendimento de públicos com necessidades especiais. - Normas protocolares para clientes especiais, grupos e comitivas. - Princípios de comunicação em contexto de restauração e bebidas. - Técnicas de comunicação oral. - Tipologia de clientes e suas características. - Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços - restaurante, bar, copa, cozinha, outros. - Hábitos e culturas alimentares. - Aplicações informáticas do serviço de restauração - características e funcionalidades. - Técnicas de vendas. - Faturação. - Reclamação - razões; tipos; etapas da reclamação.	- Aplicar as regras e normas em vigor. - Aplicar técnicas de atendimento ao cliente. - Aplicar técnicas de comunicação adequadas às características dos clientes. - Selecionar e utilizar normas protocolares para clientes especiais. - Encaminhar os clientes para os respetivos lugares. - Apresentar a carta/ementa. - Fornecer informações e apresentar sugestões. - Aplicar técnicas de venda e aconselhamento. - Registar os pedidos e encaminhá-los. - Articular informação com as secções abastecedoras. - Utilizar aplicações informáticas para registar e calcular o consumo do cliente. - Finalizar o atendimento. - Aplicar técnicas de atendimento em situações de reclamações de clientes. - Selecionar e utilizar estratégias de gestão de reclamações. - Aplicar os procedimentos gerais e internos em situações de reclamações.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal e a imagem profissional. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas. - Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar. - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

• Procedimentos gerais e internos em situações de reclamação. • Gestão de reclamações - dimensões comportamentais e comunicacionais da reclamação: fatores facilitadores e dificultadores da comunicação e da relação interpessoal. • Controlo emocional na gestão de reclamações - emoções universais e suas características, manifestações cognitivas, fisiológicas e comportamentais das emoções, mecanismos-resposta às emoções. • Estratégias de gestão de reclamações. • Procedimentos gerais e internos em situações de reclamação. • Instrumentos de tratamento de reclamações – Sistema de Gestão de ocorrências e Reclamações; Livro de reclamações (físico e eletrónico). • Procedimentos de preenchimento de formulários ou registos de reclamações. • Impacto das reclamações não geridas. • Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional.	• Resolver ou encaminhar as reclamações de clientes. • Preencher formulários ou registos de reclamações. • Aplicar as regras básicas de higiene e segurança alimentar.	
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Atender o cliente e gerir reclamações na restauração:

- CD1. Respeitando as regras do atendimento presencial.
- CD2. Cumprindo as orientações superiores e os procedimentos definidos internamente com celeridade e eficácia.
- CD3. Demonstrando controlo emocional perante situações de reclamação do cliente.
- CD4. Garantindo a satisfação do cliente.
- CD5. Utilizando os suportes de registo previstos - livro de reclamações e aplicações informáticas.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.
- Legislação em vigor.

- Normas interna e protocolos.
- Indumentária/uniforme.
- Manuais de apoio.
- Livro de Reclamações.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00012

PLANEAR E EXECUTAR O SERVIÇO CASUAL DE RESTAURANTE/BAR

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho. R2. Preparar e organizar o espaço do restaurante/bar. R3. Preparar a <i>mise en place</i>. R4. Preparar e realizar o serviço casual de mesa.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Legislação aplicada ao setor da restauração e bebidas. - Requisitos da implementação de um estabelecimento de restauração e bebidas. - Layout de um restaurante. - Hierarquia, responsabilidades e funções dos elementos da brigada do restaurante. - Vocabulário técnico específico. - Diferentes tipos de <i>mise en place</i>. - Diferentes tipos de serviços de mesa - serviço à americana, serviço à inglesa direto e outros. - Técnicas de empratamento e divisão. - Técnicas de decoração no empratamento. - Equipamentos e utensílios de restaurante. - Manuseamento dos equipamentos e utensílios de restaurante. - Técnica de utilização do talher de serviço/trinchante. - Regras de etiqueta e protocolo a mesa. - Técnicas de acondicionamento dos equipamentos, utensílios e produtos utilizados na <i>mise en place</i>.	- Interpretar as informações com os requisitos obrigatórios dos estabelecimentos de restauração e bebidas. - Analisar o plano de atividade. - Efetuar o planeamento de um serviço de almoço ou jantar. - Consultar os registos de reservas. - Aplicar técnicas de preparação do restaurante/bar. - Identificar brigadas e distribuir tarefas pelos elementos da brigada de um restaurante. - Preparar a <i>mise en place</i> de acordo com a ementa ou menu. - Executar os diferentes tipos de <i>mise en place</i>. - Executar os diferentes tipos de serviços de mesa. - Executar o serviço de etiqueta e protocolo a mesa. - Decorar uma sala de um restaurante. - Adequar a sonoridade e o ambiente do restaurante. - Aplicar técnicas de acondicionamento dos equipamentos, utensílios e produtos utilizados na <i>mise en place</i>. - Utilizar terminologia específica da restauração.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal e imagem profissional. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - 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.

- 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.	- Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção. - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planejar e executar o serviço casual de restaurante/bar:

CD1. Cumprindo as orientações superiores e o plano de atividades.

CD2. Planificando e organizando o serviço.

CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

Materiais e equipamentos de um restaurante - mesas, cadeiras, aparadores, banquetas, carros de serviço, atalhados, individuais, outros.

Jarros, garrafas para águas ou sumos e copos para serviço de vinhos e outras bebidas.

Pratos, travessas, terrinas e outras loiças de restaurante.

Talheres diversos e para as diferentes iguarias.

Sala/ espaço com equipamentos e materiais para serviço de restauração.

Indumentária/uniforme.

Equipamentos de proteção individual.

Equipamentos e produtos de limpeza.

Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.

Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.

Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00013 PLANEAR E EXECUTAR O SERVIÇO DE BEBIDAS SIMPLES

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Organizar o serviço de bar. R2. Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de bebidas simples. R3. Planejar e preparar a <i>mise en place</i>. R4. Manusear os equipamentos e utensílios de bar. R5. Preparar e servir diferentes tipos de bebidas simples. R6. Aconselhar o cliente.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Higienização dos equipamentos, materiais e utensílios para o serviço de bebidas simples. - Classificação de bebidas simples. - Composição de bebidas simples. - Organização do serviço de bar. <i>Mise en place</i>, equipamentos, mobiliário, materiais e utensílios para o serviço de bebidas simples. - Elaboração de fichas técnicas/receituários. - Sistema internacional de unidades de medida e equivalências - pesos, distâncias, volumes e temperaturas. - Capitações. - Aperitivos sólidos e <i>snacks</i>. - Enologia e destilações - noções. - Processos de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos alimentares. - Vocabulário técnico específico. - Organização do serviço de bar. - Técnicas de preparação e decoração das bebidas no bar e em sala do restaurante ou <i>Station Bar</i>. - Técnicas de comunicação e de vendas.	- Aplicar técnicas de limpeza e higienização de espaços, equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar. - Preparar tapas, sandwich e aperitivos sólidos. - Identificar e classificar as bebidas simples. - Selecionar e preparar mobiliário, equipamentos, utensílios, roupas e outros meios e materiais necessários à execução do serviço de bebidas. - Planificar e redigir cartas de bebidas. - Aplicar técnicas de controlo do estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de bebidas. - Aplicar capitações dos alimentos e bebidas. - Aplicar as técnicas de preparação e serviço de bebidas simples. - Utilizar ferramentas informáticas para registar e calcular o consumo do cliente. - Inventariar as matérias-primas e proceder à respetiva potencialização em venda. - Interpretar e elaborar fichas técnicas.	- Responsabilidade pelas suas ações. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelos princípios da sustentabilidade. - Respeito pelas regras e normas definidas.

• Técnicas de acolhimento, atendimento e aconselhamento. • Funcionamento e conservação de equipamentos e utensílios de restaurante/bar. • Técnicas de preparação e decoração das bebidas no bar e em sala do restaurante o Station bar. • 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.	• Definir e aplicar capitações dos alimentos e bebidas. • Pesquisar as tendências de mercado associadas ao bar. • Definir e planificar cartas de bar, bar e vinhos. • Proceder à requisição das matérias-primas e produtos alimentares/bebidas. • Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planear e executar o serviço de bebidas simples:

- CD1. Elaborando as cartas de bebidas e organizando o serviço.
- CD2. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de bebidas.
- CD3. Demonstrando criatividade nas formas de apresentação e/ou decoração das bebidas.
- CD4. Comunicando de forma clara e compreensível pelo cliente.
- CD5. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.
- Sala/ espaço com equipamentos e materiais para a preparação e serviço de bar.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos de proteção individual.
- Equipamentos e produtos de limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC00039/UC 00014

IMPLEMENTAR AS NORMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Analisar os princípios gerais sobre segurança e saúde no trabalho. R2. Aplicar medidas e procedimentos de segurança e saúde no trabalho.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Princípios de segurança e saúde no trabalho. - Normas e disposições relativas à segurança e saúde nos estabelecimentos de hotelaria e restauração – legislação. - Plano de segurança do estabelecimento. - Plano de prevenção de acidentes. - Plano de prevenção de incêndios. - Plano de evacuação. - Plano contra roubos. - Manuais de segurança. - Meios e regras de segurança na hotelaria e restauração - equipamentos de proteção individual, métodos de supressão da negligência e falta de atenção, proteção de máquinas e ergonomia. - Regras de segurança na condução de equipamento e na movimentação de materiais - normas do vestuário, prevenção de choques elétricos, movimentação de peças pesadas. - Causas de acidentes no trabalho - acidentes de movimentação, choques e quedas, acidentes provocados por ferramentas e máquinas em movimento, choques elétricos, acidentes provocados por agentes químicos e gases, queimaduras. - Caixa de primeiros socorros. - Situações de emergência - perda de sentidos, feridas abertas e fe-	- Identificar as normas relativas à segurança e saúde no trabalho. - Interpretar o plano de segurança do estabelecimento. - Reconhecer os manuais de segurança. - Aplicar medidas de prevenção do risco. - Aplicar os procedimentos em caso de acidente de trabalho. - Aplicar os procedimentos de emergência. - Aplicar medidas de prevenção de roubo. - Distinguir os diferentes tipos de incêndio e respetivos sistemas de deteção e de extinção. - Aplicar medidas de prevenção de incêndios. - Utilizar o extintor. - Utilizar equipamentos de proteção individual. - Reportar a situação de emergência.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Autocontrolo. - Sentido de organização. - Cooperação com a equipa. - Respeito pelas normas de segurança.

chada, queimadura, choque elétrico, eletrocussões, ataque cardíaco, entorses ou distensões, envenenamento. • Causas de incêndio - sistema de aquecimento e cozedura, chaminé e tubos de fumo, materiais inflamáveis, aparelhos elétricos, trabalhadores e outras pessoas fumadoras. • Tipos de incêndio. • Sistemas de deteção. • Tipos de extintores. • Incêndio - plano de ataque, manipulação de extintores, acionamento do sistema automático. • Técnicas de extinção de incêndio de gás.		
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração:

- CD1. Considerando os tipos de risco existentes no posto de trabalho e respetivas medidas de segurança e preventivas.
- CD2. Cumprindo as medidas de atuação em situação de emergência.
- CD3. Respeitando o protocolo interno definido.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas, cozinhas e pastelarias integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Legislação sobre segurança e saúde no trabalho.
- Normativos específicos de segurança e saúde no trabalho.
- Documentação sobre segurança e saúde no trabalho (relatórios, folhetos, brochuras, outros).
- Equipamentos de proteção individual (EPI).
- Planos de prevenção de acidentes, de incêndios, de evacuação e de roubo.
- Planos de emergência.

OBSERVAÇÕES

UC00056/UC 0015 IMPLEMENTAR OS REQUISITOS DO TURISMO ACESSÍVEL E INCLUSIVO

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Interpretar o quadro normativo aplicável ao turismo acessível e inclusivo. R2. Avaliar os tipos de limitações/necessidades especiais do cliente. R3. Diagnosticar e responder às necessidades em termos de acessibilidade e de atendimento inclusivo. R4. Atender o cliente com limitações e necessidades especiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Turismo acessível e inclusivo - conceito e designações utilizadas. - Contexto político e enquadramento normativo do turismo acessível e inclusivo. - Diretrizes da Organização Mundial do Turismo e da União Europeia. - Público-alvo do turismo acessível e inclusivo. - Direitos das pessoas com limitações - pessoas com deficiência ou diversidade funcional, pessoas com limitações e necessidades especiais. - Diferenças individuais e condutas de cidadania. - Tipos de limitações e necessidades especiais do cliente/turista - limitações motoras, visuais, auditivas e cognitivas. - Tipos de limitações inerentes ao envelhecimento e a outras condições físicas ou gerais de saúde - pessoas grávidas, pais com crianças pequenas, pessoas com características físicas excepcionais, pessoas com sequelas de diversas patologias, pessoas com alergias e intolerâncias alimentares. - Requisitos da oferta turística acessível e inclusiva. - Requisitos de atendimento e serviço direcionados para cada tipo de necessidade especial e de limitação.	- Identificar os conceitos, princípios e as especificidades do turismo acessível e inclusivo. - Reconhecer a relevância do desenvolvimento do turismo acessível e inclusivo. - Selecionar legislação aplicável ao turismo acessível e inclusivo. - Distinguir as diferentes necessidades especiais do cliente/turista. - Identificar os requisitos específicos dos diversos estabelecimentos em termos de acessibilidades. - Conceder prioridade no atendimento ao cliente. - Adaptar o comportamento e a atitude à tipologia de limitação do cliente. - Comunicar com o cliente com limitações e necessidades especiais. - Utilizar meios alternativos de comunicação para a prestação de informação. - Selecionar produtos e meios de apoio para cada tipo de necessidade especial e de limitação. - Selecionar e dar instruções sobre a utilização de produtos e meios de apoio para o tipo de necessidades especiais. - Aplicar as técnicas de serviço às necessidades e limitações do cliente.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal e postura profissional. - Escuta ativa. - Empatia. - Assertividade na comunicação. - Respeito pela privacidade do cliente. - Disponibilidade para auxiliar. - Proatividade. - Empenho. - Sentido crítico.

• Técnicas de ajuda pessoal direcionadas para cada tipo de necessidade especial e de limitação. • Produtos e meios de apoio para cada tipo de necessidade especial e de limitação - ajudas técnicas.		
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo:

- CD1. Relacionando o tipo de limitação ou necessidade especial do cliente com os respectivos produtos e meios de apoio.
- CD2. Adequando o atendimento ao tipo de limitação ou necessidade especial do cliente.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Empresas/entidades do setor turístico.

RECURSOS

- Dispositivo eletrônico com acesso à internet.
- Legislação normativa europeia e nacional sobre o turismo acessível e inclusivo.
- Documentação sobre turismo acessível e inclusivo, em geral, e em específico no contexto da hotelaria, restauração e atividades turísticas.
- Documentação sobre produtos de apoio ao cliente com necessidades especiais.
- Produtos, meios de apoio e ajudas técnicas.

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00034/UC 0016 Colaborar e trabalhar em equipa

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Analisar a identidade pessoal e partilhada e respetivos comportamentos associados. R2. Colaborar na aplicação de dinâmicas facilitadoras do trabalho em equipa. R3. Colaborar na definição de estratégias de resolução de problemas e de tomada de decisão.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Identidade pessoal, social e profissional. - Fenómenos da dinâmica de grupo - influência social e papel social, normas sociais, atitudes e comportamentos facilitadores e dificultadores, padrão de grupo e motivação individual. - Trabalho em equipa - fatores pessoais, relacionais e organizacionais. - Equipa de trabalho - princípios de organização de grupo vs. equipa de trabalho, estilos comportamentais, estrutura e fases de desenvolvimento da equipa, perceção de desempenho individual, formas e técnicas de organização, cooperação e colaboração. - Comunicação assertiva - verbal e não-verbal, fatores facilitadores e inibidores. - Canais de comunicação presencial e não presencial. - Importância da comunicação no trabalho entre equipas - fluxos de comunicação, comunicação vertical e horizontal, feedback do desempenho. - Técnicas de negociação, de resolução de problemas e de tomada de decisão. - Gestão de tempo - técnicas, planeamento, autoavaliação e otimização das tecnologias.	- Identificar e analisar os estilos comportamentais individuais. - Identificar as competências individuais. - Identificar os papéis dos membros da equipa - competências e responsabilidades. - Reconhecer a fase de desenvolvimento de competências na qual a equipa se encontra. - Identificar os valores e as principais competências necessários para a equipa atingir o(s) objetivo(s) traçado(s). - Colaborar na definição dos mecanismos de coesão e controlo na equipa. - Colaborar na definição de tarefas e prazos para alcançar os objetivos traçados. - Participar na execução de tarefas predefinidas para a equipa. - Aplicar técnicas de comunicação em diferentes contextos. - Utilizar ferramentas de comunicação. - Partilhar informação presencialmente e/ou online. - Formular ideias e sugestões em diferentes contextos comunicacionais. - Trocar conhecimentos e experiências. - Identificar os princípios subjacentes à tomada de decisão.	- Responsabilidades pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Autoconhecimento. - Automotivação. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Empenho e persistência na resolução de problemas. - Sentido crítico. - Sentido criativo. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Disponibilidade para aprender. - Respeito e valorização das diferenças individuais. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

- Trabalho <i>online</i> ou teletrabalho - condições facilitadoras, equipas 4D e atitude partilhada. - Saúde no trabalho - síndrome de <i>burnout</i>. - Organização das equipas na área profissional.	- Analisar problemas e tomar decisões. - Desenvolver rotinas em equipa em momentos formais, informais, presenciais e <i>online</i>. - Reconhecer sinais de <i>burnout</i> próprio e/ou dos colegas.	
--	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Colaborar e trabalhar em equipa:

- CD1. Mobilizando os recursos pessoais para a obtenção dos melhores resultados da equipa.
- CD2. Aplicando técnicas de comunicação e negociação adequadas aos interlocutores e ao contexto.
- CD3. Analisando problemas e propondo soluções.
- CD4. Gerando oportunidades de desenvolvimento e aprendizagem colaborativa.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

- Aplicável a diferentes contextos.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.
- Ferramentas de interação, de comunicação e produtividade.
- Recursos multimédia/audiovisuais.
- Boas práticas na comunicação.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC00054/UC 0017

Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Aplicar o código de conduta profissional. R2. Efetuar os procedimentos vitais da cadeia de sobrevivência do adulto e pediátrica para recuperar a vítima. R3. Assegurar as condições de segurança para o reanimador e para a vítima. R4. Executar o algoritmo de Suporte Básico de Vida com utilização de Desfibrilhador Automático Externo (SBV-DAE). R5. Efetuar técnicas de socorrismo em situação de acidente e trauma.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Primeiros Socorros – limites de atuação, competências e ética do socorrista. - Sistema integrado de emergência médica (SIEM) – fases, intervenientes, organização e meios disponíveis. - Cadeia de Sobrevivência no adulto e pediátrica – significado e importância de cada um dos seus elos, detecção precoce e acionamento do SIEM, início precoce de SBV (Suporte Básico de Vida), desfibrilhação precoce. - Suporte Básico de Vida Adulto – objetivo e limitações, procedimentos de segurança para reanimador, vítima e terceiros, posição lateral de segurança (PLS), estado de consciência, respiração, permeabilização da via aérea verificação VOS, chamada de emergência 112, compressões torácicas, insuflações, Suporte Básico de Vida com utilização de Desfibrilhador Automático Externo (SBV/DAE). - Suporte Básico de Vida Pediátrico – objetivo e limitações, procedimentos de segurança para reanimador, vítima e terceiros, posição lateral de segurança (PLS), estado de consciência, respiração, permeabiliza-	- Preparar o local de trabalho e eventos de modo a evitar acidentes. - Reconhecer os limites de atuação em caso de intervenção. - Identificar os sinais e sintomas de doença ou trauma do indivíduo. - Aplicar os procedimentos da cadeia de sobrevivência. - Avaliar as condições de segurança do reanimador, vítima e terceiros. - Retificar as condições de segurança. - Avaliar a reatividade do cliente ou colaborador. - Permeabilizar a via aérea e avaliar a respiração. - Colocar a vítima (adulto ou criança) em posição lateral de segurança. - Realizar e/ou delegar a chamada de emergência para o 112. - Realizar compressões torácicas e insuflações. - Executar manobras de desobstrução de via aérea em vítimas de engasgamento. - Executar manobras de suporte básico de vida nas vítimas em paragem cardiorrespiratória, com utilização de Desfibrilhador	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Empatia. - Respeito pelo outro. - Escuta ativa. - Assertividade na comunicação. - Autocontrolo e autorregulação. - Controlo emocional. - Liderança. - Disciplina. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Respeito pelos princípios éticos e deontológicos. - Respeito pelos princípios de segurança. - Respeito pelos princípios da sustentabilidade.

ção da via aérea (corpo estranho), verificação VOS, chamada de emergência 112, compressões torácicas, insuflações. - Obstrução da Via Aérea (OVA) – tipos de obstrução, sintomas, atuação, compressões abdominais (manobra de Heimlich) e pancadas interescapulares. - Técnicas de comunicação de suporte em situações de emergência. - Traumatologia – primeiros socorros, objetos empalados, traumatismos oculares, queimaduras, traumatismo das articulações, fraturas. - Outras emergências médicas: sintomatologia, primeiro socorro - dor precordial, epilepsia, AVC, hipoglicemia, hiperglicemia, intoxicações/envenenamentos, feridas e hemorragias, choque, traumatismo craniano, traumatismo Vertebro-medular. - Equipamentos de proteção individual (EPI) - regras de utilização.	Automático Externo (SBV/DAE). - Executar manobras de suporte básico de vida em crianças SBV Pediátrico). - Aplicar as técnicas de primeiros socorros em vítimas de trauma. - Aplicar as técnicas de primeiros socorros em vítimas de doença súbita. - Colaborar no apoio e auxílio de agentes de emergência médica. - Utilizar os equipamentos de proteção individual.	
---	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração:

- CD1. Cumprindo os protocolos internos com respeito pelos limites de atuação, sigilo e privacidade do cliente.
- CD2. Cumprindo o planejamento de contingência e de resposta em emergência, de acordo com as orientações de abordagem à vítima e reanimação - SBV, SBV/DAE e SBV Pediátrico.
- CD3. Mantendo o controle emocional e promovendo a calma entre os presentes.
- CD4. Cumprindo as regras de comunicação de suporte em contexto de intervenção.
- CD5. Agindo ativamente na prevenção de acidentes e gestão de situações de emergência, de acordo com o protocolo organizacional.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

- Aplicável a diferentes contextos.

RECURSOS

- Informação em suporte digital.
- Equipamentos de socorrismo – máscara de bolso com válvula unidirecional, manequim de treino de Suporte Básico de Vida desfibrilhador automático externo de treino. Saco de primeiros socorros com ligaduras, compressas, soluções de lavagem e desinfecção de feridas, adesivo, talas, lençol térmico descartável, lenço triangular, avaliador de pressão arterial eletrônico (entre outro material aplicável). Material de avaliação e diagnóstico (máquina BM-Teste -avaliação glicémia, lanterna de reflexos pupilares). Equipamento de proteção individual (EPI).

OBSERVAÇÕES

Esta unidade de competência (UC) cumpre todos os requisitos definidos pelo INEM, I.P. para o Suporte Básico de Vida (SBV) adulto e pediátrico (SBV Pediátrico) e para o Suporte Básico de Vida com Desfibrilhação Automática Externa (SBV/DAE).

As competências desta UC devem seguir obrigatoriamente o definido acima, de acordo com o estipulado pelo INEM.

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC00071/UC 0018 Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1 Interpretar e selecionar informação relevante simples, verbal e não verbal, em diversos suportes, no serviço de cozinha e de restaurante/bar. R2. Transmitir enunciados orais simples no âmbito do serviço de cozinha e de restaurante/bar. R3. Redigir textos simples relacionados com o serviço de cozinha e de restaurante/bar.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Léxico (vocabulário) -Termino-logia técnica e léxico associados ao serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Funções da linguagem. - Estruturas do funcionamento da língua - sons, entoações e ritmos da língua, símbolos fonéticos, nomes, pronomes, adjetivos, advérbios, determinantes e artigos, elementos de ligação frásica, verbos. - Sintaxe. - Regras básicas de produção de documentos escritos. - Regras de cortesia e convenções linguísticas.	- Utilizar procedimentos de pesquisa e recolha de informação para realizar as tarefas numa cozinha e, em geral, no serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Interpretar fichas técnicas ou receitas em língua estrangeira. - Informar o cliente no serviço de cozinha e de restaurante/bar através de uma exposição simples. - Responder a perguntas e pedidos de informação simples. - Responder a perguntas diretas simples no serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Participar em conversas elementares no serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Reconhecer e utilizar o vocabulário simples no serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Utilizar linguagens não verbais na comunicação. - Transmitir informações diretas no serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Trocar, verificar e confirmar informações simples no serviço de serviço de cozinha e de restaurante/bar. - Redigir notas e mensagens simples e curtas e preencher fichas técnicas e receitas.	- Responsabilidades pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Empenho e persistência na resolução de problemas. - Sentido crítico. - Disponibilidade para aprender. - Respeito e valorização das diferenças individuais. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar:

- CD1. Identificando o contexto, a ideia principal e informações simples do discurso oral, comunicados de forma clara e pausada, bem como do texto escrito.
- CD2. Comunicando oralmente de forma simples, ao longo de toda a atividade, com recurso ao vocabulário técnico requerido.
- CD3. Utilizando vocabulário e formas de tratamento adequados à situação comunicativa oral e escrita e ao público-alvo.
- CD4. Identificando a informação essencial num texto escrito de cariz profissional.
- CD5. Aplicando técnicas de redação de documentos profissionais simples e curtos e usando as regras de ortografia, de pontuação e de acentuação.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Ferramentas de tradução, dicionários, entre outros.
- Conteúdos multimédia.

OBSERVAÇÕES

Esta UC deverá ser desenvolvida ou reconhecida considerando uma das seguintes línguas estrangeiras: Alemão, Espanhol, Francês, Finlandês, Holandês, Italiano, Norueguês, Russo ou Sueco.

Esta UC permite a comunicação em Língua Estrangeira ao nível do utilizador elementar (QECR, Escala Global, Nível A: Utilizador Elementar; Conselho da Europa, 2001).

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00038/UC 0019

Prestar informação sobre o setor do turismo

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Analisar a informação requerida acerca do setor do Turismo. R2. Informar e esclarecer o cliente sobre o setor do Turismo.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Fenómeno turístico e seus antecedentes históricos. - Turismo de massas. - Influência socioeconómica do fenómeno turístico. - Tipos de turismo - turismo de lazer, de negócios, religioso, cultural, de saúde, de natureza e aventura, entre outros. - Oferta turística nacional e regional. - Novas tendências do turismo - novos produtos e serviços turísticos. - Estratégias de produtos e serviços turísticos. - Fatores críticos de sucesso do turismo em Portugal. - Organismos internacionais do turismo. - Organismos nacionais e locais de turismo. - Entidades de informação e serviços turísticos. - Guias turísticos do país, da região e da localidade. - Definição, características e classificação de hotelaria - tipos de estabelecimentos hoteleiros tradicionais, alojamentos turísticos e tipos de hospedagem e acolhimento. - Organização e divisão funcional do hotel - receção/portaria, andares, lavandaria, economato, cozinha/pastelaria, restaurante, bar e animação.	- Identificar a evolução e a influência socioeconómica do fenómeno turístico. - Enumerar as novas tendências do turismo. - Descrever o setor do turismo a nível nacional e internacional. - Utilizar técnicas de comunicação verbal e não verbal assertiva. - Aplicar técnicas de interação orais e escritas. - Comunicar com o cliente. - Informar acerca dos organismos nacionais e internacionais do turismo. - Informar acerca da função das diferentes entidades nacionais, regionais e locais de turismo. - Diferenciar a estrutura, organização e divisão funcional dos estabelecimentos de turismo. - Distinguir a organização funcional dos estabelecimentos de restauração. - Informar sobre as diferentes atividades turísticas. - Interpretar legislação relativa à atividade turística.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal e postura profissional. - Iniciativa. - Empenho. - Sentido crítico. - Empatia. - Escuta ativa. - Assertividade.

- Definição, características e classificação de restauração - tipos de estabelecimentos, organização funcional e pessoal. - Definição e características de explorações para-hoteleiras - aldeias turísticas, pousadas de juventude, alojamentos locais, colónias de férias, parques de campismo e caravanismo. - Definição, características e classificação de atividades turísticas - âmbito de atuação e pessoal. - Comunicação e relacionamento interpessoal. - Legislação da atividade turística.		
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Prestar informação sobre o setor do turismo:

CD1. Contextualizando a sua evolução histórica, os principais marcos de desenvolvimento e o aparecimento de produtos e serviços em expansão.

CD2. Adequando a comunicação ao tipo e à solicitação do interlocutor.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

- Posto de turismo.
- Hotéis.
- Apartamentos turísticos.
- Pousadas.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Relatórios da atividade turística.
- Documentação técnica sobre o setor.
- Legislação reguladora da atividade hoteleira, de restauração e turística.
- Exemplos de produtos/serviços inovadores em hotelaria, restauração e turismo.
- Guias turísticos do país, da região e da localidade.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC0000/UC00020

Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Aplicar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos, nomeadamente, na preparação, confeção, processamento, conservação e distribuição. R2. Aplicar os procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar. R3. Aplicar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos, ao longo de toda a sua duração R4. Limpar e higienizar utensílios, equipamentos e instalações, de acordo com os requisitos gerais e específicos de higiene aplicáveis às instalações do setor alimentar. R5. Colaborar na aplicação dos procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HA-CCP) – princípios e normas. - Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HA-CCP) – aplicação. - Normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. - Higiene pessoal, estados de saúde e risco de transmissão de doenças. - Limpeza, higienização, desinfecção e esterilização - instalações, equipamentos e utensílios. - Limpeza, higienização, desinfecção e esterilização - processos, etapas e níveis. - Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. - Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade. - Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. - Equipamento de proteção individual (EPI). - Normas de higiene e segurança alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Reconhecer os princípios do HA-CCP. - Consultar as normas de limpeza, higienização e desinfecção das instalações e equipamentos. - Selecionar os diferentes tratamentos, processos, etapas e níveis de limpeza, higienização e desinfecção. - Aplicar os procedimentos de controlo de segurança alimentar em todas as operações da produção. - Aplicar as normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. - Identificar e controlar pontos críticos. - Separar e descartar resíduos alimentares e não alimentares. - Aplicar as técnicas de limpeza, higienização e desinfecção. - Registar e reportar ocorrências. - Utilizar equipamentos de proteção individual. - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar as normas segurança alimentar. - Aplicar as normas da qualidade.	- Responsabilidades pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Autodisciplina. - Sentido de organização. - Assertividade. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Empenho e persistência na resolução de problemas. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Disponibilidade para aprender. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelos princípios da sustentabilidade. - Respeito pelas normas de segurança e qualidade alimentar. - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Normas da qualidade.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração:

CD1. Cumprindo os princípios e as normas do HACCP.

CD2. Garantindo os procedimentos internos, orientações e normas de qualidade.

CD3. Cumprindo as medidas de prevenção em todas as etapas e operações da produção, de modo a evitar riscos de contaminação biológica.

CD4. Cumprindo as diferentes etapas do programa de limpeza, higienização e desinfecção de utensílios, equipamentos e instalações.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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
- Ferramentas de interação, de comunicação e produtividade
- Legislação em vigor.
- Plano de produção.
- Fichas técnicas.
- Orientações internas de limpeza e higienização e desinfecção.
- Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha.
- Matérias-primas.
- Uniforme de cozinha.
- Equipamentos e produtos de higiene, limpeza e desinfecção.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Documentos e formulários de registo HACCP.
- Equipamentos de medição e controlo.
- Listas de verificação para controlo de qualidade.
- Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC00031/UC0021 Criar e desenvolver ideias de negócio

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Efetuar a prospecção de mercado e oportunidades de negócio. R2. Analisar ideias de criação de negócios. R3. Desenvolver a ideia de negócio. R4. Avaliar a viabilidade da ideia de negócio.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Empreendedorismo – princípios. • Criatividade – definição e processo criativo. • Inovação e seus tipos. • Modelos e técnicas de geração de ideias – <i>design thinking</i>, análise das tendências de mercado e do público-alvo. • Criação de valor - nível individual, social e económico. • Identificação e satisfação de necessidades de produtos/serviços. • Propriedade intelectual – importância, vantagens da proteção. • Transformação de uma ideia numa oportunidade de negócio. • Negócio e suas etapas. • Formas de recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado – forma direta (clientes, concorrência, eventuais parceiros ou promotores) e indireta (estudos de mercado, viabilidade e informação disponível online ou noutros suportes). • Tipo de informação a recolher - negócio, mercado (nacional, europeu e internacional), concorrência, produtos, serviços, local, instalações e equipamento, transporte, armazenamento e	• Recolher e analisar informação sobre ideias e oportunidades de negócio. • Aplicar a técnica de benchmarking. • Identificar necessidades, tendências e desafios. • Descrever a ideia de negócio. • Identificar as etapas da criação do negócio. • Caracterizar as atividades, potenciais clientes e mercado do negócio. • Identificar o financiamento, apoios e incentivos ao desenvolvimento do negócio. • Proceder à análise da viabilidade da ideia e oportunidade do negócio e/ou produto.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Autoconfiança. • Visão empreendedora. • Iniciativa. • Sentido criativo. • Sentido crítico. • Flexibilidade e adaptabilidade. • Persistência. • Autocontrolo. • Empatia. • Escuta ativa. • Cooperação com a equipa. • Sentido de organização.

gestão de stocks, meios de promoção e clientes, financiamento, custos, vendas, lucros e impostos. - Modelo de negócio - “Canvas”, “Cadeia de valor de Porter”, outros. - Definição do negócio, clientes e mercados a atingir. - Tipo de negócio - natureza e constituição jurídica do negócio. - Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios - meios e recursos de apoio à criação de negócios, serviços e apoios públicos e privados, capitais próprios, parcerias. - Validação da ideia de negócio – análise crítica do mercado (estudos de mercado, segmentação de mercado), do negócio e/ou produto (vantagens e desvantagens, potencial de desenvolvimento, consequências e efeito no mercado/sociedade/ ambiente). - Boas práticas na criação de negócios.		
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Criar e desenvolver ideias de negócio:

- CD1. Analisando o mercado para a identificação de novos produtos/serviços.
- CD2. Definindo metas e etapas de organização e monitorização do plano operacional.
- CD3. Identificando fatores críticos de sucesso.
- CD4. Realizando a análise da sua viabilidade.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Documentação contendo exemplos de negócios.
- Boas práticas na criação de negócios.
- Estudos de mercados, estatísticas nacionais e internacionais, meios de comunicação social.
- Ferramentas de planeamento estratégico e operacional.
- Software de análise e tratamento de dados (base de dados, folha de cálculo, outros).
- Sistema de informação de apoio ao planeamento e avaliação.
- Ferramentas de apoio à construção do modelo financeiro do plano de negócios.
- Modelo de negócios - “Canvas”, “Cadeia de valor de Porter”, entre outros.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC00032/UC 00022

Elaborar o plano de negócios

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES

- R1. Estabelecer o âmbito de atuação e os objetivos estratégicos do negócio a desenvolver.
- R2. Planejar e descrever os recursos humanos, físicos e financeiros necessários ao projeto.
- R3. Planejar e descrever a estratégia comercial.
- R4. Estabelecer a forma de gestão e controle do negócio.

CONHECIMENTOS

- Plano de negócios – definição, objetivos e estrutura.
- Tipos de planos de negócios.
- Planeamento de ação - a visão e a missão, o mercado subjacente, a nova ideia e o seu posicionamento no mercado.
- Estudos de mercado - tipologias e segmentação de mercado, técnicas de estudo de mercado.
- Objetivos SMARTER.
- Análise, formulação e posicionamento estratégico -análise SWOT.
- Estratégias de penetração no mercado.
- Modelo de negócios.
- Tecnologia/processo.
- Concorrentes.
- *Marketing* – marca, posicionamento e mercados, segmentos-alvo.
- Circuitos e canais de vendas – diretos e indiretos.
- Canais de distribuição.
- Imagem e comunicação.
- Plano de comercialização – etapas, atividades, recursos.
- Recursos humanos.

APTIDÕES

- Identificar, selecionar e explorar as fontes de informação relevantes.
- Apresentar a ideia de negócio.
- Fundamentar a viabilidade base do projeto/produto/ideia.
- Identificar a dimensão do mercado, necessidades e segmentação de clientes, público-alvo e concorrentes.
- Descrever os objetivos e atividades do projeto/produto/ideia.
- Descrever o processo produtivo.
- Calcular os custos de produção.
- Identificar os concorrentes.
- Definir a estratégia de *marketing*.
- Definir os canais de venda e distribuição.
- Identificar potenciais fornecedores.
- Definir a estrutura de recursos humanos a envolver.
- Calcular os investimentos iniciais.
- Identificar as potenciais estruturas, fontes, período e fases de financiamento.
- Realizar a projeção de vendas.

ATTITUDES

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Autoconfiança.
- Visão empreendedora.
- Iniciativa.
- Sentido criativo.
- Sentido crítico.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Persistência.
- Autocontrole.
- Empatia.
- Escuta ativa.
- Cooperação com a equipa.
- Sentido de organização.

- Plano de investimento. - Plano de financiamento – estruturas, fontes, custos de financiamento. - Projeções/modelo financeiro – vendas, <i>cash-flow</i>, rentabilidade. - Plano de gestão e controlo do negócio – vendas, produção, informação financeira.	- Calcular as projeções de <i>cash-flow</i>. - Aferir a viabilidade económico-financeira e sustentabilidade do projeto. - Definir o cronograma de implementação. - Definir medidas de controlo e ações corretivas para eventuais desvios. - Descrever os pontos críticos de desenvolvimento do projeto.	
---	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Elaborar o plano de negócios:

- CD1. Apresentando um documento completo, claro e simples, com uma proposta de valor única, viável e sustentável.
- CD2. Descrevendo a ideia/produto/projeto, o mercado e os recursos necessários.
- CD3. Descrevendo a estratégia comercial.
- CD4. Apresentando o planeamento ao nível do investimento e ao nível financeiro.
- CD5. Apresentando o planeamento de gestão e controlo do negócio.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Estudos de mercados, estatísticas nacionais e internacionais, meios de comunicação social.
- Ferramentas de planeamento estratégico e operacional.
- Software* de análise e tratamento de dados (base de dados, folha de cálculo, outros).
- Sistema de informação de apoio ao planeamento e avaliação.
- Ferramentas de apoio à construção do modelo financeiro do plano de negócios.

OBSERVAÇÕES

UC 00035/UC 00023

Desenvolver competências pessoais e criativas

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Analisar competências pessoais e identitárias. R2. Estabelecer objetivos pessoais, profissionais e sociais. R3. Recolher informação e estruturar o plano de ação pessoal. R4. Avaliar as competências mobilizadas.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Autorreflexão – desenvolvimento biopsicossocial, experiência de vida. - Comunicação - desconstrução da formalidade, estereótipos e preconceito. - Níveis de consciência – pessoal e social. - Gestão de emoções. - Inteligência emocional – tipos de inteligência, dimensões intrapessoais (autoconhecimento, controlo emocional, automotivação) e interpessoais (reconhecimento de emoções dos outros, relação interpessoal), influência comportamental. - Empoderamento e capacitação pessoal – benefícios. - Gestão de expectativas. - Objetivos SMARTER. - Criatividade e processo criativo – princípios. - Ferramentas de estimulação da criatividade, sensibilidade e curiosidade – <i>brainstorming</i>, associação de ideias, mapas mentais, improvisação, entre outras. - Plano de ação pessoal. - Autoavaliação de competências e de desempenho.	- Reconhecer a importância do autoconhecimento para o processo de melhoria e aprendizagem ao longo da vida. - Identificar características, emoções e competências pessoais. - Realizar uma autorreflexão sobre as necessidades e lacunas ao nível das competências. - Definir prioridades. - Pesquisar informação sobre temáticas em que tem interesse ou necessidade. - Aplicar ferramentas de estimulação da criatividade, sensibilidade e curiosidade. - Definir linhas orientadoras do plano de ação pessoal. - Realizar uma autorreflexão sobre as competências adquiridas e/ou desenvolvidas.	- Responsabilidades pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Autoconhecimento. - Automotivação. - Controlo emocional. - Empatia. - Iniciativa. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Empenho. - Sentido crítico. - Sentido criativo.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Desenvolver competências pessoais e criativas:

- CD1. Identificando as suas potencialidades e necessidades individuais e profissionais.
- CD2. Definindo objetivos de curto, médio e longo prazo.
- CD3. Mobilizando ferramentas de desenvolvimento pessoal.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

- Estabelecimentos de restauração integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
Ferramentas de desenvolvimento pessoal.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00024 ACONSELHAR VINHOS E ORIENTAR O CLIENTE NA ESCOLHA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Apresentar a carta de vinhos ao cliente. R2. Informar o cliente sobre o vinho. R3. Aconselhar o cliente na harmonização do vinho com a iguaria.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Normas protocolares no serviço de vinhos. - Técnicas de apresentação da carta de vinhos. - Técnicas de comunicação com o cliente. - Vinhos portugueses, regiões demarcadas e suas características. - Vinhos estrangeiros, regiões e suas características. - Estrutura e composição das cartas de vinhos. - Leitura e interpretação de um rótulo. - Enologia - conceitos e princípios. - Importância da harmonização do vinho com a ementa. - Características da oferta gastronômica do restaurante. - Normas de higiene e segurança alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Aplicar normas protocolares de apresentação de cartas de vinhos. - Identificar vinhos portugueses. - Diferenciar as características dos diferentes vinhos. - Reconhecer as regiões demarcadas. - Associar os diferentes vinhos às diversas regiões demarcadas. - Identificar vinhos estrangeiros. - Caracterizar os diferentes vinhos estrangeiros. - Identificar as diversas regiões de proveniência dos vinhos estrangeiros. - Interpretar rótulos de vinhos. - Aplicar princípios de enologia. - Utilizar as técnicas de apresentação da carta de vinhos. - Utilizar técnicas de comunicação no serviço de vinhos. - Selecionar informação relativamente à estrutura da carta de vinhos. - Selecionar informação relativamente aos vinhos. - Selecionar informação relativamente à harmonização do vinho com a iguaria. - Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal e a imagem profissional. - Iniciativa. - Autocontrolo. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Adaptabilidade. - Cooperação com a equipa. - Empenho. - Sentido de organização. - Adaptabilidade. - Disponibilidade para aprender. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha:

CD1. Respeitando as normas protocolares aplicáveis à situação.

CD2. Aplicando as técnicas de apresentação da carta de vinhos.

CD3. Comunicando de forma clara com o cliente.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

Cozinha com equipamentos e os utensílios para a preparação e confeção de várias iguarias de cozinha e pastelaria.

Matérias-primas.

Indumentária/uniforme;

Equipamentos e produtos de limpeza.

Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar - aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e à restauração.

Manuais de apoio.

Equipamentos de multimédia.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00069/UC 00025

Implementar as normas do setor de hotelaria e restauração

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Reconhecer as funções e responsabilidades associadas ao desempenho profissional. R2. Diferenciar os direitos e deveres dos trabalhadores em termos contratuais. R3. Identificar os princípios da regulamentação do trabalho e dos contratos coletivos para a hotelaria e restauração. R4. Aplicar a legislação em vigor em hotelaria e restauração. R5. Aplicar as regras de apresentação, etiqueta e protocolo.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Missão, valores e propósito da empresa. - Organização do trabalho na hotelaria e restauração - conceitos e princípios. - Hierarquia profissional - comunicação vertical e horizontal, funções e responsabilidades dos técnicos de hotelaria e restauração, responsabilidade e autonomia no desempenho das funções. - Postura e imagem dos profissionais da hotelaria e restauração - normas de apresentação, etiqueta e protocolo. - Ética profissional e pessoal - compromisso, discrição, sigilo. - Princípios da regulamentação do trabalho. - Direitos e deveres dos trabalhadores. - Contratação em hotelaria e restauração- Contratação em hotelaria e restauração - turnos, horários, contratos de trabalho coletivos para a hotelaria e restauração.	- Enumerar funções e responsabilidades dos técnicos da hotelaria e restauração - Distinguir a importância da responsabilidade e da autonomia no desempenho de funções em hotelaria e restauração. - Aplicar as normas protocolares, de etiqueta e apresentação - Verificar o cumprimento dos princípios laborais regulamentares. - Descrever direitos e deveres dos trabalhadores. - Identificar aspectos relacionados com a contratação em hotelaria e restauração.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal e imagem profissional. - Sentido de organização. - Iniciativa. - Empenho. - Autonomia. - Sentido crítico. - Assertividade. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração:

- CD1. Respeitando a estrutura organizativa da empresa e as relações de autoridade e dependência funcional.
- CD2. Cumprindo as funções e responsabilidades no domínio do seu desempenho profissional.
- CD3. Atuando com rigor, compromisso, discrição e sigilo no desempenho das suas funções.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

- Hotéis.
- Pousadas.
- Resorts.
- 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.
- Código do trabalho e outros normativos associados à regulamentação do trabalho.
- Documentação sobre contratação em hotelaria e restauração.
- Documentação sobre etiqueta e protocolo.
- Documentação sobre direitos e deveres dos trabalhadores.

OBSERVAÇÕES

UC 00068 Aplicar a expressão dramática em contexto profissional

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Interpretar códigos de expressão dramática em processos de comunicação. R2. Utilizar a expressão dramática como meio de comunicação e interação com diferentes interlocutores e em diferentes contextos.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Expressão dramática/teatro – desenvolvimento global em função do contexto profissional. - Gêneros convencionais de teatro - comédia, drama, tragédia, outros. - Expressão dramática/teatro – Espaço cénico, cena, contracena, personagem, ação/reação. - Expressão dramática e outras expressões artísticas e áreas do conhecimento. - Dimensões da educação artística - fruição/contemplação, interpretação/reflexão, experimentação/criação. - Criação teatral – jogo dramático (como meio de resolução de problemas, desenvolvimento da espontaneidade e criatividade), experimentação, criação e transformação de formas narrativas em formas dramáticas. - Especificidades formais do texto dramático - estrutura (monólogo ou diálogo; segmentação), cenas, atos, quadros, outros; falas e didascálias. - Expressão dramática – superação de dificuldades sociais e cognitivas (desinibição, concentração, outras). - Espírito criativo e pensamento crítico - conceitos e características. - Imaginação – opções técnicas e expressivas da voz e do corpo, para caracterizar personagens e ambiências. - Expressão corporal e movimento (livre, orientado, outro) – desenvolvimento da expressão corporal	- Reconhecer a importância da expressão dramática no contexto profissional. - Identificar diferentes gêneros convencionais de teatro. - Identificar, em dramatizações teatrais, o espaço cénico, cena, contracena, personagem, ação/reação. - Identificar relações com outras artes e áreas do conhecimento. - Distinguir, pela experimentação, jogo dramático, improvisação e representação. - Reconhecer as especificidades formais do texto dramático - Identificar as potencialidades da expressão dramática para o autoconhecimento, a autoajuda e o desenvolvimento de competências sociais. - Efetuar uma autorreflexão sobre o corpo e as suas potencialidades comunicativas. - Aplicar técnicas de colocação de voz na interação com os outros. - Aplicar técnicas de comunicação gestual na interação com os outros. - Aplicar técnicas de improvisação verbal e não verbal na interação com os outros. - Adaptar a comunicação em função do interlocutor e do contexto. - Utilizar diferentes tipos de expressão corporal na gestão de situações imprevistas. - Planejar e organizar atividades de expressão dramática.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Controlo emocional. - Empatia. - Automotivação. - Autoconhecimento. - Sentido criativo. - Sentido estético. - Autoconfiança. - Autorreflexão. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Sentido crítico. - Disponibilidade para aprender.

(postura, gestos, expressões faciais), disponibilidade corporal, tomada de consciência do corpo (próprio e dos outros). • Capacidade gestual - gesto expressivo, gesto/espço, gesto/quotidiano, gesto/sentimento. • Capacidade sensorial - exploração das percepções auditivas, visuais e táteis. • Técnicas de representação - improvisação (livre, intencional, estruturada/direcionada, oral e de leitura), treino vocal (articulação, dicção, projeção, altura, ritmo e intensidade, entre outros), respiração, relaxamento (distensão e relaxamento muscular), outras. • Expressão dramática - Planejamento e organização. • Criatividade - desenvolvimento cognitivo, afetivo, sensorial, motor e estético.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aplicar a expressão dramática em contexto profissional:

- CD1. Utilizando os seus diversos recursos como forma de comunicação, com diferentes interlocutores e em diferentes contextos.
- CD2. Estabelecendo a relação entre acontecimentos da vida real e as situações dramáticas e argumentando sobre a experimentação.
- CD3. Demonstrando competências técnicas e criativas nas diferentes dimensões da comunicação.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

- Hotéis.
- Pousadas.
- Resorts.
- 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.

Recursos multimídia e audiovisuais.

Adereços.

Textos.

UC OPCIONAIS
A - COZINHA/PASTELARIA
UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0001 CONSERVAR MATÉRIAS-PRIMAS ALIMENTARES

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES			
R1. Acondicionar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal.			
R2. Conservar e armazenar géneros alimentícios.			
R3. Executar o controlo de qualidade.			
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES	
- Principais cereais e seus derivados. - Principais vegetais e frutos, variedades, sazonalidade. - Ervas aromáticas, condimentos e especiarias. - Gorduras vegetais e animais. - Géneros alimentícios de origem animal. - Carnes de açougue, criação e caça - classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas. - Peixes e mariscos - classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas. - Leite - tipos de leite e derivados. - Ovos - classificação e derivados. - Controlo de qualidade. - Estado de frescura. - Vários tipos de corte de alimentos de origem vegetal e animal. - Técnicas e procedimentos de conservação. - Condições de armazenamento - local, temperatura, outros. - Normas de segurança e higiene alimentar na restauração.	- Identificar e classificar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal. - Distinguir variedades e origem dos géneros alimentícios. - Reconhecer características físicas e nutritivas dos géneros alimentícios. - Aplicar as normas e procedimentos de manipulação de alimentos. - Aplicar técnicas de corte de legumes, vegetais e outros géneros alimentícios. - Aplicar os procedimentos de controlo de qualidade e estado de frescura. - Aplicar as normas de conservação e armazenamento de géneros alimentícios. - Aplicar regras de segurança na utilização de equipamentos e utensílios - Aplicar técnicas de limpeza e higienização de equipamentos e utensílios de cozinha.	- Responsabilidade pelas suas ações. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.	

Normas de higiene e segurança no trabalho.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Conservar matérias-primas alimentares:

- CD1. Reconhecendo e confirmando o estado de frescura dos diversos alimentos.
- CD2. Adequando as técnicas de preparação e conservação aplicáveis a cada género alimentício.
- CD3. Assegurando a preservação das propriedades dos alimentos.
- CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

- Dispositivo eletrónico com acesso à internet.
- Legislação em vigor.
- Tecnologia, equipamentos e utensílios.
- Fichas técnicas dos produtos.
- Rótulos.
- Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.
- Fichas de registo das matérias-primas.
- Matérias-primas.
- Uniforme de cozinha.
- Manuais de apoio.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 002	PREPARAR E CONFECCIONAR IGUARIAS DA COZINHA E DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA
--------	--

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar fichas técnicas R2. Preparar a <i>mise en place</i>. R3. Preparar e executar confeções de iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa. R4. Empratar e decorar as iguarias confeccionadas. R5. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- 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 tradicionais portugueses. - 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 tradicionais portugueses. - Técnicas de preparação e confeção de pratos e doçaria tradicionais portugueses.	- 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 tradicionais portugueses. - Selecionar as matérias-primas para a confeção. - Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

• Técnicas de preparação e confecção de acompanhamentos ou guarnições. • Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confecção, produtos finais. • Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão; • Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. • Técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de matérias-primas e produtos. • 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.	• Aplicar os procedimentos para a preparação e confecção de pratos e doçaria tradicionais portugueses e respetivas guarnições ou acompanhamentos. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • 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 cozinha e doçaria tradicional portuguesa:

CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.

CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD3. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Manuais de apoio.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0003

PREPARAR E CONFECIONAR PASTELARIA DE SOBREMESA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar fichas técnicas. R2. Preparar a <i>mise en place</i>. R3. Preparar e executar confeções de pastelaria e doçaria internacional. R4. Preparar e executar confeções de produtos de geladaria. R5. Empratar e decorar os produtos confeccionados. R6. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- 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 pastelaria internacional e geladaria. - Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria. - Equipamentos e utensílios necessários. - Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de receitas de pastelaria internacional e geladaria. - Técnicas de preparação e confeção de pastelaria internacional e geladaria. - Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais.	- 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 pastelaria internacional e geladaria. - Selecionar as matérias-primas para a confeção. - Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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.

• Técnicas de limpeza, desinfecção e controlo de riscos. • Procedimentos de supervisão; • Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. • Técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de matérias-primas e produtos. • 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.	• Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de pastelaria internacional e geladaria. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • 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 pastelaria de sobremesa:

CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.

CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD3. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Manuais de apoio.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0004 PREPARAR E CONFECCIONAR IGUARIAS DA GASTRONOMIA DO MUNDO

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1 Elaborar fichas técnicas. R2 Preparar a <i>mise en place</i>. R3 Preparar e executar confeções de iguarias da cozinha e doçaria internacional. R4 Empratar e decorar as iguarias confeccionadas. R5 Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- 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.	- 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	- 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.

• 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 confeccionados. • 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.	• pratos e doçaria tradicionais portugueses e respetivas guarnições ou acompanhamentos. • Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. • Aplicar técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de produtos confeccionados. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção. • 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:

CD1. Cumprindo as orientações técnicas definidas e o plano de trabalho.

CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD3. Garantindo a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0005

IMPLEMENTAR NOVAS TENDÊNCIAS NA COZINHA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar fichas técnicas. R2. Preparar a <i>mise en place</i>. R3. Preparar e confeccionar Iguarias da cozinha e doçaria internacionais. R4. Empratar e decorar as iguarias confeccionadas. R5. Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- 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 cozinha internacional. - Tecnologia de novas técnicas e equipamentos e utensílios de cocção. - Técnicas de empratamento e decoração de produtos confeccionados. - Novas tendências de empratamento e apresentação de produtos confeccionados. - Técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de matérias-primas e produtos. - 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.	- Interpretar e elaborar 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. - Calcular margens de lucro. - Controlar custos. - Selecionar os equipamentos, ingredientes e utensílios necessários à planificação e confeção. - Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados. - Aplicar técnicas de acondicionamento, etiquetagem e conservação de produtos confeccionados. - Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal - Sentido criativo. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar novas tendências na cozinha:

CD1. Respeitando as orientações técnicas definidas.

CD2. Aplicando técnicas de limpeza e corte dos ingredientes.

CD3. Assegurando a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0006 CONFECCIONAR PRODUTOS SUSTENTÁVEIS

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Explorar os recursos endógenos da região. R2. Criar produtos ou propostas inovadoras no âmbito da cozinha sustentável. R3. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Conceito de sustentabilidade. • A dimensão económica, social e ambiental da sustentabilidade. • Agenda 2030. • Objetivos de desenvolvimento sustentável. • Sazonalidade de matérias-primas. • Produção local/regional e suas potencialidades. • Plano de produção e outras orientações relativas à produção - reservas, encomendas, serviços especiais, outras. • Cozinha sustentável • Dieta mediterrânica - hábitos e culturas alimentares portuguesas. • Produtos e cozinhas regionais. • Técnicas e processos culinários - fermentação, maceração, desidratação, outros. • Tecnologia de matérias-primas. • Práticas sustentáveis de cozinha. • Conceito de negócio eco responsável. • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha gastronómica sustentável. • Conceitos de nutrição e dietética.	• Aplicar os fundamentos da Agenda 2030. • Aplicar práticas de potencialização do território. • Explorar a região e seus recursos endógenos. • Interpretar e analisar o plano de produção. • Interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa. • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos. • Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha sustentável. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Cooperação com a equipa. • Determinação e resiliência. • Resolução de problemas. • 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.

• Procedimentos de controlo da qualidade. • Normas de manipulação de alimentos. • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • 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.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Confeccionar produtos sustentáveis:

CD1 Identificando e selecionando os produtos e matérias-primas endógenos.

CD2 Respeitando a agricultura local.

CD3 Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar.

CD4 Cumprindo os procedimentos para a gestão de *stocks*.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0007 | PLANEAR E EXECUTAR SERVIÇOS ESPECIAIS DE COZINHA

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES			
R1. Elaborar o plano de trabalho do serviço especial de cozinha. R2. Elaborar menus de cozinha para serviços especiais. R3. Confeccionar as iguarias do serviço especial. R4. Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos. R5. Empratar e decorar iguarias. R6. Controlar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.			
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES	
- Serviços especiais - conceito, tipologia. - Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha. - Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha para serviços especiais. - Articulação com os outros serviços - restaurante, vendas, outros. - Planeamento da produção de cozinha. - Planeamento e organização do trabalho de cozinha. - Organização do serviço de cozinha. - Matérias-primas, equipamentos e utensílios dos serviços especiais. - Tecnologia de matérias-primas de alimentos. - Técnicas de cálculo de capacidades. - Técnicas de quantificação de ingredientes e proporções. - Procedimentos de manipulação de alimentos. - Fichas técnicas. - Língua inglesa na restauração. - Noções de higiene e desinfecção.	- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha. - Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. - Interpretar fichas técnicas. - Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha. - Aplicar técnicas de planeamento da produção de cozinha. - Analisar as orientações superiores e o plano de produção. - Analisar as informações expressas pelo cliente quanto ao serviço a realizar. - Delinear um menu. - Aplicar técnicas de planeamento do trabalho do serviço de cozinha. - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confecção dos produtos. - Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de serviços especiais. - Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios. - Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Sentido de organização. - Cooperação com a equipa. - Empenho. - Resolução de problemas. - 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.	

• Processos de confecção de iguarias. • Procedimentos de controlo da qualidade. • Técnicas de serviços especiais • Corte e preparação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória). • Técnicas de decoração para serviços especiais. • Empratamento das diversas iguarias servidas. • Técnicas de decoração de alimentos. • Procedimentos de controlo da qualidade. • Normas de manipulação de alimentos. • Normas de segurança e saúde no trabalho. • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • 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.	• Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar. • Aplicar processos de confecção de iguarias. • Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios da arte cisória. • Analisar e aplicar as técnicas de arte cisória. • Aplicar técnicas de decoração para os serviços especiais. • Selecionar e utilizar os equipamentos e utensílios para o empratamento e decoração. • Aplicar técnicas de decoração para o serviço especiais. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • 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 executar serviços especiais de cozinha:

CD1. Respeitando as orientações superiores e o plano de produção.

CD2. Elaborando um menu, de acordo com as orientações.

CD3. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha.

CD4. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas para a realização de serviços especiais.

CD5. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

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.

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0008

PLANEAR E CONFECCIONAR PASTELARIA INTERNACIONAL

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho diário e a ficha técnica do produto. R2. Confeccionar pastelaria internacional. R3. Empratar e decorar pastelaria internacional. R4. Confeccionar especialidades de pastelaria do mundo (francesa, italiana, alemã, outras). R5. Empratar e decorar especialidade de pastelaria do mundo. R6. Controlar o provisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria. - Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria. - Técnicas de planeamento da produção de pastelaria. - Plano de produção - produção diária, encomendas, serviços especiais, outros. - Língua inglesa na restauração - 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. - Tecnologia das matérias-primas da pastelaria. - Pastelaria de sobremesa. - Processos de confeção de pastelaria e doçaria internacional. - Técnicas de decoração de pastelaria e doçaria. - Matérias-primas utilizadas na confeção de pastelaria e doçaria internacional.	- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma pastelaria. - Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras). - Interpretar fichas técnicas. - Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de uma pastelaria. - Aplicar técnicas de planeamento da produção de pastelaria. - Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção (pedidos dos clientes, outras). - Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas. - Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. - Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto. - Aplicar técnicas de cálculo de preços. - Interpretar e analisar o plano de trabalho.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Sentido de organização. - Cooperação com a equipa. - Empenho. - Resolução de problemas. - 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.

• Principais produtos de pastelaria internacional. • Processos de confeção de pastelaria. • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de pastelaria internacional. • Procedimentos de controlo da qualidade. • Normas de manipulação de alimentos. • Técnicas de empratamento em pastelaria. • Técnicas de decoração de pastelaria. • Especialidades de pastelaria do mundo. • Processos de confeção de especialidades de pastelaria do mundo. • Técnicas de decoração de especialidades do mundo. • Matérias-primas utilizadas na confeção de especialidades de pastelaria do mundo. • Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação, de cozedura e de confeção de especialidades de pastelaria do mundo. • Técnicas de empratamento em pastelaria. • Técnicas de decoração de pastelaria. • Procedimentos de controlo da qualidade. • Normas de manipulação de alimentos. • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria. • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>.	• Selecionar as matérias-primas para a confeção dos produtos de pastelaria. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção. • Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar. • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos. • Aplicar os procedimentos para a confeção de pastelaria internacional. • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria internacional. • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria. • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria internacional. • Aplicar os procedimentos para a confeção de especialidades de pastelaria do mundo. • Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos. • Aplicar as técnicas de empratamento em pastelaria. • Aplicar técnicas de decoração de pastelaria. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria. • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. • Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	--	--

• 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.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planejar e confeccionar pastelaria internacional

CD1. Respeitando o plano de produção.

CD2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha.

CD3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD4. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

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. - aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e à restauração.

Manuais de apoio.

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0009 PLANEAR E CONFECCIONAR MASSAS BÁSICAS DE PANIFICAÇÃO

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas de pão. R2. Elaborar a ficha técnica do produto. R3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas. R4. Confeccionar pão de trigo e respectivas aplicações. R5. Confeccionar outras massas lêvedas de panificação e respectivas aplicações. R6. Confeccionar especialidades regionais e respectivas aplicações. R7. Efetuar o aprovisionamento dos utensílios, materiais e matérias-primas.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma padaria. • Procedimentos de organização e produção de uma padaria. • Técnicas de planeamento da produção de padaria. • Fichas técnicas. • Constituição das fichas técnicas. • Técnicas de cálculo de capacidades. • Nutrição e dietética. • Processos e tempos de confeção. • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. • Técnicas de cálculo de preços. • Tecnologia das matérias-primas da padaria. • Receitas e fichas técnicas de massas de panificação. • Matérias-primas na padaria. • Massas lêvedas de padaria - pão de milho, pão de mistura, pão de centeio, outras. • Matérias-primas na confeção de massas lêvedas. • Técnicas de preparação e confeção de massas lêvedas de padaria e respectivas aplicações.	• Interpretar e analisar documentos relativos a organização e funcionamento da uma padaria. • 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 de uma padaria. • Aplicar técnicas de planeamento da produção de padaria. • Interpretar e analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção. • 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 as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Sentido de organização. • Cooperação com a equipa. • Empenho. • Resolução de problemas. • 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.

• Normas de manipulação de alimentos. • Técnicas de limpeza e desinfecção. • Processo de fabrico de massas de padaria e respetivas aplicações. • Procedimentos de controlo da qualidade. • Processo de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações. • Especialidades regionais de produtos de pão e respetivas aplicações. • Matérias-primas na padaria regional. • Processo de fabrico das massas regionais. • Requisitos de qualidade do produto final. • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados. • Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço. • Procedimentos de gestão de <i>stocks</i>. • 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.	• Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de padaria e respetivas aplicações. • Aplicar procedimentos de controlo de qualidade. • Selecionar e aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados. • Aplicar procedimentos de gestão de <i>stocks</i>. • 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 massas básicas de panificação

CD1. Respeitando o plano de produção.

CD2. Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de padaria.

CD3. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD4. Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

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.

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0010 | PLANEAR E CONFECCIONAR CAKE DESIGN

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas. R2. Preparar e confeccionar a massa e creme para o para o <i>cake design</i>. R3. Confeccionar os elementos decorativos e decorar o bolo. R4. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Tecnologia das matérias-primas da pastelaria. <i>Cake design</i> - técnica e processo de confeção. - Massas e cremes usados no <i>cake design</i>. - Receitas e fichas técnicas. - Fichas técnicas dos produtos. - Planeamento do produto final - projeto de <i>cake design</i>. - Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. - Matérias-primas utilizadas na confeção e decoração de <i>cake design</i>. - Normas de manipulação de alimentos. - Técnicas de limpeza e desinfeção. - Processo de fabrico de massas e cremes. - Matérias-primas utilizadas nas massas e cremes. - Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção das massas e cremes. - Técnicas de confeção de elementos decorativos em pastelaria. - Matérias-primas utilizadas no <i>cake design</i>.	- Interpretar e analisar as orientações para a confeção do produto <i>cake design</i>. - Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria. - Selecionar as matérias-primas para a confeção e decoração de <i>cake design</i>. - Selecionar as técnicas e processos de confeção e decoração de <i>cake design</i>. - Aplicar normas de manipulação de alimentos. - Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção. - Interpretar a ficha técnica do produto a confeccionar. - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos. - Aplicar os procedimentos para a confeção de massas e cremes. - Aplicar os procedimentos para a confeção dos elementos decorativos de <i>cake design</i>. - Aplicar os processos de decoração de <i>cake design</i>. - Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria. - Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. - Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.	- 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. - 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.

- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção dos elementos decorativos. - Processos de decoração em <i>cake design</i>. - Procedimentos de controlo da qualidade. - Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria. - Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. - 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.	- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planear e confeccionar Cake Design:

CD1. Respeitando as orientações para a realização do trabalho.

CD2. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

CD3. Respeitando os procedimentos de segurança.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

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.

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0011

PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHA ALTERNATIVA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha alternativa. R2. Elaborar a ficha técnica do produto. R3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas. R4. Confeccionar pratos de cozinha alternativa. R5. Empratar e decorar iguarias de cozinha alternativa. R6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha. - 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 orientações relativas à produção - reservas, encomendas, serviços especiais, outras. - Fichas técnicas. - Constituição das fichas técnicas. - Técnicas de cálculo de capacidades - Nutrição e dietética. - Processos e tempos de confeção. - Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. - Técnicas de cálculo de preços. - Cozinha alternativa - vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica. - Matérias-primas utilizadas na cozinha alternativa. - Tecnologia de matérias-primas.	- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da cozinha. - 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 alternativa. - Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios. - Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha alternativa. - Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha alternativa.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Sentido de organização. - Cooperação com a equipa. - Empenho. - Resolução de problemas. - 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.

• Procedimentos de manipulação de alimentos. • Noções de higiene e desinfecção. • Técnicas de preparação e confecção de cozinha alternativa - confecção a vácuo, confecção a baixas temperaturas. • Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção de cozinha alternativa. • Técnicas de empratamento. • Processos de decoração de cozinha alternativa. • Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha alternativa. • Procedimentos de controlo da qualidade • Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • 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.	• Aplicar os processos de decoração de cozinha alternativa. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Aplicar procedimentos de registo e controlo de <i>stocks</i>. • 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 alternativa:

CD1. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha.

CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

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.

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0012

PLANEAR E CONFECCIONAR COZINHA CRIATIVA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de cozinha criativa. R2. Elaborar a ficha técnica do produto. R3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas. R4. Confeccionar pratos de cozinha criativa. R5. Empratar e decorar iguarias de cozinha criativa. R6. Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Cozinha criativa – influências gastronômicas; 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 convectores, 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 capitulações. - Nutrição e dietética.	- Identificar novas tendências gastronômicas 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.	- 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.

• Processos e tempos de confecção. • Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. • Técnicas de cálculo de preços. • Procedimentos de manipulação de alimentos. • Noções de higiene e desinfecção. • Técnicas de preparação e confecção de cozinha criativa - confecção a vácuo, confecção a baixas temperaturas, outras. • Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confecção 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 <i>stocks</i>. • 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.	• Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios. • Aplicar os procedimentos para a confecção de cozinha criativa. • Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha criativa. • Aplicar os processos de decoração de cozinha criativa. • Aplicar normas de manipulação de alimentos. • Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha. • Registrar e controlo <i>stocks</i>. • 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:

- CD1. Respeitando o plano de produção.
- CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- CD3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0013 PLANEAR E CONFECCIONAR MASSAS ESPECIAIS DE PANIFICAÇÃO

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas especiais. R2. Elaborar a ficha técnica do produto. R3. Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas. R4. Confeccionar pão especial de trigo e respectivas aplicações. R5. Confeccionar massas de pão especiais. R6. Efetuar o aprovisionamento dos utensílios, materiais e matérias-primas.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma padaria. - Procedimentos de organização e produção de uma pasteleria/padaria. - Técnicas de planeamento da produção de padaria. - Fichas técnicas. - Constituição das fichas técnicas. - Técnicas de cálculo de capacidades. - Nutrição e dietética. - Processos e tempos de confeção. - Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens. - Técnicas de cálculo de preços. - Matérias-primas na padaria. - Tecnologia das matérias-primas da padaria. - Fichas técnicas de massas de panificação. - Pão especial de trigo e respetivas aplicações - com legumes, com frutas, com outros ingredientes. - Massas de pão especiais - sem glúten, com levedura natural, biológico, enriquecido em fibras, outras.	- Interpretar e analisar documentos relativos à organização e funcionamento da uma padaria. - 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 de uma padaria. - Aplicar técnicas de planeamento da produção de padaria. - 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 as matérias-primas para a confeção dos produtos de padaria. - Analisar e utilizar processos de fabrico de massas de padaria e respetivas aplicações. - Analisar e aplicar os processos de fabrico das massas especiais. - Aplicar as normas de manipulação de alimentos. - Aplicar procedimentos de controlo de qualidade.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Sentido de organização. - Cooperação com a equipa. - Empenho. - Resolução de problemas. - Resiliência. - Proatividade. - 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.

• Matérias-primas utilizadas nas massas especiais. • Processo de fabrico das massas especiais. • Técnicas de preparação e confeção de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações. • Produtos especiais de padaria. • Requisitos de qualidade do produto final. • Normas de manipulação de alimentos. • Técnicas de limpeza e desinfeção. • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados. • Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço. • Procedimentos de gestão de <i>stocks</i>. • 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.	• Selecionar e aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados. • Aplicar procedimentos de gestão de <i>stocks</i>. • 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 massas especiais de panificação:

CD1. Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha.

CD2. Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.

CD3. Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

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.

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UC OPCIONAIS B - RESTAURANTE/BAR

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0001 | PLANEAR E ELABORAR CARTAS E MENUS NA RESTAURAÇÃO

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Planificar e elaborar ementas e menus. R2. Elaborar as fichas técnicas. R3. Controlar custos, desperdícios e desvios. R4. Calcular preços de venda e margens de contribuição.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Nutrição e dietética. - Estrutura e composição de cartas e ementas. - Técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha/pastelaria. - Tipos de ementa. - Regras de seleção dos pratos. - Índice de rentabilidade. - Orçamentação. - Fichas técnicas. - Matemática - operações de cálculo numérico, proporções e percentagens - Sistema internacional de unidades de medida. - Padrão de Especificação das Doses – captações. - Padrão de Rendimento dos produtos alimentares. - Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção. - Valorização de receitas padrão. - Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade. - Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.	- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto. - Delinear fichas técnicas. - Organizar a brigada de cozinha em função das responsabilidades atribuídas. - Definir e selecionar alimentos e condimentos em função da sua composição e das receitas e especificações técnicas. - Selecionar as matérias-primas e os produtos para confeção de cozinha e de pastelaria. - Definir e aplicar captações dos alimentos. - Efetuar cálculos dos custos/receitas do menu, para a sua operação diária, semanal e mensal. - Rever periodicamente os custos/receitas do menu. - Desenhar ementas e menus. - Criar ementas e menus para diferentes temas ou eventos especiais. - Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planejar e elaborar cartas e menus na restauração:

- CD1. Garantindo a qualidade dos produtos alimentares e as suas qualidades nutricionais.
- CD2. Considerando diversos objetivos e orçamentos.
- CD3. Realizando todos os cálculos necessários para controlo de custos.
- CD4. Fixando preços de venda com respeito pelas margens e políticas de venda definidas.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.
- Manuais de apoio.
- Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0002 PLANEAR E EXECUTAR O SERVIÇO CLÁSSICO DE RESTAURANTE/BAR

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar o plano de trabalho. R2. Preparar e organizar o espaço do restaurante/bar; R3. Planejar e preparar <i>mise en place</i>. R4. Planejar e executar os serviços clássicos de mesa.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Legislação aplicada ao setor da restauração e bebidas. - Requisitos da implementação de um estabelecimento de restauração e bebidas. <i>Layout</i> de um restaurante. - Hierarquia, responsabilidades e funções dos elementos da brigada do restaurante. - Vocabulário técnico específico. - Diferentes tipos de <i>mise en place</i>. - Diferentes tipos de serviços de mesa, inglesa indireto e serviço francesa e de <i>cloche</i>. - Técnicas de empratamento e divisão. - Técnicas de decoração no empratamento. - Equipamentos e utensílios de restaurante. - Manuseamento dos equipamentos e utensílios de restaurante. - Técnica de utilização do talher de serviço/ trinchante. - Regras de etiqueta e protocolo a mesa. - Técnicas de acondicionamento dos equipamentos, utensílios e produtos utilizados na <i>mise en place</i>. - Normas de higiene e segurança alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Interpretar as informações com os requisitos obrigatórios dos estabelecimentos de restauração e bebidas. - Analisar o plano de atividade. - Efetuar o planeamento de um serviço de almoço ou jantar. - Consultar os registos de reservas. - Aplicar técnicas de preparação do restaurante/bar. - Identificar brigadas e distribuir tarefas pelos elementos da brigada de um restaurante. - Preparar a <i>mise en place</i> de acordo com a ementa ou menu. - Executar os diferentes tipos de <i>mise en place</i>. - Executar os diferentes tipos de serviços de mesa. - Executar o serviço de etiqueta e protocolo a mesa. - Decorar uma sala de um restaurante. - Adequar a sonoridade e o ambiente do restaurante. - Aplicar técnicas de acondicionamento dos equipamentos, utensílios e produtos utilizados na <i>mise en place</i>. - Utilizar terminologia específica da restauração. - Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

	• Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar:

CD1. Cumprindo as orientações superiores e o plano de atividades.

CD2. Planificando e organizando o serviço.

CD3. Procedendo à execução do serviço de mesa, respeitando regras de protocolo e de serviço.

CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Tecnologia, equipamentos, utensílios e materiais para serviço de restauração.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos de proteção individual.
- Equipamentos e produtos de limpeza.
- Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0003 PLANEAR E EXECUTAR O SERVIÇO DE VINHOS

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Organizar carta de vinhos. R2. Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de vinhos. R3. Planejar e preparar a <i>mise en place</i>. R4. Realizar prova do vinho. R5. Preparar e Servir os vinhos. R6. Aconselhar os clientes sobre vinhos e as suas escolhas.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Regras de organização e elaboração de uma carta de vinhos. - Enologia - princípios. - Princípios de harmonizações de vinhos e iguarias. - Técnicas de abertura de garrafas de vinho, com saca-rolhas clássico ou de orelhas, Tenaz (a fogo) ou sabre. - Técnicas e procedimentos de provas de vinhos. - Características visuais, olfativas e degustativas - sabor, cor, outras. - Principais defeitos do Vinho. - Técnicas de serviço de todo o tipo de vinhos. - Regiões vitivinícolas portuguesas e características dos respetivos vinhos. - Vinhos Estrangeiros e suas características - Informação acerca da origem ou zona vinícola, marca e idade do vinho. - Procedimentos de acondicionamento e conservação dos vinhos. - Higienização dos materiais e utensílios e equipamentos para o serviço de vinhos. - Regras de protocolo e etiqueta.	- Identificar e caracterizar os diversos tipos de vinhos. - Identificar a regiões vitivinícolas portuguesas e o seu "Terroir". - Aplicar técnicas de planeamento de atividades de enoturismo. - Higienizar os materiais, utensílios e equipamentos para o serviço de vinhos. - Aplicar os procedimentos e as técnicas para as provas do vinho. - Efetuar a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de vinhos. - Efetuar a preparação da <i>mise en place</i> para o serviço dos diversos tipos de vinhos. - Executar o serviço os vinhos e outras bebidas com temperaturas adequadas. - Articular com as secções abastecedoras. - Aplicar regras de protocolo e etiqueta. - Executar a abertura de garrafas de vinho com os diversos métodos de abertura. - Interpretar e selecionar informação relativa a vinhos.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

• Técnicas de controlo do estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de vinhos. • Técnicas de comunicação e de vendas. • Técnicas de acolhimento e atendimento. • Técnicas de informação e aconselhamento. • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho.	• Aplicar técnicas de controlo do estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de vinhos. • Aplicar técnicas de comunicação e de vendas. • Aplicar técnicas de acolhimento e atendimento. • Aplicar técnicas de informação e aconselhamento. • Utilizar novos equipamentos, tecnologias e utensílios. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planear e executar o serviço de vinhos

- CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de vinhos.
- CD2. Comunicando de forma clara e compreensível pelo cliente.
- CD3. Respeitando as normas técnicas e de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço.
- CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Tecnologia, equipamentos e utensílios.
- Carta de vinhos.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos de proteção individual.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0004 PLANEAR E EXECUTAR O SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Organizar o serviço de bar. R2. Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de bebidas compostas. R3. Planejar e preparar a <i>mise en place</i>. R4. Manusear os equipamentos e utensílios de bar. R5. Preparar, decorar e servir diferentes tipos de bebidas compostas. R6. Aconselhar o cliente.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Higienização dos equipamentos, materiais e utensílios para o serviço de bebidas simples. - Classificação de bebidas compostas. - Composição de bebidas compostas. - Organização do serviço de bar. <i>Mise en place</i>, equipamentos, mobiliário, materiais e utensílios para o serviço de bebidas compostas. - Elaboração de fichas técnicas/receituários. - Sistema internacional de unidades de medida e equivalências: pesos, distâncias, volumes e temperaturas. - Capitações. - Enologia e destilações - noções. - Classificação das composições de bar. - Lista de Composições (IBA). - Processos de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos alimentares. - Vocabulário técnico específico. - Organização do serviço de bar. - Técnicas de preparação e decoração das bebidas no bar e em sala do restaurante ou <i>Station Bar</i>.	- Aplicar técnicas de limpeza e higienização de espaços, equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar. - Identificar e classificar as bebidas compostas. - Selecionar e preparar mobiliário, equipamentos, utensílios, roupas e outros meios e materiais necessários à execução do serviço de bebidas. - Planificar e redigir cartas de bebidas. - Aplicar técnicas de controlo do estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de bebidas. - Aplicar capitações dos alimentos e bebidas. - Aplicar as técnicas de preparação e serviço de bebidas compostas. - Utilizar ferramentas informáticas para registar e calcular o consumo do cliente. - Inventariar as matérias-primas e proceder à respetiva potencialização em venda. - Interpretar e elaborar fichas técnicas/receituários. - Definir e aplicar capitações das bebidas.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

• Técnicas de comunicação e de vendas. • Técnicas de acolhimento, atendimento e aconselhamento. • Funcionamento e conservação de equipamentos e utensílios de restaurante/bar. • Técnicas de preparação e decoração das bebidas no bar e em sala do restaurante o Station bar. • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho.	• Pesquisar as tendências de mercado associadas ao bar. • Definir e planificar cartas de bar, bar e vinhos. • Proceder à requisição das matérias-primas e produtos alimentares/bebidas. • Interpretar a lista oficial das composições de bar da IBA. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
---	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planear e executar o serviço de bebidas compostas:

CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de bebidas.

CD2. Comunicando de forma clara e compreensível pelo cliente.

CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.
- Tecnologia, equipamentos, utensílios e materiais para a preparação e serviço de bar.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos de proteção individual.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0005 PREPARAR E EXECUTAR ARTE CISÓRIA

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Preparar os materiais, os equipamentos e os utensílios para a execução da arte cisória. R2. Preparar a <i>mise en place</i>. R3. Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos. R4. Empratar, decorar e servir as iguarias.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Organização do serviço de restaurante/bar. - Regras de preparação de <i>mise en place</i>, equipamentos e materiais para serviço de arte cisória. - Técnicas de arte cisória. - Anatomia de carnes, caça, aves e peixes. - Queijos, frutas, presuntos e peixes fumados - características. - Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios. - Corte e apresentação de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos. - Técnicas de empratamento e decoração dos alimentos em sala. - Normas de segurança e higiene alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Planificar a <i>mise en place</i> para serviço de arte cisória. - Efetuar o planeamento do serviço de arte cisória - Trinchar e dosear carnes, caça, aves e peixes. - Empratar carnes, caça, aves e peixes. - Descascar e dosear frutas. - Empratar frutas e decorar. - Trinchar e cortar queijos de diferentes naturezas ou tipos. - Empratar e servir queijos de diferentes naturezas ou tipos. - Trinchar, filetar peixes fumados. - Empratar peixes fumados. - Empratar os alimentos e proceder à sua decoração. - Aplicar as normas de segurança e higiene alimentar. - Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e executar arte cisória

- CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios necessários.
- CD2. Respeitando procedimentos definidos para a execução da arte cisória.
- CD3. Aplicando as técnicas de arte cisória para o corte de frutas, peixe, carne ou outro produto.
- CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de arte cisória.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos de proteção individual.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0006 PREPARAR E EXECUTAR CONFEÇÕES DE SALA À VISTA DO CLIENTE

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Preparar a confeção das iguarias para execução em sala, à vista do cliente. R2. Confeccionar diferentes iguarias em sala à vista do cliente. R3. Empratar e decorar as diferentes iguarias em sala à vista do cliente. R4. Apresentar e servir as iguarias confeccionadas.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Regras de preparação de <i>mise en place</i> - equipamentos, matérias e utensílios para serviço de confeção de sala. - Matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na cozinha em sala. - Procedimentos de manipulação dos alimentos, em contexto de sala. - Técnicas de confeção de diferentes iguarias em sala à vista do cliente. - Tipos de iguarias confeccionadas em sala à vista do cliente. - Características dos alimentos, sua composição dietética, valor alimentar e origens. - Procedimentos de manipulação dos alimentos. - Técnicas de empratamento e decoração dos alimentos em sala. - Receituário/ fichas técnicas de confeções de sala. - Processos de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos alimentares. - Regras protocolares do serviço de confeção de sala. - Normas de segurança e higiene alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Planear o serviço de confeção de sala. - Interpretar a ficha técnica/ementa da iguaria a confeccionar. - Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção da iguaria. - Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios em função das iguarias a confeccionar. - Identificar os diversos tipos de alimentos. - Reconhecer as suas características nutricionais. - Aplicar as técnicas de preparação, confeção e serviço de alimentos/iguarias. - Utilizar as técnicas de preparação e confeção dos alimentos a servir. - Empratar os alimentos e proceder à sua decoração. - Utilizar técnicas protocolares no serviço de confeção de sala. - Aplicar normas de segurança e higiene alimentar. - Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e executar confeitões de sala à vista do cliente:

CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios necessários.

CD2. Cumprindo as regras de protocolo aplicáveis ao serviço.

CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.
- Ferramentas de interação, de comunicação e produtividade.
- Recursos multimídia/audiovisuais.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de arte cisória.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0007 PREPARAR E ORGANIZAR SERVIÇOS ESPECIAIS

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES		
R1. Planejar serviços especiais. R2. Elaborar fichas técnicas e menus para serviços especiais. R3. Planejar e preparar <i>mise en place</i> para serviços especiais. R4. Realizar o aprovisionamento dos utensílios, equipamentos e produtos a utilizar na <i>mise en place</i>. R5. Preparar e confeccionar iguarias para serviços especiais. R6. Empratar e decorar iguarias para serviços especiais. R7. Executar os diferentes serviços especiais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Hábitos e culturas alimentares. - Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional - Noções de elaboração de fichas técnicas. - Noções de gestão de equipas. - Estrutura e composição de cartas e ementas. - Regras de <i>mise en place</i> para serviços especiais. - Técnicas de serviço de restaurante/bar. - Técnicas de empratamentos, decorações de iguarias e guarnições ou acompanhamentos. - Confeção de iguarias para eventos especiais. - Técnicas de preparação e montagem de <i>buffets</i>, brunch e pequenos-almoços. - Instrumentos de organização e gestão de serviços especiais - <i>Check-list</i>, Ordem de serviço, Briefing e <i>Debriefing</i>. - Organização de <i>layout</i> de sala para serviços especiais. - Noções de decoração de espaços ordem protocolar. - Técnicas de serviço de banquetes.	- Identificar os diversos tipos de serviços especiais. - Interpretar fichas técnicas de menus ou ementas. - Interpretar <i>Check-list</i>, <i>Briefing</i>, <i>Debriefing</i> e ordem de serviço. - Planejar e elaborar menus ou ementas de acordo com hábitos e culturas alimentares. - Planejar, organizar e gerir equipas em serviços especiais. - Elaborar fichas técnicas de menus ou ementas. - Aplicar as técnicas de engenharia de menus. - Definir e aplicar capitações dos alimentos. - Preparar mobiliário, equipamentos, utensílios, decorações e outros meios e materiais necessários. - Organizar e preparar o Setup de evento especial. - Planejar e executar os diferentes serviços de mesa em serviços especiais. - Aprovisionar e acondicionar os produtos preparados. - Planejar e preparar <i>buffets</i>, brunchs e pequenos-almoços. - Confeccionar iguarias para eventos especiais.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

	• Aplicar as técnicas de empratamentos de iguarias, guarnições ou acompanhamentos. • Elaborar <i>Check-list</i>, <i>Briefing</i>, <i>Debriefing</i> e ordem de serviço. • Planejar e decorar espaços e ordem protocolar de eventos especiais. • Aplicar técnicas de serviço de banquetes. • Aplicar técnicas de serviço de alimentos e bebidas em serviços especiais.	
--	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e organizar serviços especiais:

CD1. Planificando e organizando o serviço.

CD2. Procedendo à execução do serviço de mesa, respeitando regras de protocolo e de serviço.

CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.
- Ferramentas de interação, de comunicação e produtividade.
- Recursos multimídia/audiovisuais.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de arte cisória.
- Indumentária/uniforme.
- Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.
- Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.
- Regras de protocolo aplicáveis ao tipo de serviço/estabelecimento.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0008 EXECUTAR MIXOLOGIA NO SERVIÇO DE BAR

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Elaborar fichas técnicas. R2. Planejar e preparar a <i>mise en place</i>. R3. Preparar e manusear os equipamentos e utensílios de bar. R4. Preparar, decorar e servir as diferentes bebidas utilizando técnicas de mixologia. R5. Aconselhar o cliente.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Fichas técnicas. - Unidades de quantificação, medida, peso e percentagem. - Ingredientes e capitações. - Conversão de capitações- medidas internacionais. - Receituário de composições de bar, clássicas e de novas tendências. - Noções de química e gelificação. - Materiais, equipamentos e utensílios de bar. - Princípios de harmonização de sabores de diferentes bebidas. - Técnicas de mixologia - <i>Shake, Build, Rimming, Stir, Blend, flame, Muddle, Garnish, Layer, Flame, Strain</i>, outras. - Manuseamento dos utensílios e bar. - Artes decorativas aplicadas à decoração de cocktails. - Técnicas de mixologia. - Normas de higiene e segurança na mixologia.	- Interpretar fichas técnicas/receituários. - Delinear e redigir fichas técnicas. - Higienizar os equipamentos, matérias e utensílios de bar. - Identificar os diferentes tipos de copos de bar. - Converter medições (capitações). - Aplicar as unidades de quantificação. - Aplicar as técnicas de mixologia, - Aplicar técnicas de gelificação e moleculares. - Misturar bebidas. - Manusear corretamente os utensílios de bar. - Aplicar técnicas de decorações de composições de bar. - Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Executar Mixologia no serviço de bar:

- CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de bebidas.
- CD2. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Recursos multimídia/audiovisuais.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de mixologia.
- Indumentária/uniforme.
- Manuais de apoio.

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0009 EXECUTAR TÉCNICAS DE *FLAIR* NO SERVIÇO DE BAR

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Preparar e manusear os equipamentos e utensílios do serviço de bar. R2. Preparar e executar as diferentes bebidas R3. Decorar e servir as bebidas confeccionadas. R4. Executar técnicas de <i>flair bartender</i>-animação, exibição e espetáculo.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Noções das técnicas de <i>Flair</i> - Unidades de quantificação, medida, peso e percentagem - Ingredientes e capitações. - Equipamentos, materiais e utensílios e para uso no <i>Flair</i> - Técnicas de mistura de bebidas. - Artes decorativas aplicadas à decoração de cocktails - Técnicas de <i>Garnish</i>. - Serviço de bar. - Técnicas de animação/exibição e ou espetáculo. - Normas de higiene e segurança no <i>flair</i>.	- Interpretar fichas técnicas/ receitas - Dominar as técnicas de <i>flair</i>. - Identificar e caracterizar os equipamentos, materiais e utensílios de <i>flair</i>. - Executar o serviço de bar. - Aplicar técnicas de decorações de composições de bar. - Aplicar técnicas de mistura de bebidas. - Animar, exibir ou dar espetáculo com a técnicas de <i>flair</i>. - Aplicar as normas de higiene e segurança.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Executar técnicas de Flair no serviço de bar:

- CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de bebidas.
- CD2. Demonstrando criatividade nas formas de apresentação e/ou decoração das bebidas.
- CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Recursos multimédia/audiovisuais.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de *flair*.
- Indumentária/uniforme.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00010 EXECUTAR TÉCNICAS DE BARISTA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES

- R1. Elaborar fichas técnicas.
- R2. Planear e preparar a *mise en place*.
- R3. Manusear os equipamentos e utensílios de bar.
- R4. Preparar, executar e decorar as diferentes bebidas.
- R5. Servir as bebidas confeccionadas.

CONHECIMENTOS

APTIDÕES

ATITUDES

• Café - noções sobre o café, história, as diferentes variedades e origens. • Ciclo de produção do café. • Métodos de colheita, tratamento e armazenamento de café verde. • Treino dos sentidos de percepção dos diferentes tipos de cafés. • Fichas técnicas. • Unidades de quantificação, medida, peso e percentagem. • Captações e desperdícios. • Processo de valorização de produtos e ingredientes. • Equipamentos, materiais e utensílios necessários ao <i>latte art</i>. • Temperaturas e técnicas de decoração. • Preparação e execução de diferentes bebidas. • Técnicas de vaporização do leite para a extração de <i>cappuccino</i> e bebidas que contenham leite. • Manutenção e procedimento na afinação do equipamento para diferentes bebidas. • Normas de higiene e segurança nas técnicas de <i>latte art</i>,	• Selecionar informação sobre a história do café, as diferentes variedades e origens. • Interpretar fichas técnicas/receituários. • Aplicar técnicas de <i>latte art</i>. • Preparar e executar diferentes tipos de bebidas. • Identificar e realizar a manutenção e proceder a afinação do equipamento para a bebida que se pretende extrair. • Preparar e manusear o equipamento necessário para a realização do trabalho, máquina de café e moinho. • Aplicar as técnicas de vaporização do leite para a extração de <i>cappuccino</i> e bebidas que contenham leite. • Efetuar a correta manutenção e limpeza do equipamento. • Aplicar as normas de higiene e segurança no <i>latte art</i>.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Iniciativa. • Autocontrolo. • 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros. • Respeito pelas regras e normas definidas. • Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
--	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Executar técnicas de Barista:

CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de barista.

CD2. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Recursos multimídia/audiovisuais.
- Tecnologia, equipamentos, materiais e utensílios para a preparação e serviço de *latte art*,
- Indumentária/uniforme.
- Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0011 Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES

- R1. Cortar os diversos tipos de presunto.
- R2. Cortar os diversos tipos de enchidos.
- R3. Cortar os diversos tipos de queijo.
- R4. Realizar empratamento de presuntos, enchidos e queijos e respetivos acompanhamentos.

CONHECIMENTOS

- Raças portuguesas de porcos autóctones e raças do mundo - características e ciclos produtivos.
- Noções da anatomia das raças de porcos para produção de presunto.
- Presunto - variedades e paletas.
- Tipos de enchidos e queijos e a sua origem geográfica.
- Materiais, equipamentos e utensílios no corte e empratamento do presunto, enchidos e queijos.
- Técnicas de corte e empratamento do presunto, enchidos e queijo.
- Noções de acompanhamentos de presuntos, enchidos e queijos.
- Denominações de origem e legislação aplicável aos presuntos, enchidos e queijos.
- Desperdício na restauração - alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de higiene e segurança e saúde no trabalho.

APTIDÕES

- Identificar e caracterizar origem dos presuntos e paletas.
- Caracterizar ciclos produtivos de presuntos, enchidos e queijos.
- Aplicar as técnicas do corte, da prova, seleção e empratamento do presunto e de paleta.
- Interpretar a rotulagem e certificação do presunto e de paleta, enchidos e queijos.
- Identificar os requisitos de compra dos produtos.
- Aplicar técnicas de conservação e manutenção do presunto e da paleta.
- Aplicar técnicas de conservação e apresentação dos queijos.
- Aplicar técnicas de corte e empratamento de enchidos.
- Aplicar técnicas de corte, empratamento e serviço dos queijos de acordo com o seu tipo de pasta.
- Identificar acompanhamentos com presuntos, enchidos e queijos.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança no trabalho.

ATTITUDES

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal.
- Iniciativa.
- Autocontrolo.
- 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 pela sensibilidade e bem-estar dos outros.
- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas normas de segurança e qualidade alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos:

CD1. Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de presunto, enchidos e queijos.

CD2. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.

RECURSOS

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Equipamentos, materiais e utensílios de corte e empratamento de presuntos, enchidos e queijos.

Sala/ espaço (restaurante) ou banca de trabalho para corte e empratamentos.

Recursos multimídia/audiovisuais.

Boas práticas na comunicação.

Manuais de apoio.

Código de boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0012 PREPARAR E SERVIR BEBIDAS DE CAFETERIA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Verificar, requisitar e acondicionar materiais, produtos e matérias-primas para o serviço de bebidas de cafeteria. R2. Realizar a <i>mise en place</i> para o serviço de bebidas de cafeteria. R3. Preparar e servir bebidas de cafeteria. R4. Preparar e servir <i>latte art</i>. R5. Faturar e cobrar os serviços. R6. Arrumar e efetuar o acondicionamento final no serviço de cafeteria.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Equipamentos diversos e material para o serviço de bebidas de cafeteria - funcionalidade e adequabilidade; técnicas de utilização e manuseamento; limpeza e conservação. - Tecnologia das matérias-primas - classificação, características e conservação. - Procedimentos de requisição de matérias-primas alimentares/bebidas e outros produtos. <i>Mise en place</i> para o serviço de bebidas de cafeteria. - Diferentes tipos de bebidas de cafeteria. - Preparação de bebidas de cafeteria. - Normas de protocolo. - Técnicas de serviço de alimentos e bebidas no serviço de cafeteria - balcão e mesa. - Equipamentos diversos e material para o serviço de barista - funcionalidade e adequabilidade, técnicas de utilização e manuseamento, limpeza e conservação. <i>Latte art</i> - preparação. - Técnicas de serviço de <i>latte art</i> - balcão e mesa.	- Aplicar técnicas de limpeza e acondicionamento dos materiais utilizados na <i>mise en place</i>. - Aplicar as técnicas de acondicionamento das matérias-primas. - Aplicar procedimentos para a requisição de matérias-primas e produtos. - Aplicar as técnicas de <i>mise en place</i> no serviço de bebidas de cafeteria (mesas e balcão). - Selecionar e utilizar materiais de bebidas de cafeteria para a <i>mise en place</i>. - Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço de cafeteria. - Aplicar as normas de protocolo. - Aplicar técnicas do serviço de alimentos e bebidas no serviço de cafeteria (balcão e mesa). - Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço de barista. - Aplicar técnicas do serviço de alimentos e bebidas no serviço de <i>latte art</i> (balcão e mesa). - Analisar e aplicar normas e procedimentos de cobrança. - Utilizar os meios de pagamento em vigor no estabelecimento.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas.

• Normas gerais, meios e procedimentos de cobrança. • Meios de pagamento e elementos de segurança. • Equipamentos e materiais - limpeza e conservação. • Tecnologia das matérias-primas - acondicionamento e conservação das matérias-primas. • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho.	• Utilizar o sistema informático em vigor no estabelecimento. • Aplicar técnicas de limpeza e acondicionamento dos materiais e equipamentos. • Aplicar as técnicas de acondicionamento das matérias-primas. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e servir bebidas de cafeteria:

- CD1. Respeitando as instruções superiores e os procedimentos definidos para o acondicionamento.
- CD2. Respeitando as normas de protocolo.
- CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar.
- CD4. Cumprindo as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

Tecnologia, equipamentos e utensílios cozinha e pastelaria.

Matérias-primas.

Indumentária/uniforme.

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.

Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0013 PREPARAR E SERVIR PEQUENOS ALMOÇOS

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Verificar, requisitar e acondicionar materiais, produtos e matérias-primas para o serviço de pequenos-almoços. R2. Realizar a <i>mise en place</i> para o serviço de pequenos-almoços. R3. Executar o serviço de pequeno-almoço em <i>buffet</i>. R4. Executar o serviço de pequeno-almoço à continental. R5. Executar o serviço de pequeno-almoço à inglesa. R6. Executar o serviço de pequeno-almoço no quarto.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Equipamentos diversos, loiça, vidros, talheres, roupa - funcionalidade e adequabilidade; técnicas de utilização e manuseamento; limpeza e conservação. - Tecnologia das matérias-primas - classificação, características e conservação. - Procedimentos de requisição de matérias-primas (alimentos/bebidas) e outros produtos. - Pequenos-almoços - tipos de serviços, tipologia. - Processos de confeção de pequenos-almoços. - Processos de preparação de produtos de cafetaria. <i>Mise en place</i> para o serviço de pequenos-almoços. - Preparação de <i>buffet</i>, mesas, mesas de apoio e tabuleiros. - Articulação entre serviços. - Nutrição e dietética - conceitos. - Tipos de serviço de pequenos-almoços - o serviço <i>buffet</i>. - Técnicas de montagem e de serviço de pequeno-almoço em <i>buffet</i>. - Preparação e serviço de produtos de cafetaria.	- Aplicar técnicas de limpeza e acondicionamento dos materiais utilizados na <i>mise en place</i>. - Aplicar as técnicas de acondicionamento das matérias-primas. - Aplicar procedimentos para a requisição de matérias-primas e produtos. - Aplicar as técnicas de <i>mise en place</i> no serviço de pequenos-almoços. - Selecionar e utilizar equipamentos e materiais para a <i>mise en place</i> de pequenos-almoços. - Realizar a <i>mise en place</i> dos produtos de cafetaria a utilizar no serviço de pequenos-almoços. - Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço de pequeno-almoço em <i>buffet</i>. - Aplicar técnicas do serviço de pequenos-almoços em <i>buffet</i>. - Aplicar as técnicas de preparação e serviço de produtos de cafetaria. - Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço de pequeno-almoço à continental. - Aplicar técnicas do serviço de pequenos-almoços à continental.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Respeito pelas regras e normas definidas. - Respeito pelos princípios da sustentabilidade. - Respeito pelas normas de segurança e qualidade alimentar - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

- Desembaçamento e reposição de mesas e <i>buffet</i>. - Tipos de serviço de pequenos-almoços - o serviço à continental. - Técnicas de montagem e de serviço de pequeno-almoço à continental. - Tipos de serviço de pequenos-almoços - o serviço à inglesa. - Técnicas de montagem e de serviço de pequeno-almoço à inglesa. - Tipos de serviço de pequenos-almoços - o serviço de pequeno-almoço no quarto. - Técnicas de serviço de pequeno-almoço no quarto. - Técnicas e procedimentos de registo dos pedidos de clientes. - Procedimentos para o transporte de alimentos e bebidas no serviço de pequeno-almoço no quarto. - Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. - Normas de higiene e segurança alimentar. - Normas de segurança e saúde no trabalho.	- Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço de pequeno-almoço à inglesa. - Aplicar técnicas do serviço de pequenos-almoços à inglesa. - Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço de pequeno-almoço no quarto. - Aplicar os procedimentos definidos para o serviço de pequeno-almoço no quarto. - Aplicar os procedimentos definidos para o transporte de alimentos e bebidas no serviço de pequeno-almoço no quarto. - Aplicar técnicas do serviço de pequenos-almoços no quarto. - Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. - Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. - Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e servir pequenos-almoços:

- CD1. Respeitando as instruções superiores e os procedimentos definidos para o acondicionamento.
- CD2. Cumprindo as regras de segurança e saúde no trabalho.
- CD3. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha e pastelaria.

Matérias-primas.

Indumentária/uniforme.

Equipamentos e produtos de limpeza.

Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar. Manuais de apoio.

Código de boas práticas para uma restauração circular e sustentável.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0014 EXECUTAR O SERVIÇO À CARTA

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Realizar a <i>mise en place</i> para o serviço à carta. R2. Informar o cliente de acordo com a oferta gastronómica. R3. Registar e encaminhar pedidos de iguarias e bebidas no serviço à carta. R4. Articular com as secções abastecedoras. R5. Adequar a <i>mise en place</i> ao pedido. R6. Servir alimentos e bebidas no serviço à carta.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Equipamentos diversos, loiça, vidros, talheres, roupa - funcionalidade e adequabilidade; técnicas de utilização e manuseamento; limpeza e conservação. <i>Mise en place</i> para o serviço à carta. - Preparação do mobiliário de apoio, carros de serviço, banquetas e bandejas. - Técnicas de comunicação com os clientes. - Cultura e história gastronómica. - Processos de confeção e ingredientes das diferentes iguarias. - Nutrição e dietética. - Organização do serviço na restauração. - Técnicas e procedimentos de registo dos pedidos dos clientes. - Processos de confeção. - Ficha técnica das diferentes preparações e confeções - ingredientes, tempos, temperaturas e processos de confeção. - Alergias alimentares na restauração. - Comunicação entre serviços em restauração - conceitos e	- Aplicar as técnicas de <i>mise en place</i> no serviço à carta. - Selecionar e utilizar materiais de restaurante para a <i>mise en place</i>. - Utilizar técnicas de comunicação no serviço à carta e no serviço de restaurante. - Selecionar informação relativa à cultura e história gastronómica. - Selecionar informação relativamente aos processos de confeção e ingredientes das diferentes iguarias. - Aplicar os procedimentos definidos para o registo de pedidos. - Aplicar o circuito e os procedimentos de comunicação interna com as secções abastecedoras. - Utilizar o suporte em vigor no estabelecimento - manual, digital, outro para registo do pedido. - Aplicar as técnicas de reposição e adequação da <i>mise en place</i> ao pedido do cliente. - Selecionar e utilizar materiais de restaurante para a adequação da <i>mise en place</i>. - Selecionar e aplicar equipamentos e utensílios para o serviço à carta.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Resolução de problemas. - Respeito pelas regras e normas definidas. - Respeito pelas normas de segurança e qualidade alimentar - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

princípios, importância da interligação entre serviços. • Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços - cozinha, restaurante, outros. • <i>Mise en place</i> para o serviço à carta. • Métodos de serviço. • Técnicas de serviço de alimentos e bebidas. • Desembaçamento de mesas. • Normas protocolares no serviço de restauração. • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho.	• Aplicar os diferentes métodos de serviço. • Aplicar técnicas de serviço de alimentos e bebidas. • Aplicar as normas protocolares. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
---	---	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Executar o serviço à carta:

- CD1. Cumprindo os procedimentos gerais e internos para o recebimento de pedidos do/da cliente.
- CD2. Comunicando de forma clara com o/a cliente.
- CD3. Respeitando as normas protocolares aplicáveis à situação.
- CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar.
- CD5. Cumprindo as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha e pastelaria.

Matérias-primas.

Indumentária/uniforme;

Equipamentos e produtos de higiene e limpeza.

Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar.

Manuais de apoio.

OBSERVAÇÕES

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 0015 PREPARAR E SERVIR REFEIÇÕES LIGEIRAS

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Colaborar na elaboração do plano de trabalho diário. R2. Verificar, requisitar e acondicionar materiais, produtos e matérias-primas para o serviço de refeições ligeiras. R3. Realizar a <i>mise en place</i> para o serviço de refeições ligeiras. R4. Registrar e encaminhar pedidos com articulação com a secção abastecedora. R5. Confeccionar, preparar e emprar refeições ligeiras. R6. Servir refeições ligeiras. R7. Faturar e cobrar os serviços. R8. Arrumar e efetuar o acondicionamento após a realização do serviço de refeições ligeiras.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Técnicas de funcionamento e serviço em restauração. - Refeições ligeiras - <i>snacks</i> quentes e frios, tapas e canapés. - Técnicas de preparação no serviço de refeições ligeiras. - Técnicas e instrumentos de gestão em restauração. - Registo de reservas e marcações. - Equipamentos e materiais a utilizar na preparação e confeção de refeições ligeiras - funcionalidade e adequabilidade, técnicas de utilização e manuseamento, limpeza e conservação. - Tecnologia das matérias-primas - classificação, características e conservação. - Procedimentos de requisição de matérias-primas (alimentares e bebidas) e outros produtos. <i>Mise en place</i> para o serviço de refeições ligeiras. - Preparação das mesas, balcão, mesas de apoio, carros de serviço, banquetas e bandejas. - Articulação entre serviços.	- Aplicar técnicas de planeamento e organização do serviço em restaurante. - Analisar o plano de trabalho diário e outros documentos/procedimentos. - Verificar os registos de reservas. - Preparar o serviço de refeições ligeiras. - Limpar e acondicionar os materiais utilizados na <i>mise en place</i>. - Acondicionar as matérias-primas. - Aplicar procedimentos para a requisição de matérias-primas (alimentos e bebidas) e produtos. - Aplicar as técnicas de <i>mise en place</i> no serviço de refeições ligeiras (mesas e balcão). - Selecionar e utilizar materiais de restaurante para a <i>mise en place</i>. - Aplicar os procedimentos definidos para o registo de pedidos no serviço de refeições ligeiras. - Utilizar técnicas de comunicação com os clientes no serviço de refeições ligeiras.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Cuidado com a apresentação pessoal. - Iniciativa. - Autocontrolo. - Assertividade. - Empatia. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros. - Resolução de problemas. - Respeito pelas regras e normas definidas. - Respeito pelos princípios da sustentabilidade. - Respeito pelas normas de segurança e qualidade alimentar. - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

• Técnicas e procedimentos de registo dos pedidos dos clientes. • Organização do serviço na restauração. • Comunicação entre serviços em restauração - conceitos e princípios, importância da interligação entre serviços. • Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços - cozinha, restaurante, outros. • Secções abastecedoras e de apoio ao serviço de refeições ligeiras. • Técnicas de comunicação com os clientes. • Diferentes tipos de refeição ligeira. • Processos de confeção e preparação de refeições ligeiras. • Técnicas de empratamento de refeições ligeiras. • Nutrição e dietética. • Alergias alimentares na restauração. • Normas de protocolo. • Técnicas do serviço de alimentos e bebidas no serviço de refeições ligeiras - balcão e mesa. • Desembaçamento do balcão/mesa e do local das preparações. • Normas gerais, meios e procedimentos de cobrança. • Meios de pagamento e elementos de segurança. • Equipamentos e materiais - limpeza e conservação. • Tecnologia das matérias-primas - acondicionamento e conservação das matérias-primas. • Desperdício na restauração - alimentar, energético, água, embalagens, entre outros. • Normas de higiene e segurança alimentar.	• Aplicar o circuito e os procedimentos de comunicação interna com as secções abastecedoras. • Utilizar o suporte em vigor no estabelecimento (manual, digital, outro) para registo do pedido. • Articular as preparações e confeções de refeições ligeiras com as secções abastecedoras. • Selecionar e utilizar equipamentos e materiais para o serviço de refeições ligeiras. • Selecionar e aplicar técnicas de preparação e confeção de refeições ligeiras. • Aplicar os conceitos de nutrição e dietética. • Selecionar e aplicar técnicas de empratamento. • Aplicar as normas de protocolo. • Aplicar técnicas do serviço de alimentos e bebidas (balcão e mesa). • Analisar e aplicar normas e procedimentos de cobrança. • Utilizar os meios de pagamento em vigor no estabelecimento. • Utilizar o sistema informático em vigor no estabelecimento para faturação e cobrança do serviço. • Limpar e acondicionar os materiais e equipamentos. • Acondicionar as matérias-primas. • Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar. • Aplicar normas de higiene e segurança alimentar. • Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.	
--	--	--

Normas de segurança e saúde no trabalho.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Preparar e servir refeições ligeiras:

- CD1. Respeitando as instruções e os procedimentos definidos para o serviço.
- CD2. Comunicando de forma clara com o cliente.
- CD3. Respeitando as normas protocolares aplicáveis à situação.
- CD4. Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar.
- CD5. Cumprindo as regras de segurança e saúde no trabalho.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

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

RECURSOS

Tecnologia, equipamentos e utensílios de cozinha e pastelaria.

Matérias-primas.

Indumentária/uniforme.

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.

OBSERVAÇÕES

UC OPCIONAIS C - TRANSVERSAIS

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC00055/UC 0001

Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Detetar os tipos de riscos, anomalias e incidentes que possam colocar em causa a segurança de pessoas e bens. R2. Executar os protocolos de atuação em emergências relacionadas com a segurança de pessoas e bens. R3. Informar relativamente à situação de risco e anomalia detetada.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATTITUDES
- Princípios de gestão de situações de emergência em hotelaria e restauração. - Procedimentos de segurança de pessoas e bens na hotelaria e restauração - controlo de entrada e saídas para deteção de situações anómalas, controlo de acesso de pessoas não autorizadas nas áreas restritas ou reservadas, reporte ao responsável de situações anómalas ou incidentes, gestão de alarmes de intrusão e incêndio. - Riscos mais frequentes em contexto de hotelaria e restauração - riscos naturais, tecnológicos ou relacionados com o ambiente de trabalho, condições de segurança, carga de trabalho. - Medidas de apoio a pessoas e grupos em situações de risco e de emergência. - Medidas de prevenção e correção de anomalias - vigilância para situações de furto, agressões, incêndios, inundações, explosões, objetos perdidos, ameaças de bomba, entre outros. - Protocolos de atuação em situações de emergência - furtos, incêndios, inundações, explosões, ameaças de bomba, pessoas perdidas (crianças, pessoas com deficiência, outras), sismo, entre outras.	- Reconhecer princípios de gestão de situações de emergência em hotelaria e restauração no âmbito da segurança de pessoas e bens. - Distinguir as situações de risco mais frequentes. - Controlar entradas e saídas e o acesso de pessoas não autorizadas em áreas restritas ou reservadas. - Reportar situações anómalas ou incidentes. - Gerir alarmes de intrusão e incêndio e verificar a desobstrução e visibilidade dos meios e caminhos de evacuação. - Aplicar os procedimentos relativos aos protocolos de atuação em situações de risco e de emergência. - Prevenir furtos, agressões, incêndios, inundações, explosões, ameaças de bombas, outras. - Aplicar técnicas de gestão de stress e das emoções em caso de doença súbita ou acidente. - Utilizar os equipamentos de proteção individual. - Selecionar e transmitir informação aos interlocutores quanto a situações de risco ou emergência. - Reportar situações anómalas ou incidentes.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Empenho e persistência na resolução de problemas. - Controlo emocional perante situações de emergência. - Prontidão em caso de emergência. - Autorregulação. - Empatia. - Respeito pelo outro. - Escuta ativa. - Cooperação com a equipa. - Respeito pelas normas e protocolos de segurança de pessoas e bens. - Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

• Procedimentos de primeira intervenção em situações de emergência - garantia de desobstrução e visibilidade dos meios e caminhos de evacuação, prontidão dos meios de intervenção, comunicação e reporte das situações ocorridas. • Âmbito de intervenção dos profissionais de hotelaria e restauração em situações de emergência. • Técnicas de gestão de <i>stress</i> em situações de emergência - inteligência emocional, pensamento positivo, controlo da respiração, organização de prioridades, aceitação da realidade, outras. • Segurança e saúde no trabalho - medidas de proteção e prevenção. • Equipamentos de proteção individual - regras de utilização. • <i>Kit</i> de primeiros socorros.		
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração:

CD1. Zelando pela sua segurança e de terceiros.

CD2. Mantendo o controlo emocional perante situações de emergência.

CD3. Respeitando as regras de comunicação de suporte em situações de emergência.

CD4. Respeitando os protocolos de atuação para cada situação específica de emergência.

CD5. Reportando a situação de risco e anomalia detetada.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos hoteleiros de diferentes tipologias.

RECURSOS

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Normas e orientações para prevenção e vigilância de situações de risco.

Protocolos de atuação em caso de emergência - segurança de pessoas e bens.

Contactos dos serviços de emergência. Procedimentos de segurança e saúde aplicáveis.

Manual de procedimentos sobre técnicas de autocontrolo e gestão de stress em situações de alta tensão.

Equipamentos de proteção individual (EPI).

OBSERVAÇÕES

UC 00066/UC 0002

Aplicar a expressividade corporal em contexto profissional

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Interpretar o movimento e a expressão corporais em contexto profissional. R2. Comunicar, através da linguagem corporal e do movimento, emoções, sentimentos e ideias. R3. Gerir a sua movimentação no espaço coletivo em interação com diferentes interlocutores.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Expressão corporal - arquitetura do corpo, espaço, movimento, autoconceito e percepção do próprio corpo (consciência da postura, das alterações de equilíbrio e do movimento). - Inteligência corporal e técnicas cinestésicas. - Eixos e coordenadas do movimento. - Decomposição do movimento de modo fracionado. - Corpo em movimento - comunicação não verbal. - Oralidade, corporalidade e interioridade. - Linguagem pessoal e diálogo corporal. - Dicotomias associadas ao movimento - tensão/relaxamento, movimento/pausa, interior/exterior, contido/descontraído, equilíbrio/desequilíbrio. - Esquemas corporais - partilha de espaço com outros corpos, o esquema corporal do outro. - Corpo coletivo - identidade e percepção individual e coletiva.	- Identificar o esquema corporal e a sua arquitetura. - Reconhecer os eixos e coordenadas do movimento. - Identificar técnicas cinestésicas. - Decompor o movimento de modo fracionado. - Reconhecer a imagem inconsciente do corpo através das dissociações entre oralidade, corporalidade e interioridade. - Distinguir as dicotomias associadas ao movimento individual e coletivo. - Reconhecer o esquema corporal do outro. - Partilhar o espaço comum com o outro. - Utilizar técnicas de expressão corporal na interação com os outros. - Aplicar os princípios da propriocepção no espaço de trabalho.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Empenho. - Sentido crítico. - Autoconfiança. - Autorreflexão. - Empatia. - Assertividade. - Escuta ativa. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Automotivação. - Disponibilidade para aprender.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aplicar a expressividade corporal em contexto profissional:

CD1. Adaptando o tipo de expressão corporal ao interlocutor e ao contexto.

CD2. Utilizando uma linguagem corporal que estimule a comunicação com os outros.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos hoteleiros de diferentes tipologias.

RECURSOS

Dispositivos tecnológicos com acesso à *internet*.

Recursos multimídia e audiovisuais.

OBSERVAÇÕES

UC 000067/UC 0003

Aplicar a escrita criativa em contexto profissional

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Estruturar um texto escrito com objetivos criativos. R2. Redigir e editar um texto escrito criativo através de canais de comunicação convencionais e digitais.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
- Escrita criativa - definição. - Fundamentos da escrita criativa - propósito, composição, adequação ao público-alvo. - Tipologias textuais - características e estruturas. - Texto publicitário (<i>slogan</i>) - publicidade e <i>marketing</i>, público-alvo, processo publicitário AIDMA (Atenção, Interesse, Desejo - de ter ou usufruir, Memorização, Ação). - Associações na expressão escrita - temas, conceitos, imagens, sons, palavras e frases. - Escrita criativa - construção e transgressão, humor, adaptação, absurdo, ambiguidade de sentido (polissemia), recurso a metáforas, analogias e imagens, outros recursos expressivos. - Criatividade - <i>marketing</i> de conteúdos, comunicação persuasiva/apelativa e de conexão com os outros. - Multimodalidade no texto publicitário - conjugação de diferentes linguagens e recursos, verbais e não verbais (postura, tom de voz, articulação, ritmo, entoação, expressividade, silêncio, olhar, entre outros), linguagem pessoal e diálogo corporal. - Técnicas de comunicação criativa - imaginação (estimulação e flexibilidade para relacionar vivências e experiências), originalidade (modo pessoal de organizar os conteúdos), possibilidades textuais, outras. - Técnicas e processos de criação artística escrita.	- Identificar os conceitos associados à escrita criativa. - Interpretar as necessidades e expectativas do público-alvo. - Definir os objetivos, a tipologia textual e estrutura do texto. - Aplicar técnicas de escrita criativa. - Aplicar técnicas de escrita de textos publicitários. - Utilizar características de texto multimodal no texto publicitário. - Aplicar técnicas de revisão e edição de texto. - Adaptar a comunicação escrita em função do público-alvo e do contexto. - Adaptar a comunicação escrita ao canal de comunicação. - Utilizar diferentes estilos de escrita na gestão de situações diversas.	- Responsabilidade pelas suas ações. - Autonomia no âmbito das suas funções. - Empenho. - Sentido crítico. - Sentido criativo. - Autoconfiança. - Autorreflexão. - Escuta ativa. - Empatia. - Flexibilidade e adaptabilidade. - Sentido de organização. - Disponibilidade para aprender. - Respeito pelas regras e normas definidas.

Canais de comunicação convencionais e digitais.		
---	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aplicar a escrita criativa em contexto profissional:

CD1. Criando e editando o texto escrito de acordo com o objetivo e contexto profissional.

CD2. Utilizando uma narrativa clara, criativa e persuasiva, com recurso a linguagem verbal e não verbal.

CD3. Relacionando as técnicas de escrita criativa com as técnicas de comunicação, evidenciando a ligação da oralidade com a escrita.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos hoteleiros de diferentes tipologias.

RECURSOS

Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.

Obras literárias e textos criativos com aplicação em diversos contextos.

Recursos multimédia e audiovisuais.

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC 00077/UC 0004 Aplicar *storytelling* na comunicação

PONTOS DE CRÉDITO: 2,25

REALIZAÇÕES		
R1. Construir e estruturar uma narrativa. R2. Transmitir a mensagem com impacto emocional a diferentes interlocutores e em contextos variados. R3. Avaliar o resultado da transmissão da mensagem.		
CONHECIMENTOS	APTIDÕES	ATITUDES
• Processo de comunicação – funções, elementos, dimensões, barreiras e atitudes. • Comunicação verbal (oral e escrita) e comunicação não-verbal – cinésica (movimentos corporais, gestos, expressão facial e postura), paralinguística (tom, projeção da voz, pausas no discurso, outros) e proxêmica (distância espacial face a alguém). • Mensagem – construção da narrativa, adaptação, envio, receção e interpretação. • Canais de comunicação. • Princípios da escuta ativa. • Imagem e comunicação – autoimagem e autoconceito, primeiras impressões, expectativas e motivação. • Perfis comunicacionais – comunicação passiva, agressiva, assertiva e manipuladora. • Gestão das emoções. • <i>Storytelling</i> – conceito e pilares (propósito, autenticidade, abertura, empatia, clareza e escuta). • <i>Storytelling</i> – objetivos, tipos, métodos e técnicas, contextos de aplicação. • <i>Storytelling</i> – vantagens e desafios (internos e externos).	• Definir o propósito da narrativa. • Definir a estratégia da narrativa. • Preparar o alinhamento da narrativa em função do canal de comunicação. • Preparar a apresentação pública. • Comunicar a narrativa. • Interpretar a reação do público-alvo e manter a conexão. • Reconhecer e adaptar as suas próprias emoções. • Ajustar a narrativa ao público-alvo e ao contexto. • Antecipar situações imprevistas. • Autoavaliar o seu desempenho.	• Responsabilidades pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a postura e imagem profissional. • Autenticidade. • Empatia. • Escuta ativa. • Objetividade. • Sentido criativo. • Autoconfiança. • Controlo emocional. • Automotivação. • Autorreflexão. • Flexibilidade e adaptabilidade. • Disponibilidade para aprender. • Respeito pelas regras e normas definidas.

• Técnicas de apresentação pública. • Avaliação do impacto da apresentação.		
--	--	--

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Aplicar storytelling na comunicação:

- CD1. Criando e apresentando a narrativa, de acordo com o objetivo comunicacional e resultado esperado.
- CD2. Demonstrando autenticidade, disponibilidade, empatia e escuta na articulação e transmissão da mensagem.
- CD3. Utilizando uma narrativa clara, criativa e persuasiva, com recurso a linguagem verbal e não verbal.
- CD4. Adaptando as técnicas comunicacionais e narrativas, em função dos contextos individual, social e profissional.
- CD5. Avaliando o resultado e impactos finais no processo de comunicação estabelecido.

CONTEXTO (EXEMPLOS DE USO DA COMPETÊNCIA)

Estabelecimentos hoteleiros de diferentes tipologias.

RECURSOS

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Histórias diversas.
- Recursos multimídia e audiovisuais.

OBSERVAÇÕES

UC000/UC 0005 Comunicar em Língua Gestual Portuguesa

PONTOS DE CRÉDITO: 4,5

REALIZAÇÕES

- R1. Integrar aspetos históricos e socioculturais da população surda.
R2. Compreender enunciados simples.
R3. Usar enunciados simples para comunicar.
R4. Interagir em diálogos breves e simples.

CONHECIMENTOS

APTIDÕES

ATITUDES

Língua Gestual Portuguesa (LGP)
- história dos Surdos; ensino da Língua Gestual e da Língua Gestual Portuguesa.
Biologia e neuropsicologia da surdez - perspetivas.
O cérebro surdo - linguagem e cognição na surdez; processamento linguístico e cognitivo; aquisição da linguagem e surdez; surdez e literacia.
Surdez e implante coclear.
Espaço visual e gramatical da Pessoa Surda - disposição de mobiliário e iluminação, apropriação do espaço visual, eliminação de ruídos visuais, outros.
Nomes gestuais e datilologia - alfabeto manual, significados de gestos, pausas, sequências de gestos, elementos naturais e não naturais no gesto, simetria dos movimentos a duas mãos, expressões faciais e corporais, gestos para pessoas e para ações.
Léxico - apresentação e identificação de pessoas; cumprimentos, agradecimentos e felicitações; números cardinais, ordinais e de identificação; cores; meses, estações do ano.
Gramática - género e número; pronomes pessoais; determinantes e pronomes possessivos; conjunções; advérbios; estrutura frásica; classes de gestos; campos semânticos.
Avaliação do processo de comunicação em LGP - *feedback*, resposta e reação.

- Identificar a importância e evolução da LGP ao longo dos tempos.
- Reconhecer a organização do espaço visual e gramatical da Pessoa Surda.
- Eliminar barreiras visuais.
- Reconhecer a importância do olhar na Pessoa Surda.
- Estabelecer e manter contacto visual para a comunicação.
- Reconhecer as regras de conversação.
- Reconhecer a datilologia.
- Organizar a informação a comunicar.
- Executar gestos claros e inequívocos.
- Soletrar palavras com recurso à datilologia.
- Receber, cumprimentar e despedir-se do cliente. Estabelecer diálogos muito simples.
- Expressar concordância e discordância.
- Autoavaliar o seu desempenho no âmbito do processo de comunicação em LGP.

- Responsabilidades pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Disponibilidade para aprender.
- Assertividade e empatia na comunicação.
- Autoconfiança.
- Autocontrolo.
- Cooperação.
- Empenho e persistência na resolução de problemas.
- Cuidado com a postura e imagem profissional.
- Respeito pelas diferenças individuais.
- Respeito pela privacidade do cliente.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

CRITÉRIOS DE DESEMPENHO

Interagir em Linguagem Gestual Portuguesa em Cozinha e Serviço:

- CD1. Usando um repertório elementar de gestos e expressões simples relativo ao contexto profissional.
- CD2. Compreendendo e comunicando de forma lenta e distinta, incluindo longas pausas para a assimilação do significado, assegurando uma comunicação empática.
- CD3. Aplicando as boas práticas de comunicação visual, recorrendo a um posicionamento correto e a recursos gestuais e não gestuais, a expressões faciais e corporais.
- CD4. Demonstrando assertividade e uma imagem positiva de si e da sua organização
- CD5. Avaliando o seu desempenho contribuindo para a melhoria da comunicação em LGP.

CONTEXTO (EXEMPLOS 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.

Manuais técnicos específicos de LGP.

Documentação de apoio (escrita, audiovisual, multimédia) das técnicas de comunicação em LGP.

OBSERVAÇÕES

Esta UC tem como público-alvo as Pessoas Ouvintes para as quais a Língua Gestual Portuguesa se configura como Língua Não Materna.

A UC possibilita uma introdução básica à Língua Gestual Portuguesa para utilizador elementar A1 do *QREC para as línguas* do Conselho da Europa.