

REFERENCIAL DE COMPETÊNCIAS - TECNOLÓGICA



Nível de Qualificação: **4**

Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação da qualificação

811RA144 - Técnico/a de Cozinha e Restauração

Modalidades de Educação e Formação

**Cursos de Aprendizagem
Cursos Profissionais
Cursos de Educação e Formação de Adultos**

Total de pontos de crédito

**134,75
(inclui 20 pontos de crédito da Formação em Contexto de Trabalho)**

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho e Emprego (BTE) N.º 40 de 29 de outubro de 2025 com entrada em vigor a 29 de outubro de 2025.

Observações

1. Descrição Geral da Qualificação (Missão)

Planejar, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria e restaurante/bar, res-peitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebi-das, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de quali-dade e satisfação do cliente.

2. Atividades Principais

- Definir a organização e funcionamento da cozinha, coordenando as equipas de trabalho.
- Proceder ao armazenamento das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Limpar e dosear géneros alimentícios, confeccionar molhos base e fundos de cozinha.
- 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.
- Confeccionar produtos de pastelaria nacional e internacional.
- Executar serviços especiais, confeccionando e decorando peças artísticas.
- Articular com o serviço de restaurante por forma a satisfazer as necessidades do estabelecimento.
- Definir a organização e funcionamento do restaurante, coordenando as equipas de trabalho.
- Aplicar técnicas de acolhimento, comunicação, vendas e gerir reclamações na restauração.
- Organizar e realizar serviço casual e clássico de restaurante/bar.
- Organizar e realizar serviço de vinhos e outras bebidas simples.
- Realizar confeções de sala e arte cisória.
- Organizar e realizar serviço de bar/bebidas compostas e de cafetaria.
- Planejar e executar serviços especiais.
- Controlar custos de alimentos e bebidas e gerir aprovisionamentos.
- Elaborar cartas e menus na restauração.
- Realizar a higienização e limpeza dos utensílios, equipamentos e espaços de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.

3. Unidades de Competência (UC)

UC OBRIGATÓRIAS

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC03576	1	Planejar e organizar a produção de cozinha	2,25
UC01999	2	Preparar e executar confeções de cozinha	2,25
UC03577	3	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	2,25

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC02002	4	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	4,5
UC02003	5	Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	4,5
UC02004	6	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	4,5
UC02005	7	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	4,5
UC03578	8	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	4,5
UC00596	9	Implementar os princípios de nutrição e dietética	2,25
UC03579	10	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	2,25
UC03580	11	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	4,5
UC03581	12	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	2,25
UC03582	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
UC00054	17	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	2,25
UC03583	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
UC03584	20	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	2,25
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
UC00595	24	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	2,25
UC00069	25	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	2,25

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC00068	26	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	2,25
Total de pontos de crédito:			83,25

¹Os códigos assinalados a preto correspondem a UC específicas desta qualificação. Os códigos assinalados a laranja correspondem a UC que são comuns a outras qualificações.

Para obter a qualificação de Técnico/a de Cozinha e Restauração, para além das UC Obrigatórias, **terão também de ser realizadas UC Opcionais correspondentes ao total de 31,5 pontos de crédito: 29,25 pontos de crédito a selecionar da Área - Cozinha e Pastelaria, ou 29,25 pontos de crédito a selecionar da Área - Restaurante/Bar, e 2,25 pontos de crédito da Área - Transversal**

UC OPCIONAIS

Cozinha e Pastelaria

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC03585	1	Conservar matérias-primas alimentares	2,25
UC03586	2	Preparar e confeccionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa	4,5
UC03587	3	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa	2,25
UC03588	4	Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo	4,5
UC03589	5	Implementar novas tendências na cozinha	2,25
UC03590	6	Confeccionar produtos sustentáveis	2,25
UC03591	7	Planear e executar serviços especiais de cozinha	4,5
UC03592	8	Planear e confeccionar pastelaria internacional	2,25
UC03593	9	Planear e confeccionar massas básicas de panificação	2,25
UC03594	10	Planear e confeccionar Cake Design	2,25

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC03595	11	Planear e confeccionar cozinha alternativa	2,25
UC03596	12	Planear e confeccionar cozinha criativa	2,25
UC03597	13	Planear e confeccionar massas especiais de panificação	2,25

Restaurante/Bar

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC03598	1	Planear e elaborar cartas e menus na restauração	2,25
UC03599	2	Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar	4,5
UC03600	3	Planear e executar o serviço de vinhos	4,5
UC03601	4	Planear e executar o serviço de bebidas compostas	4,5
UC03602	5	Preparar e executar arte cisória	4,5
UC03603	6	Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente	4,5
UC03604	7	Preparar e organizar serviços especiais	4,5
UC02001	8	Executar Mixologia no serviço de bar	2,25
UC03605	9	Executar técnicas de flair no serviço de bar	2,25
UC03606	10	Executar técnicas de barista	2,25
UC03607	11	Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos	2,25
UC03608	12	Preparar e servir bebidas de cafetaria	2,25
UC00058	13	Preparar e servir pequenos-almoços	2,25
UC03609	14	Executar o serviço à carta	2,25
UC03610	15	Preparar e servir refeições ligeiras	2,25

Transversal

Código ¹	N.º UC	Unidades de Competência	Pontos de Crédito
UC00055	1	Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração	2,25
UC00066	2	Aplicar a expressividade corporal em contexto profissional	2,25
UC00067	3	Aplicar a escrita criativa em contexto profissional	2,25
UC00077	4	Aplicar storytelling na comunicação	2,25
UC00379	5	Comunicar em Língua Gestual Portuguesa	4,5

Total de pontos de crédito da Componente Tecnológica: 114,75

¹Os códigos assinalados a preto correspondem a UC específicas desta qualificação. Os códigos assinalados a laranja correspondem a UC que são comuns a outras qualificações.

4. Desenvolvimento das Unidades de Competência

Componente Tecnológica

UC03576	Planear e organizar a produção de cozinha
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Elaborar os planos de trabalho.
- Realizar a mise en place.
- Coordenar equipas.
- Acondicionar e conservar os géneros alimentícios e outros produtos.

Conhecimentos

- 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.
- 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.

Aptidões

- 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 mise en place.
- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Mise en place 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.

Aptidões

- 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

- Aplicando e respeitando as regras de organização e funcionamento.
- Coordenando a equipa, assegurando uma comunicação clara e assertiva.
- Assegurando a mise en place e a adequada utilização dos diversos equipamentos e utensílios.
- Garantindo as normas de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas.
- Cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar, de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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 receituários.
- 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.

UC01999

Preparar e executar confeções de cozinha

Pontos de crédito

2,25

Realizações

- **Executar cortes nos diversos géneros alimentícios.**
- **Executar diversas técnicas de confeção.**
- **Acondicionar e conservar os produtos preparados.**

Conhecimentos

- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares.
- Organização e funcionamento de uma cozinha.
- Vocabulário técnico.
- Fichas técnicas de produtos.

Aptidões

- 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.

Atitudes

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

Conhecimentos

- 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.
- 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.

Aptidões

- 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.
- 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.

Atitudes

- Autocontrolo.
- Assertividade.
- Empatia.
- Escuta ativa.
- Cooperação com a equipa.
- Empenho e persistência na resolução de problemas.
- Sentido de organização.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

- 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.
- Regras de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Preparar e executar confeções de cozinha

- Verificando a frescura e a qualidade dos géneros alimentícios.
- Assegurando a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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.

UC03577 Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e executar confeções de fundos de cozinha.**
- **Preparar e executar confeções de molhos base de cozinha quentes, frios e seus derivados.**
- **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; captações; 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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.
- 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.

Aptidões

- 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.
- 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 desinfeção.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Cumprir normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.

Atitudes

- 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

Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha

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

Contexto (de uso de 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.

UC02002

Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas

Pontos de crédito 4,5

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e executar confeções de sopas, cremes, aveludados e consommés.**
- **Preparar e executar confeções de entradas e acepipes.**
- **Preparar e executar confeções de pratos de ovos e massas.**
- **Empratar e decorar os produtos confeccionados.**
- **Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.**

Conhecimentos

- Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha.

Aptidões

- Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.

Conhecimentos

- 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.
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de ovos.
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de massas.
- 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.

Aptidões

- 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 a qualidade e frescura dos ingredientes.
- 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 desinfeção.

Atitudes

- 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 problemas.
- Sentido de organização.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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

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

Contexto (de uso de 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.

UC02003

Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições

Pontos de crédito 4,5

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e executar a confeção de peixes e mariscos.**
- **Preparar e executar a confeção de acompanhamentos ou guarnições.**
- **Empratar e decorar os produtos confeccionados.**
- **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.

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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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.
- 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.

Aptidões

- 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.
- 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 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.

Atitudes

- 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

Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições

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

Contexto (de uso de 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.

UC02004

Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições

Pontos de crédito

4,5

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e executar confeções de carnes, aves e caça.**
- **Preparar e executar confeções de acompanhamentos ou guarnições.**
- **Empratar e decorar os produtos confeccionados.**
- **Acondicionar e conservar os produtos preparados.**

Conhecimentos

- Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha.
- Articulação com o serviço de restaurante – reservas, encomendas, outros.

Aptidões

- Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.

Atitudes

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

Conhecimentos

- 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 de carne, aves e caça.
- Técnicas de preparação e confeção de pratos de carne, aves e caça.
- Técnicas de preparação e confeção de acompanhamentos ou guarnições.
- Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais.
- Técnicas de limpeza, desinfeção e controlo de riscos.
- Procedimentos de supervisão.
- Técnicas de empratamento e decoração de produtos 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.

Aptidões

- 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.
- Verificar a qualidade e frescura dos ingredientes.
- Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de pratos de carne, aves e caça 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.

Atitudes

- Iniciativa.
- Autocontrolo.
- Assertividade.
- Empatia.
- Escuta ativa.
- Cooperação com a equipa.
- Empenho e persistência na resolução de problemas.
- Sentido de organização.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

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

Aptidões

- 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

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

Contexto (de uso de 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.

UC02005

Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

Pontos de crédito

4,5

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e executar confeções de massas bases de pastelaria.**
- **Preparar e executar confeções de recheios, cremes base e molhos base de pastelaria.**
- **Empratar e decorar os produtos confeccionados.**
- **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.

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.

Atitudes

- 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 problemas.
- Sentido de organização.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

Conhecimentos

- Equipamentos e utensílios necessários.
- 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 - mise en place, 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.

Aptidões

- 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 a qualidade e frescura dos ingredientes.
- 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.

Atitudes

- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

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

Contexto (de uso de 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.

UC03578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- Interpretar e selecionar informação especializada, verbal e não verbal, em suportes variados, serviço de cozinha e de restaurante/bar
- Transmitir enunciados orais coerentes no serviço de cozinha e de restaurante/bar.
- Redigir textos articulados e coesos relacionados com o serviço de cozinha e de restaurante/bar.

Conhecimentos

- Léxico (vocabulário) -Terminologia técnica, matérias-primas, condimentos, equipamentos e utensílios, ações de preparação e confeção, funções, regras de higiene.
- Funções da linguagem.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Empatia
- Assertividade.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.
- Decodificar 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.
- 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.

Atitudes

- Escuta ativa.
- Empenho e persistência na resolução de problemas.
- Sentido crítico.
- Respeito pelas diferenças individuais.
- Disponibilidade para aprender.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

Crítérios de Desempenho

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

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

Contexto (de uso de 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 (QECR, Escala Global, Nível B: Utilizador Independente; Conselho da Europa, 2001).

UC00596

Implementar os princípios de nutrição e dietética

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- Preparar e apresentar alimentos e refeições de alimentação saudável e sustentável.
- Integrar princípios de nutrição e dietética em ementas.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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 confeção de pratos variados.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

Critérios de Desempenho

Implementar os princípios de nutrição e dietética

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

Contexto (de uso de 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.

UC03579

Gerir aprovisionamentos e controlar custos

Pontos de crédito

2,25

Realizações

- Inventariar e controlar os stocks de géneros alimentícios e o seu estado de conservação.
- Rececionar e armazenar os géneros alimentícios.
- Efetuar e gerir requisições.

Conhecimentos

- Gestão de stocks 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 stocks.

Aptidões

- 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 stock.
- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Regras de higiene e segurança alimentar.

Aptidões

- Aplicar as regras básicas de higiene e segurança alimentar.

Atitudes

- 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

- Realizando a receção de matérias-primas e procedendo ao seu armazenamento:
- Respeitando as regras de rotação de stock e garantindo o estado de conservação das matérias-primas e dos alimentos.
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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.

UC03580

Atender o cliente e gerir reclamações na restauração

Pontos de crédito

4,5

Realizações

- **Acolher e atender o cliente.**

Realizações

- **Atender reclamações do cliente.**
- **Tratar reclamações.**
- **Preencher documentação associada à reclamação.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.
- Registrar 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- Resolver ou encaminhar as reclamações de clientes.
- Preencher formulários ou registos de reclamações.
- Aplicar as regras básicas de higiene e segurança alimentar.

Atitudes

- Respeito pelas regras e normas definidas.

Crítérios de Desempenho

Atender o cliente e gerir reclamações na restauração

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

Contexto (de uso de 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.

UC03581

Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar

Pontos de crédito

2,25

Realizações

- **Elaborar o plano de trabalho.**
- **Preparar e organizar o espaço do restaurante/bar.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e realizar o serviço casual de mesa.**

Conhecimentos

- 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 mise en place.
- 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.

Aptidões

- 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 mise en place de acordo com a ementa ou menu.
- Executar os diferentes tipos de mise en place.
- Executar os diferentes tipos de serviços de mesa.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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 mise en place.
- 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.

Aptidões

- 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 mise en place.
- Utilizar terminologia específica da restauração.
- Aplicar técnicas de limpeza e desinfecção.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Atitudes

- 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.

CrITÉRIOS DE DESEMPENHO

Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar

- Cumprindo as orientações superiores e o plano de atividades.
- Planificando e organizando o serviço.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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.

UC03582

Planear e executar o serviço de bebidas simples

Pontos de crédito

4,5

Realizações

- Organizar o serviço de bar.
- Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de bebidas simples.
- Planear e preparar a mise en place.
- Manusear os equipamentos e utensílios de bar.
- Preparar e servir diferentes tipos de bebidas simples.
- Aconselhar o cliente.

Conhecimentos

- 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.
- Mise en place, 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.
- Captações.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Aperitivos sólidos e snacks.
- 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 Station Bar.
- 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.
- 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.

Aptidões

- 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.
- 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.

Atitudes

- 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.

CrITÉRIOS de Desempenho

Planear e executar o serviço de bebidas simples

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

Contexto (de uso de 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.

UC00039

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

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- Reconhecer os princípios gerais sobre segurança e saúde no trabalho.
- Aplicar medidas e procedimentos de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Autocontrolo.
- Sentido de organização.
- Cooperação com a equipa.
- Respeito pelas normas de segurança.

Conhecimentos

- 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 aberta e fechada, queimadura, choque elétrico, eletrocussões, ataque cardíaco, entorses ou distensões, envenenamento, queimaduras.
- 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.

Aptidões

- Distinguir os diferentes tipos de incêndio e respetivos sistemas de deteção e de extinção.
- Aplicar medidas de prevenção de incêndios.
- Utilizar equipamentos de proteção individual.
- Reportar a situação de emergência.

CrITÉRIOS de Desempenho

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

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

Contexto (de uso de competência)

- Posto de turismo.
- Hotel.
- Apartamento turístico.
- Restaurante.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Legislação sobre segurança e saúde no trabalho.
- Normativos específicos de segurança e saúde no trabalho para a restauração.
- 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

UC00056

Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- **Reconhecer o quadro normativo aplicável ao turismo acessível e inclusivo.**
- **Identificar os tipos de limitações/necessidades especiais do cliente.**
- **Diagnosticar e responder às necessidades em termos de acessibilidade e de atendimento inclusivo.**
- **Atender o cliente com limitações e necessidades especiais.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- Identificar os conceitos, princípios e as especificidades do turismo acessível e inclusivo.
- Reconhecer a relevância do desenvolvimento do turismo acessível e inclusivo.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal e postura profissional.
- Escuta ativa.

Conhecimentos

- 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.
- 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.

Aptidões

- Pesquisar e interpretar 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.
- Adequar o comportamento e a atitude à diferente tipologia de limitação.
- 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.

Atitudes

- Empatia.
- Assertividade.
- Disponibilidade.
- Conduta ética.
- Iniciativa.
- Empenho.
- Sentido crítico.
- Respeito e valorização das diferenças individuais.
- Respeito pela sensibilidade e bem-estar dos outros.
- Respeito pela privacidade do cliente.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

CrITÉRIOS DE DESEMPENHO

Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo

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

Contexto (de uso de competência)

- Posto de turismo.
- Hotéis.
- Pousadas.
- Restaurantes.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos 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.

UC00034

Colaborar e trabalhar em equipa

Pontos de crédito 4,5

Realizações

- **Analisar a identidade pessoal e partilhada e respetivos comportamentos associados.**
- **Colaborar na aplicação de dinâmicas facilitadoras do trabalho em equipa.**
- **Colaborar na definição de estratégias de resolução de problemas e de tomada de decisão.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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 necessárias 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.

Atitudes

- Responsabilidade 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 critico
- Sentido criativo.

Conhecimentos

- Importância da comunicação no trabalho entre equipas - fluxos de comunicação, comunicação vertical e horizontal, feedback do desempenho.
- Técnicas de negociação, resolução de problemas e de tomada de decisão.
- Gestão de tempo – técnicas, planeamento, autoavaliação e otimização das tecnologias.
- Trabalho online ou teletrabalho - condições facilitadoras, equipas 4D e atitude partilhada.
- Saúde no trabalho.
- Organização das equipas na área profissional.

Aptidões

- Aplicar técnicas de comunicação em diferentes contextos.
- Utilizar ferramentas de comunicação.
- Partilhar informação presencialmente e/ou online.
- Discutir ideias e sugestões em diferentes contextos comunicacionais.
- Trocar conhecimentos e experiências.
- Desenvolver rotinas em equipa em momentos formais, informais, presenciais e online.
- Reconhecer sinais de burnout próprio e/ou dos colegas.
- Identificar os princípios subjacentes à tomada de decisão.
- Selecionar e utilizar técnicas de análise e tomada de decisão.
- Analisar problemas e tomar decisões.

Atitudes

- 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.

Critérios de Desempenho

Colaborar e trabalhar em equipa

- Mobilizando os recursos pessoais para a obtenção dos melhores resultados da equipa.
- Aplicando técnicas de comunicação e negociação adequadas aos interlocutores e ao contexto.
- Gerando oportunidades de desenvolvimento e aprendizagem colaborativa.

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Ferramentas de interação, de comunicação e produtividade.
- Recursos multimédia e audiovisuais.

UC00054

Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração

Pontos de crédito

2,25

Realizações

- Aplicar as normas e protocolos de atuação em situações de emergência.
- Reconhecer os procedimentos vitais da cadeia de sobrevivência do adulto e pediátrica para recuperar a vítima.
- Identificar os potenciais riscos para o reanimador e para a vítima.
- Executar o algoritmo de Suporte Básico de Vida (SBV) adulto e pediátrico.
- Executar o algoritmo de Suporte Básico de Vida com utilização de Desfibrilhador Automático Externo (SBV-DAE).
- Efetuar os primeiros socorros em situações de doença súbita ou acidente.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- Situações de emergência em hotelaria e restauração - princípios, tipos de emergência, âmbito de intervenção geral e de técnicos especializados, Sistema Integrado de Emergência Médica (SIEM).
- Protocolos de atuação em situações de emergência - doença súbita, acidente, incêndio e evacuação.
- Protocolos de atuação e as condições de segurança do local, da vítima e do socorrista.
- Socorro à vítima - exame primário e exame secundário.
- Cadeia de sobrevivência.
- Algoritmo de Suporte Básico de Vida Adulto e Pediátrico - Manobras de Suporte Básico de Vida, Posição lateral de segurança, Algoritmo de desobstrução da via aérea.
- Algoritmo de Suporte Básico de Vida com Desfibrilhador Automático Externo (DAE) - regras de segurança, Algoritmo de SBV com DAE.
- Tipos de doença e acidentes mais frequentes - recepção e andares, cozinha, bar e restaurante, spa, atividades lazer e desporto.

- Identificar os sinais e sintomas de doença ou trauma de clientes ou colaboradores.
- Aplicar os procedimentos da cadeia de sobrevivência.
- Avaliar as condições de segurança - reanimador, vítima e terceiros.
- Permeabilizar a via aérea e avaliar a respiração.
- Transmitir informação relativa à situação de emergência.
- Colocar a vítima (adulto ou criança) em posição lateral de segurança.
- Executar manobras de desobstrução de via aérea em vítimas de engasgamento.
- Executar manobras de suporte básico de vida nas vítimas em paragem cardiorrespiratória.
- Executar técnicas de primeiros socorros em vítimas de trauma.
- Executar técnicas de primeiros socorros em vítimas de doença súbita.

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Controlo emocional perante situações de emergência.
- Empenho e persistência na resolução de problemas.
- Empatia.
- Respeito pelo outro.
- Escuta ativa.
- Assertividade.
- Autocontrolo e autorregulação.
- Respeito pelas normas e procedimentos definidos.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

- Primeiros socorros.
- Técnicas de atuação - AVC, convulsões, choque, desmaios, desidratação, cortes, feridas, fraturas, hemorragias, hiperglicemia/hipoglicemia, insolação, intoxicação e queimaduras, outras.
- Técnicas de comunicação de suporte em situações de emergência.
- Técnicas de gestão de stress em situações de emergência - inteligência emocional, pensamento positivo, controlo da respiração, organização de prioridades, aceitação da realidade, outras.
- Regras de segurança e saúde no trabalho.
- Equipamentos de proteção individual – regras de utilização.
- Procedimentos para a gestão de resíduos.

Aptidões

- Aplicar técnicas de gestão de stress.
- Utilizar os equipamentos de proteção individual.

Critérios de Desempenho

Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração

- Cumprindo o protocolo de atuação em situações de doença súbita ou acidente.
- Cumprindo as orientações de abordagem à vítima e reanimação (SBV e/ou DAE) em situações de emergência.
- Mantendo o controlo emocional e promovendo a calma entre os presentes.
- Cumprindo as regras de comunicação de suporte em situações de emergência.
- Cumprindo os protocolos internos de emergência com respeito pelos limites de atuação, sigilo e privacidade do cliente.

Contexto (de uso de competência)

- Hotéis.
- Apartamentos turísticos.
- Pousadas.
- Aldeamentos turísticos.

Recursos

- Manual de primeiros socorros.
- Protocolos de atuação em situações de emergência.

- Protocolo de atuação em caso de doença súbita ou acidente.
- Contactos dos serviços de emergência.
- Equipamentos de socorrismo – máscara de bolso com válvula unidirecional (ou similar), manequins de treino de Suporte Básico de Vida (adulto, criança e latente), desfibrilhador automático externo de treino, equipado, material de insuflação/via aérea/oxigenoterapia.
- Procedimentos de segurança e saúde aplicáveis.
- Equipamentos de proteção individual (EPI).
- Procedimentos para a gestão de resíduos.

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 e para o Suporte Básico de Vida com Desfibrilhação Automática Externa (SBV-DAE).

UC03583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- Interpretar e seleccionar informação relevante simples, verbal e não verbal, em diversos suportes, no serviço de cozinha e de restaurante/bar.
- Transmitir enunciados orais simples no âmbito do serviço de cozinha e de restaurante/bar.
- Redigir textos simples relacionados com o serviço de cozinha e de restaurante/bar.

Conhecimentos

- Léxico (vocabulário) -Terminologia 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.

Aptidões

- tilizar 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Regras de cortesia e convenções linguísticas.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Respeito e valorização das diferenças individuais.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

Crítérios de Desempenho

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

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

Contexto (de uso de 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).

UC00038

Prestar informação sobre o setor do turismo

Pontos de crédito 2,25

Realizações

• Analisar a informação requerida acerca do setor do turismo.

• Informar e esclarecer o cliente sobre o setor turístico.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.
- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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 - recepção/portaria, andares, lavandaria, economato, cozinha/pastelaria, restaurante, bar e animação.
- 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

- Contextualizando a sua evolução histórica, os principais marcos de desenvolvimento e o aparecimento de produtos e serviços em expansão.
- Adequando a comunicação ao tipo e à solicitação do interlocutor.

Contexto (de uso de 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.

UC03584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Aplicar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos, nomeadamente, na preparação, confeção, processamento, conservação e distribuição.**
- **Aplicar os procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.**
- **Aplicar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos, ao longo de toda a sua duração**
- **Limpar e higienizar utensílios, equipamentos e instalações, de acordo com os requisitos gerais e específicos de higiene aplicáveis às instalações do setor alimentar.**
- **Colaborar na aplicação dos procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.**

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) – princípios e normas.
- Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) – 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.

- Reconhecer os princípios do HACCP.
- 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.

- 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.

Conhecimentos

- 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.
- Normas da qualidade.

Aptidões

- Registrar 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.

Atitudes

- 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.

CrITÉrios de Desempenho

Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração

- Cumprindo os princípios e as normas do HACCP.
- Garantindo os procedimentos internos, orientações e normas de qualidade.
- Cumprindo as medidas de prevenção em todas as etapas e operações da produção, de modo a evitar riscos de contaminação biológica.
- Cumprindo as diferentes etapas do programa de limpeza, higienização e desinfecção de utensílios, equipamentos e instalações.

Contexto (de uso de 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.

UC00031

Criar e desenvolver ideias de negócio

Pontos de crédito **4,5**

Realizações

- **Efetuar a prospeção de mercado e oportunidades de negócio.**
- **Analisar ideias de criação de negócios.**
- **Desenvolver a ideia de negócio.**
- **Avaliar a viabilidade da ideia de negócio.**

Conhecimentos

- Empreendedorismo – princípios.
- Criatividade – definição e processo criativo.
- Inovação e seus tipos.
- Modelos e técnicas de geração de ideias – design thinking, 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.

Aptidões

- 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.
- Proceder à análise da viabilidade da ideia do mercado e oportunidade do negócio e/ou produto.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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 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.

Atitudes

- Sentido de organização.

Critérios de Desempenho

Criar e desenvolver ideias de negócio

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

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Documentação contendo exemplos de negócios.
- Boas práticas na criação de negócios.
- Modelo de negócios - "Canvas", "Cadeia de valor de Porter", entre outros.

UC00032

Elaborar o plano de negócios

Pontos de crédito

4,5

Realizações

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

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- 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.

- 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.

- 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.

Conhecimentos

- 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.
- Plano de investimento.
- Plano de financiamento – estruturas, fontes, custos de financiamento.
- Projeções/modelo financeiro – vendas, cash-flow, rentabilidade.
- Plano de gestão e controlo do negócio – vendas, produção, informação financeira.

Aptidões

- 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.
- Calcular as projeções de cash-flow.
- 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.

Atitudes

- Cooperação com a equipa.
- Sentido de organização.

Critérios de Desempenho

Elaborar o plano de negócios

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

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

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.

UC00035

Desenvolver competências pessoais e criativas

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- **Analisar competências pessoais e identitárias.**
- **Estabelecer objetivos pessoais, profissionais e sociais.**
- **Recolher informação e estruturar o plano de ação pessoal.**
- **Avaliar as competências mobilizadas.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Autoconhecimento.
- Automotivação.
- Autocontrolo.
- Empatia.
- Iniciativa.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Empenho.
- Sentido crítico.
- Sentido criativo.

Conhecimentos

- Ferramentas de estimulação da criatividade, sensibilidade e curiosidade – brainstorming, associação de ideias, mapas mentais, improvisação, entre outras.
- Plano de ação pessoal.
- Autoavaliação de competências e de desempenho.

Critérios de Desempenho

Desenvolver competências pessoais e criativas

- Tomando consciência das suas potencialidades e necessidades individuais e profissionais.
- Definindo objetivos de curto, médio e longo prazo.
- Mobilizando ferramentas de desenvolvimento pessoal.

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

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

UC00595

Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- **Apresentar a carta de vinhos ao cliente.**
- **Informar o cliente sobre o vinho.**
- **Aconselhar o cliente na harmonização do vinho com a iguaria.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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.
- 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

- Respeitando as normas protocolares aplicáveis à situação.
- Aplicando as técnicas de apresentação da carta de vinhos.
- Comunicando de forma clara com o cliente.

Contexto (de uso de 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.

UC00069

Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração

Pontos de crédito

2,25

Realizações

- **Reconhecer as funções e responsabilidades associadas ao desempenho profissional.**
- **Diferenciar os direitos e deveres dos trabalhadores em termos contratuais.**
- **Identificar os princípios da regulamentação do trabalho e dos contratos coletivos para a hotelaria e restauração.**
- **Aplicar a legislação em vigor em hotelaria e restauração.**
- **Aplicar as regras de apresentação, etiqueta e protocolo.**

Conhecimentos

- Missão, valores e propósito da empresa.
- Organização do trabalho na hotelaria e restauração - conceitos e princípios.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal e postura profissional.

Conhecimentos

- 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 - turnos, horários, contratos de trabalho coletivos para a hotelaria e restauração.

Aptidões

- Aplicar as normas protocolares, de etiqueta e apresentação
- Verificar o cumprimento dos princípios laborais regulamentares.
- Descrever direitos e deveres dos trabalhadores.
- Identificar aspetos relacionados com a contratação em hotelaria e restauração.

Atitudes

- Sentido de organização.
- Iniciativa.
- Empenho.
- Autonomia.
- Sentido crítico.
- Assertividade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

Crítérios de Desempenho

Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração

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

Contexto (de uso de competência)

- Hotéis.
- Pousadas.
- Resorts.
- Restaurantes.

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.

UC00068

Aplicar a expressão dramática em contexto profissional

Pontos de crédito

2,25

Realizações

- Interpretar códigos de expressão dramática em processos de comunicação.
- Utilizar a expressão dramática como meio de comunicação e interação com diferentes interlocutores e em diferentes contextos.

Conhecimentos

- Expressão dramática/teatro – desenvolvimento global em função do contexto profissional.
- Expressão dramática/teatro – Espaço cénico, cena, contracena, voz, respiração, personagem, ação/reação
- Expressão dramática e outras expressões artísticas.
- 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.
- Expressão dramática – superação de dificuldades sociais e cognitivas (desinibição, concentração, outras).
- Dimensões da educação artística - fruição/contemplação, interpretação/reflexão, experimentação/criação.
- Desenvolvimento de espírito criativo e pensamento crítico.
- Imaginação – opções técnicas e expressivas da voz e do corpo.
- Expressão corporal e movimento (livre, orientado, outro) – desenvolvimento da expressão corporal, disponibilidade corporal, tomada de consciência do corpo (próprio e dos outros).
- Capacidade gestual - gesto expressivo, gesto/espaco, gesto/quotidiano, gesto/sentimento.

Aptidões

- Reconhecer a importância da expressão dramática no contexto profissional.
- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Capacidade sensorial - exploração das perceções auditivas, visuais e tácteis.
- Técnicas de representação – improvisação (livre, intencional, estruturada/direcionada, oral e de leitura), treino vocal (articulação, dicção projeção, entre outros), respiração, relaxamento (distensão e relaxamento muscular), outras.
- Atividades de expressão dramática – planeamento e organização.
- Criatividade – desenvolvimento cognitivo, afetivo, sensorial, motor e estético.

Critérios de Desempenho

Aplicar a expressão dramática em contexto profissional

- Explorando os seus diversos recursos como forma de comunicação, com diferentes interlocutores e em diferentes contextos.
- Demonstrando competências técnicas e criativas nas diferentes dimensões da comunicação.

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Recursos multimédia e audiovisuais.
- Histórias.
- Adereços.
- Textos.

UC OPCIONAIS

Cozinha e Pastelaria

UC03585	Conservar matérias-primas alimentares
Pontos de crédito	2,25

Realizações

• Acondicionar os géneros alimentícios de origem animal e vegetal.

• Conservar e armazenar géneros alimentícios.

• 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.

Conhecimentos

- Normas de higiene e segurança no trabalho.

Critérios de Desempenho

Conservar matérias-primas alimentares

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

Contexto (de uso de 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.

UC03586	Preparar e confeccionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas**
- **Preparar a mise en place.**

Realizações

- Preparar e executar confeções de iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa.
- Empratar e decorar as iguarias confeccionadas.
- 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 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.
- Técnicas de preparação e confeção de acompanhamentos ou guarnições.
- Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais.

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 e doçaria tradicionais portugueses.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção.
- Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

Aptidões

- 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 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

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

Contexto (de uso de 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.

UC03587	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e executar confeções de pastelaria e doçaria internacional.**
- **Preparar e executar confeções de produtos de geladaria.**
- **Empratar e decorar os produtos confeccionados.**
- **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.	• 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.	• 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.
--	---	--

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- 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.
- 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.

- 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.
- 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 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.

- 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

Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa

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

Contexto (de uso de 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.

UC03588	Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo
Pontos de crédito	4,5

Realizações

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

Conhecimentos

Aptidões

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.

- 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.

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

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- 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 pasteleria.
- Equipamentos e utensílios necessários.
- Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de pratos e doçaria de diferentes países.
- Técnicas de preparação e confeção de pratos e doçaria de diferentes países.
- Técnicas de preparação e confeção de acompanhamentos ou guarnições.
- Controlo de qualidade do processo de fabrico - preparação, confeção, produtos finais.
- Técnicas de limpeza, desinfeção e controlo de riscos.
- Procedimentos de supervisão.
- Técnicas de empratamento e decoração de produtos 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.

- Consultar fichas técnicas e receituário.
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes.
- Determinar proporções.
- Efetuar pesagens.
- Calcular preços.
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha.
- Efetuar o planeamento da produção de cozinha.
- Selecionar os equipamentos, ingredientes e utensílios necessários à planificação e confeção de pratos e doçaria diferentes países.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção.
- Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.
- Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de pratos e doçaria tradicionais portugueses e respetivas guarnições ou acompanhamentos.
- Aplicar técnicas de empratamento e decoração dos pratos confeccionados.
- 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.

- 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

Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo

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

Contexto (de uso de 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.

UC03589	Implementar novas tendências na cozinha
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Preparar a mise en place.**
- **Preparar e confeccionar Iguarias da cozinha e doçaria internacionais.**
- **Empratar e decorar as iguarias confeccionadas.**
- **Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos preparados.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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

- Respeitando as orientações técnicas definidas.
- Aplicando técnicas de limpeza e corte dos ingredientes.
- Assegurando a preservação das propriedades dos alimentos e conservação dos produtos preparados.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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.

UC03590	Confecionar produtos sustentáveis
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Explorar os recursos endógenos da região.
- Criar produtos ou propostas inovadoras no âmbito da cozinha sustentável.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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.
- 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 stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

Aptidões

- 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 stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Atitudes

- 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

Confecionar produtos sustentáveis

- Identificando e selecionando os produtos e matérias-primas endógenos.
- Respeitando a agricultura local.
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar.
- Cumprindo os procedimentos para a gestão de stocks.

Contexto (de uso de 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.

UC03591	Planear e executar serviços especiais de cozinha
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- **Elaborar o plano de trabalho do serviço especial de cozinha.**
- **Elaborar menus de cozinha para serviços especiais.**
- **Confecionar as iguarias do serviço especial.**
- **Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos.**
- **Empratar e decorar iguarias.**
- **Controlar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.**

Conhecimentos

- 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 capitações.
- Técnicas de quantificação de ingredientes e proporções.
- Procedimentos de manipulação de alimentos.
- Fichas técnicas.
- Língua inglesa na restauração.
- Noções de higiene e desinfeção.
- Processos de confeção 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.

Aptidões

- 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 confeção 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.
- Aplicar normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.
- Aplicar processos de confeção 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- 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 stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

Aptidões

- 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 stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Planear e executar serviços especiais de cozinha

- Respeitando as orientações superiores e o plano de produção.
- Elaborando um menu, de acordo com as orientações.
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas para a realização de serviços especiais.
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Contexto (de uso de 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.

UC03592	Planear e confeccionar pastelaria internacional
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar o plano de trabalho diário e a ficha técnica do produto.**
- **Confeccionar pastelaria internacional.**
- **Empratar e decorar pastelaria internacional.**
- **Confeccionar especialidades de pastelaria do mundo (francesa, italiana, alemã, outras).**
- **Empratar e decorar especialidade de pastelaria do mundo.**
- **Controlar o aprovisionamento 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 capitães. • Nutrição e dietética.	• 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).	• 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.
--	---	---

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- 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.
- 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.

- 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.
- 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.

- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

Aptidões

- 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 stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

- 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 stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Planear e confeccionar pastelaria internacional

- Respeitando o plano de produção.
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de cozinha.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Contexto (de uso de 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.

UC03593	Planear e confeccionar massas básicas de panificação
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas de pão.**
- **Elaborar a ficha técnica do produto.**
- **Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.**
- **Confeccionar pão de trigo e respetivas aplicações.**
- **Confeccionar outras massas lêvedas de panificação e respetivas aplicações.**
- **Confeccionar especialidades regionais e respetivas aplicações.**
- **Efetuar o aprovisionamento dos utensílios, materiais e matérias-primas.**

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal.
- Sentido de organização.
- Cooperação com a equipa.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- 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 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 respetivas aplicações.
- Normas de manipulação de alimentos.
- Técnicas de limpeza e desinfeção.
- 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.

- 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 desinfeção.
- 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 stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

- 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.

Conhecimentos

- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço.
- Procedimentos de gestão de stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

CrITÉrios de Desempenho

Planear e confeccionar massas básicas de panificação

- Respeitando o plano de produção.
- Cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de padaria.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- Cumprindo as regras de segurança e higiene alimentar.

Contexto (de uso de 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.

UC03594	Planear e confeccionar Cake Design
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Preparar e confeccionar a massa e creme para o para o cake design.
- Confeccionar os elementos decorativos e decorar o bolo.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.

Conhecimentos

- Tecnologia das matérias-primas da pastelaria.
- Cake design - técnica e processo de confeção.
- Massas e cremes usados no cake design.
- Receitas e fichas técnicas.
- Fichas técnicas dos produtos.
- Planeamento do produto final - projeto de cake design.
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.
- Matérias-primas utilizadas na confeção e decoração de cake design.
- 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.

Aptidões

- Interpretar e analisar as orientações para a confeção do produto cake design.
- Interpretar fichas técnicas de produção de pastelaria.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção e decoração de cake design.
- Selecionar as técnicas e processos de confeção e decoração de cake design.
- 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 cake design.
- Aplicar os processos de decoração de cake design.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

Aptidões

- Técnicas de confeção de elementos decorativos em pastelaria.
- Matérias-primas utilizadas no cake design.
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção dos elementos decorativos.
- Processos de decoração em cake design.
- Procedimentos de controlo da qualidade.
- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria.
- Procedimentos de registo e controlo de stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

- Aplicar técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas, utensílios e materiais de pastelaria.
- Aplicar procedimentos de registo e controlo de stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

CrITÉRIOS de Desempenho

Planear e confeccionar Cake Design

- Respeitando as orientações para a realização do trabalho.
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.
- Respeitando os procedimentos de segurança.

Contexto (de uso de 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.

UC03595	Planear e confeccionar cozinha alternativa
Pontos de crédito	2,25

Realizações

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

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Fichas técnicas.
- Constituição das fichas técnicas.
- Técnicas de cálculo de capitações
- Nutrição e dietética.
- Processos e tempos de confeção.
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.
- Técnicas de cálculo de preços.
- Cozinha alternativa - vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica.
- Matérias-primas utilizadas na cozinha alternativa.
- Tecnologia de matérias-primas.
- Procedimentos de manipulação de alimentos.
- Noções de higiene e desinfecção.
- Técnicas de preparação e confeção de cozinha alternativa - confeção a vácuo, confeção a baixas temperaturas.
- Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção 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 stocks.

Aptidões

- 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.
- 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 stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Atitudes

- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

- 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

Planear e confeccionar cozinha alternativa

- Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Contexto (de uso de 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.

UC03596	Planear e confeccionar cozinha criativa
Pontos de crédito	2,25

Realizações

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

Conhecimentos

- 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 convetores, equipamento digital.
- Procedimentos de organização e produção do serviço de cozinha.
- Articulação com o serviço de restaurante - reservas, encomendas, outros.
- Técnicas de planeamento da produção de cozinha.
- Plano de produção e outras orientações relativas à produção - reservas, encomendas, serviços especiais, outras.
- Fichas técnicas.
- Constituição das fichas técnicas.
- Técnicas de cálculo de capitações.
- Nutrição e dietética.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal.
- Sentido de organização.
- Sentido criativo.
- Cooperação com a equipa.
- Empenho.
- Resolução de problemas.
- Resiliência.
- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Conhecimentos

Aptidões

- Processos e tempos de confeção.
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.
- Técnicas de cálculo de preços.
- Procedimentos de manipulação de alimentos.
- Noções de higiene e desinfeção.
- Técnicas de preparação e confeção de cozinha criativa - confeção a vácuo, confeção a baixas temperaturas, outras.
- Equipamentos, utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de preparação e confeção de cozinha criativa.
- Técnicas de empratamento.
- Processos de decoração de cozinha criativa.
- Equipamentos e utensílios necessários e procedimentos de controlo dos processos de empratamento e decoração da cozinha criativa.
- Procedimentos de controlo da qualidade.
- Técnicas de acondicionamento e conservação de matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Procedimentos de registo e controlo de stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

- Selecionar e aplicar as técnicas de preparação de cozinha criativa.
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios.
- Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha criativa.
- Aplicar as técnicas de empratamento de cozinha criativa.
- Aplicar os processos de decoração de cozinha criativa.
- Aplicar normas de manipulação de alimentos.
- Acondicionar e conservar matérias-primas e produtos confeccionados de cozinha.
- Registar e controlo stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Planear e confeccionar cozinha criativa

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

Contexto (de uso de 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.

UC03597	Planear e confeccionar massas especiais de panificação
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas especiais.**
- **Elaborar a ficha técnica do produto.**
- **Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.**
- **Confeccionar pão especial de trigo e respetivas aplicações.**
- **Confeccionar massas de pão especiais.**
- **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 pastelaria/padaria.
- Técnicas de planeamento da produção de padaria.
- Fichas técnicas.
- Constituição das fichas técnicas.
- Técnicas de cálculo de capitães.
- 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.
- 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.

- 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.
- Selecionar e aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Aplicar procedimentos de gestão de stocks.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

- 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.

Conhecimentos

- Normas de manipulação de alimentos.
- Técnicas de limpeza e desinfecção.
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço.
- Procedimentos de gestão de stocks.
- Sustentabilidade e economia circular na restauração – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

CrITÉrios de Desempenho

Planear e confeccionar massas especiais de panificação

- Cumprindo as regras de organização e funcionamento do serviço de cozinha.
- Considerando a divisão de trabalho pelas brigadas.
- Cumprindo as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Contexto (de uso de 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.

Restaurante/Bar

UC03598	Planear e elaborar cartas e menus na restauração
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Planificar e elaborar ementas e menus.**
- **Elaborar as fichas técnicas.**
- **Controlar custos, desperdícios e desvios.**
- **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 – capitações.	• 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 capitações 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.	• 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.
--	---	---

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- Criar ementas e menus para diferentes temas ou eventos especiais.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.

Atitudes

- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

CrITÉRIOS de Desempenho

Planear e elaborar cartas e menus na restauração

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

Contexto (de uso de 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.

UC03599	Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- **Elaborar o plano de trabalho.**
- **Preparar e organizar o espaço do restaurante/bar;**

Realizações

- Planear e preparar mise en place.
- Planear 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. • Layout de um restaurante. • Hierarquia, responsabilidades e funções dos elementos da brigada do restaurante. • Vocabulário técnico específico. • Diferentes tipos de mise en place. • Diferentes tipos de serviços de mesa, inglesa indireto e serviço francesa e de cloche. • 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 mise en place. • 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 mise en place de acordo com a ementa ou menu. • Executar os diferentes tipos de mise en place. • 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 mise en place. • Utilizar terminologia específica da restauração. • Aplicar técnicas de limpeza e desinfeção. • 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.

Aptidões

- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar

- Cumprindo as orientações superiores e o plano de atividades.
- Planificando e organizando o serviço.
- Procedendo à execução do serviço de mesa, respeitando regras de protocolo e de serviço.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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.

UC03600	Planear e executar o serviço de vinhos
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- **Organizar carta de vinhos.**
- **Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de vinhos.**
- **Planear e preparar a mise en place.**
- **Realizar prova do vinho.**
- **Preparar e Servir os vinhos.**

Realizações

- **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. • 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.	• 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 mise en place 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. • 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.	• 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.

Conhecimentos

Aptidões

- Técnicas de informação e aconselhamento.

- Normas de higiene e segurança alimentar.

- Normas de segurança e saúde no trabalho.

- 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.

Crítérios de Desempenho

Planear e executar o serviço de vinhos

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

Contexto (de uso de 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.

UC03601	Planear e executar o serviço de bebidas compostas
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- **Organizar o serviço de bar.**

Realizações

- Preparar os equipamentos e utensílios do serviço de bebidas compostas.
- Planear e preparar a mise en place.
- Manusear os equipamentos e utensílios de bar.
- Preparar, decorar e servir diferentes tipos de bebidas compostas.
- Aconselhar o cliente.

Conhecimentos

- 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.
- Mise en place, 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.

Aptidões

- 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.
- Pesquisar as tendências de mercado associadas ao bar.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

Aptidões

- Técnicas de preparação e decoração das bebidas no bar e em sala do restaurante ou Station Bar.

- 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.

- 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

- Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de bebidas.
- Comunicando de forma clara e compreensível pelo cliente.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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.

Pontos de crédito 4,5

Realizações

- Preparar os materiais, os equipamentos e os utensílios para a execução da arte cisória.
- Preparar a mise en place.
- Cortar e preparar peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos.
- Empratar, decorar e servir as iguarias.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- Organização do serviço de restaurante/bar.
- Regras de preparação de mise en place, 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 mise en place 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

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

Contexto (de uso de 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.

UC03603	Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- Preparar a confeção das iguarias para execução em sala, à vista do cliente.
- Confeccionar diferentes iguarias em sala à vista do cliente.
- Empratar e decorar as diferentes iguarias em sala à vista do cliente.
- Apresentar e servir as iguarias confeccionadas.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- Regras de preparação de mise en place - equipamentos, matérias e utensílios para serviço de confeção de sala.
- Matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na cozinha em sala.

- 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.

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

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- 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.

Atitudes

- 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.

Crítérios de Desempenho

Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente

- Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios necessários.
- Cumprindo as regras de protocolo aplicáveis ao serviço.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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 multimédia/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.

UC03604	Preparar e organizar serviços especiais
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- **Planear serviços especiais.**
- **Elaborar fichas técnicas e menus para serviços especiais.**
- **Planear e preparar mise en place para serviços especiais.**
- **Realizar o aprovisionamento dos utensílios, equipamentos e produtos a utilizar na mise en place.**
- **Preparar e confeccionar iguarias para serviços especiais.**
- **Empratar e decorar iguarias para serviços especiais.**
- **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 mise en place para serviços especiais. • Técnicas de serviço de restaurante/bar.	• Identificar os diversos tipos de serviços especiais. • Interpretar fichas técnicas de menus ou ementas. • Interpretar Check-list, Briefing, Debriefing e ordem de serviço. • Planear e elaborar menus ou ementas de acordo com hábitos e culturas alimentares. • Planear, organizar e gerir equipas em serviços especiais. • Elaborar fichas técnicas de menus ou ementas. • Aplicar as técnicas de engenharia de menus.	• 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.
--	--	---

Conhecimentos

- Técnicas de empratamentos, decorações de iguarias e guarnições ou acompanhamentos.
- Confeção de iguarias para eventos especiais.
- Técnicas de preparação e montagem de buffets, brunch e pequenos-almoços.
- Instrumentos de organização e gestão de serviços especiais - Check-list, Ordem de serviço, Briefing e Debriefing.
- Organização de layout de sala para serviços especiais.
- Noções de decoração de espaços ordem protocolar.
- Técnicas de serviço de banquetes.

Aptidões

- 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.
- Planear e executar os diferentes serviços de mesa em serviços especiais.
- Aprovisionar e acondicionar os produtos preparados.
- Planear e preparar buffets, brunchs e pequenos-almoços.
- Confeccionar iguarias para eventos especiais.
- Aplicar as técnicas de empratamentos de iguarias, guarnições ou acompanhamentos.
- Elaborar Check-list, Briefing, Debriefing e ordem de serviço.
- Planear 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.

Atitudes

- 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.

Crítérios de Desempenho

Preparar e organizar serviços especiais

- Planificando e organizando o serviço.
- Procedendo à execução do serviço de mesa, respeitando regras de protocolo e de serviço.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar, de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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 multimédia/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.

UC02001	Executar Mixologia no serviço de bar
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Planear e preparar a mise en place.**
- **Manusear os equipamentos e utensílios de bar.**
- **Preparar, decorar e servir as diferentes bebidas utilizando técnicas de mixologia.**
- **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.	• 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 quantificações. • Aplicar as técnicas de mixologia.	• Responsabilidade pelas suas ações. • Autonomia no âmbito das suas funções. • Cuidado com a apresentação pessoal. • Iniciativa. • Autocontrolo. • Assertividade. • Empatia. • Escuta ativa.
--	--	---

Conhecimentos

- Princípios de harmonização de sabores de diferentes bebidas.
- Técnicas de mixologia: Shake, Build, Rimming, Stir, Blend, flame, Muddle, Garnish, Layer, Flame, Strain, outras.
- Manuseamento dos utensílios e bar.
- Artes decorativas aplicadas à decoração de cocktails.
- Técnicas de mixologia.
- Normas de higiene e segurança na mixologia.

Aptidões

- Aplicar técnicas de gelificação e moleculares.
- Misturar bebidas.
- Manusear os utensílios de bar.
- Aplicar técnicas de decorações de composições de bar.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.

Atitudes

- Cooperação com a equipa.
- Empenho e persistência na resolução de problemas.
- Sentido de organização.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

CrITÉrios de Desempenho

Executar Mixologia no serviço de bar

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

Contexto (de uso de 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 mixologia
- Indumentária /uniforme.
- Manuais de apoio.

UC03605	Executar técnicas de flair no serviço de bar
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Preparar e manusear os equipamentos e utensílios do serviço de bar.
- Preparar e executar as diferentes bebidas

Realizações

- Decorar e servir as bebidas confeccionadas.
- Executar técnicas de flair bartender-animação, exibição e espetáculo.

Conhecimentos	Aptidões	Atitudes
• Noções das técnicas de Flair • Unidades de quantificação, medida, peso e percentagem • Ingredientes e capitações. • Equipamentos, materiais e utensílios e para uso no Flair • Técnicas de mistura de bebidas. • Artes decorativas aplicadas à decoração de cocktails • Técnicas de Garnish. • Serviço de bar. • Técnicas de animação/exibição e ou espetáculo. • Normas de higiene e segurança no flair.	• Interpretar fichas técnicas/receituários • Dominar as técnicas de flair. • Identificar e caraterizar os equipamentos, materiais e utensílios de flair. • Executar o serviço de bar. • Aplicar técnicas de decorações de composições de bar. • Aplicar técnicas de mistura de bebidas. • Animar, exhibir ou dar espetáculo com a técnicas de flair. • 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

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

Contexto (de uso de 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.

UC03606	Executar técnicas de barista
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Elaborar fichas técnicas.**
- **Planear e preparar a mise en place.**
- **Manusear os equipamentos e utensílios de bar.**
- **Preparar, executar e decorar as diferentes bebidas.**
- **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 perceção dos diferentes tipos de cafés.
- Fichas técnicas.
- Unidades de quantificação, medida, peso e percentagem.
- Capitações e desperdícios.

- Selecionar informação sobre a história do café, as diferentes variedades e origens.
- Interpretar fichas técnicas/receituários.
- Aplicar técnicas de latte art.
- 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.

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

Conhecimentos

- Processo de valorização de produtos e ingredientes.
- Equipamentos, materiais e utensílios necessários ao latte art.
- Temperaturas e técnicas de decoração.
- Preparação e execução de diferentes bebidas.
- Técnicas de vaporização do leite para a extração de cappuccino e bebidas que contenham leite.
- Manutenção e procedimento na afinação do equipamento para diferentes bebidas.
- Normas de higiene e segurança nas técnicas de latte art,

Aptidões

- 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 cappuccino e bebidas que contenham leite.
- Efetuar a correta manutenção e limpeza do equipamento.
- Aplicar as normas de higiene e segurança no latte art.

Atitudes

- 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

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

Contexto (de uso de 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 latte art,
- Indumentária/uniforme.
- Manuais de apoio.

UC03607	Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Cortar os diversos tipos de presunto.
- Cortar os diversos tipos de enchidos.
- Cortar os diversos tipos de queijo.
- 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.

Atitudes

- 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.

Atitudes

- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Critérios de Desempenho

Executar corte e serviço de presunto, enchidos e queijos

- Respeitando as técnicas de limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios do serviço de presunto, enchidos e queijos.
- Cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar e as regras de segurança e saúde no trabalho.

Contexto (de uso de 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 multimédia/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.

UC03608	Preparar e servir bebidas de cafetaria
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Verificar, requisitar e acondicionar materiais, produtos e matérias-primas para o serviço de bebidas de cafetaria.**
- **Realizar a mise en place para o serviço de bebidas de cafetaria.**
- **Preparar e servir bebidas de cafetaria.**
- **Preparar e servir latte art.**
- **Faturar e cobrar os serviços.**
- **Arrumar e efetuar o acondicionamento final no serviço de cafetaria.**

Realizações

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. - Mise en place 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. - Latte art - preparação. - Técnicas de serviço de latte art - balcão e mesa. - 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.	- Aplicar técnicas de limpeza e acondicionamento dos materiais utilizados na mise en place. - Aplicar as técnicas de acondicionamento das matérias-primas. - Aplicar procedimentos para a requisição de matérias-primas e produtos. - Aplicar as técnicas de mise en place no serviço de bebidas de cafeteria (mesas e balcão). - Selecionar e utilizar materiais de bebidas de cafeteria para a mise en place. - 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 latte art (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. - Aplicar técnicas de limpeza e acondicionamento dos materiais e equipamentos. - Aplicar as técnicas de acondicionamento das matérias-primas.	- 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.

Conhecimentos

Aptidões

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

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

Critérios de Desempenho

Preparar e servir bebidas de cafeteria

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

Contexto (de uso de 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.

UC00058	Preparar e servir pequenos-almoços
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Planear e organizar o pequeno-almoço de acordo com o tipo de serviço a executar.
- Executar a mise-en-place para o serviço de pequenos-almoços à carta, em buffet e em room service.
- Executar o serviço de pequeno-almoço à carta, em buffet e room service.
- Arrumar e higienizar a cafeteria e copa de apoio ao pequeno-almoço.

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 das matérias-primas.
- Procedimentos de requisição de matérias-primas, alimentares e bebidas, e outros produtos.
- Acondicionamento de matérias-primas.
- Tipos de serviço de pequenos-almoços - à carta, buffet e room-service.
- Tipos de pequenos-almoços - à continental, à inglesa e outras tendências.
- Processos de confeção de pequenos-almoços.
- Processos de preparação de produtos de cafetaria.
- Fichas técnicas.
- Mise-en-place para o serviço de pequenos-almoços.
- Regras de preparação de buffet, mesas, mesas de apoio e tabuleiros.
- Técnicas de montagem e de serviço de pequeno-almoço em buffet, à carta, no quarto, à continental e à inglesa.
- Técnicas e procedimentos de registo dos pedidos de clientes.
- Procedimentos para o transporte de alimentos e bebidas no serviço de pequeno-almoço no quarto.
- Técnicas de decoração de pequenos-almoços.
- Regras de desembacamento e reposição de mesas e buffet.
- Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços - restaurante, bar, copa, cozinha, outros.

- Requisitar as matérias-primas e produtos.
- Acondicionar os produtos e as matérias-primas.
- Limpar e acondicionar os materiais utilizados na mise-en-place.
- Preparar os atalhados equipamentos e utensílios do restaurante necessários a cada tipologia de pequeno-almoço.
- Selecionar e utilizar equipamentos e materiais para a mise-en-place de pequenos-almoços.
- Selecionar e preparar os produtos de cafetaria a utilizar no serviço de pequenos-almoços, tais como sumos naturais, batidos, serviço de café e de chá, e outro tipo de bebidas.
- Selecionar e preparar os alimentos a utilizar no serviço de pequenos-almoços.
- Decorar produtos de cafetaria.
- Acolher o cliente e indicar a mesa e o lugar.
- Confirmar as opções de pequeno-almoço do cliente.
- Executar o serviço de bebidas e pedidos especiais.
- Acompanhar o serviço de buffet, de reposições, de consumos e a reposição de lugares para novos clientes.
- Rececionar o pedido de room service.
- Preparar o pedido de room service.
- Distribuir e validar o pedido de room service.
- Transportar alimentos e bebidas no serviço de pequeno-almoço em room service.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar e as normas de segurança e saúde no trabalho.

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal e postura profissional.
- Sentido de organização.
- Empatia.
- Escuta ativa.
- Cooperação com a equipa.
- Assertividade.
- Controlo emocional perante situações de reclamação.
- Respeito pelos procedimentos internos.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.

Conhecimentos

Aptidões

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de gestão de reclamações. • Conceitos de nutrição e dietética. • Equipamentos de proteção individual - regras de utilização. • Normas de higiene e segurança alimentar. • Normas de segurança e saúde no trabalho | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os equipamentos de proteção individual. |
|--|--|

Critérios de Desempenho

Preparar e servir pequenos-almoços

- Cumprindo os procedimentos de mise-en-place para os vários serviços (room service, à carta, buffet).
- Respeitando os processos de confeção dos tipos de pequenos-almoços (à continental, à inglesa, de acordo com outras tendências).
- Respeitando os procedimentos de acondicionamento dos produtos e da conservação dos equipamentos e utensílios.
- Articulando com o serviço de andares e receção, segundo os procedimentos internos.
- Cumprindo as normas de segurança e saúde no trabalho e de higiene e segurança alimentar.

Contexto (de uso de competência)

- Hotéis.
- Apartamentos turísticos.
- Pousadas.
- Aldeamentos.

Recursos

- Equipamentos, utensílios do serviço de pequeno-almoço (carro de serviço/guéridon, máquinas e moinhos de café, talheres, taças, micro-ondas, grelhas, tostadeiras e torradeiras) e expositores.
- Equipamentos de proteção individual (EPI).
- Equipamentos e produtos de limpeza.
- Manuais de processos normalizados e de funcionamento de equipamentos, maquinaria e das instalações.
- Plano de trabalho.
- Fichas técnicas, tabelas nutricionais e tabelas de temperaturas.
- Normas de segurança e higiene alimentar.

UC03609	Executar o serviço à carta
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Realizar a mise en place para o serviço à carta.
- Informar o cliente de acordo com a oferta gastronómica.
- Registrar e encaminhar pedidos de iguarias e bebidas no serviço à carta.
- Articular com as secções abastecedoras.
- Adequar a mise en place ao pedido.
- Servir alimentos e bebidas no serviço à carta.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- Equipamentos diversos, loiça, vidros, talheres, roupa - funcionalidade e adequabilidade; técnicas de utilização e manuseamento; limpeza e conservação.
- Mise en place 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.

- Aplicar as técnicas de mise en place no serviço à carta.
- Selecionar e utilizar materiais de restaurante para a mise en place.
- 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 mise en place ao pedido do cliente.
- Selecionar e utilizar materiais de restaurante para a adequação da mise en place.
- 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.

Conhecimentos

Aptidões

- Comunicação entre serviços em restauração - conceitos e princípios, importância da interligação entre serviços.
- Circuito e procedimentos de comunicação interna entre serviços - cozinha, restaurante, outros.
- Mise en place 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

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

Contexto (de uso de 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.

UC03610	Preparar e servir refeições ligeiras
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Colaborar na elaboração do plano de trabalho diário.
- Verificar, requisitar e acondicionar materiais, produtos e matérias-primas para o serviço de refeições ligeiras.
- Realizar a mise en place para o serviço de refeições ligeiras.
- Registar e encaminhar pedidos com articulação com a secção abastecedora.
- Confeccionar, preparar e emprar refeições ligeiras.
- Servir refeições ligeiras.
- Faturar e cobrar os serviços.
- 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 - snacks 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.

- 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 mise en place.
- Acondicionar as matérias-primas.
- Aplicar procedimentos para a requisição de matérias-primas (alimentos e bebidas) e produtos.
- Aplicar as técnicas de mise en place no serviço de refeições ligeiras (mesas e balcão).

- 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.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

- Mise en place para o serviço de refeições ligeiras.
- Preparação das mesas, balcão, mesas de apoio, carros de serviço, banquetas e bandejas.
- Articulação entre serviços.
- 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.

- Selecionar e utilizar materiais de restaurante para a mise en place.
- 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.
- 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.

- 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.

Conhecimentos

Aptidões

- 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.

- Normas de segurança e saúde no trabalho.

- Aplicar normas de higiene e segurança alimentar.

- Aplicar normas de segurança e saúde no trabalho.

Crítérios de Desempenho

Preparar e servir refeições ligeiras

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

Contexto (de uso de 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.

Transversal

UC00055

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

Pontos de crédito 2,25

Realizações

- Reconhecer os tipos de riscos, anomalias e incidentes que possam colocar em causa a segurança de pessoas e bens.
- Aplicar os protocolos de atuação em emergências relacionadas com a segurança de pessoas e bens.
- Selecionar e transmitir informação relativa à situação de risco e anomalia detetada.

Conhecimentos

- 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.
- 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.

Aptidões

- Enumerar 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.
- Informar relativamente à situação de emergência.

Atitudes

- 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.

Conhecimentos

- Âmbito de intervenção dos profissionais de hotelaria e restauração em situações de emergência.
- Técnicas de gestão de stress 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.

CrITÉrios de Desempenho

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

- Zelando pela sua segurança e de terceiros.
- Mantendo o controlo emocional perante situações de emergência.
- Respeitando as regras de comunicação de suporte em situações de emergência.
- Respeitando os protocolos de atuação para cada situação específica de emergência.

Contexto (de uso de competência)

- Hotéis.
- Apartamentos turísticos.
- Pousadas.
- Aldeamentos turísticos.

Recursos

- 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).

UC00066	Aplicar a expressividade corporal em contexto profissional
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Interpretar o movimento e a expressão corporal em contexto profissional.
- Gerir a sua movimentação no espaço coletivo na 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). • Eixos e coordenadas do movimento. • Decomposição do movimento de modo fracionado. • Corpo em movimento – comunicação não verbal. • Linguagem pessoal e diálogo corporal. • Dicotomias associadas ao movimento - tensão/relaxamento, movimento/pausa, interior/exterior, conter/ser contido, equilíbrio/desequilíbrio. • Esquemas corporais - partilha de espaço com outros corpos, o esquema corporal do outro. • Corpo coletivo – identidade e percepção individual e coletiva. • Oralidade, corporalidade e interioridade.	• Distinguir as dicotomias associadas ao movimento individual e coletivo. • Utilizar técnicas de expressão corporal na interação com os outros. • Aplicar os princípios da proprioceção no espaço de trabalho. • Comunicar sensações através do movimento corporal. • Adaptar a comunicação em função do interlocutor e do contexto.	• 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

- Adaptando o tipo de expressão corporal ao interlocutor e ao contexto.
- Utilizando uma linguagem corporal que estimule a comunicação com os outros.

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Recursos multimédia e audiovisuais.

UC00067	Aplicar a escrita criativa em contexto profissional
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- Estruturar uma narrativa criativa de forma escrita.
- Redigir e apresentar uma narrativa criativa através de canais de comunicação convencionais e digitais.

Conhecimentos

Aptidões

Atitudes

• Conceito de escrita criativa. • Fundamentos da escrita criativa - composição da narrativa, adequação ao leitor, o exercício do olhar e da escuta, estética e cadência, organização e leitura. • Teorias da narrativa - características e estruturas, elementos constitutivos e modalidades narrativas. • Diferenças de estilo de escrita e de interpretação. • Associações na expressão escrita - sons, conceitos, imagens, palavras, frases e temas. • Escrita criativa - construção e transgressão, humor, adaptação, absurdo, metáforas, analogias e estrutura dos slogans. • Oralidade, corporalidade e interioridade. • Linguagem pessoal e diálogo corporal. • Comunicação verbal (oral e escrita). • Criatividade – marketing de conteúdos, comunicação persuasiva/atractiva e de conexão com os outros.	• Identificar os conceitos associados à escrita criativa. • Interpretar as necessidades e expectativas do interlocutor. • Definir os objetivos e estrutura da narrativa. • Aplicar técnicas de escrita criativa. • Aplicar técnicas de revisão e edição de uma narrativa. • Adaptar a comunicação escrita em função do interlocutor 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.
--	--	--

Conhecimentos

- 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.
- Canais de comunicação convencionais e digitais.

Critérios de Desempenho

Aplicar a escrita criativa em contexto profissional

- Criando e apresentando a narrativa de acordo com o objetivo e contexto profissional.
- Utilizando uma narrativa clara, criativa e persuasiva, com recurso a linguagem verbal e não verbal.
- Relacionando as técnicas de escrita criativa com as técnicas de comunicação, evidenciando a ligação da oralidade com a escrita.

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Obras literárias e textos criativos com aplicação em diversos contextos.
- Recursos multimédia e audiovisuais.

UC00077	Aplicar storytelling na comunicação
Pontos de crédito	2,25

Realizações

- **Construir e estruturar uma narrativa.**
- **Transmitir a mensagem com impacto emocional a diferentes interlocutores e em contextos variados.**

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 proxémica (distância espacial face a alguém). • Mensagem – construção da narrativa (ignição, desenvolvimento e clímax), 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. • Storytelling – conceito e pilares (propósito, autenticidade, abertura, empatia, clareza e escuta). • Storytelling – objetivos, tipos, métodos e técnicas, contextos de aplicação. • Storytelling – vantagens e desafios (internos e externos). • Técnicas de apresentação pública.	• 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.	• 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.

Critérios de Desempenho

Aplicar storytelling na comunicação

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

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

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

UC00379	Comunicar em Língua Gestual Portuguesa
Pontos de crédito	4,5

Realizações

- Integrar aspetos históricos e socioculturais da população surda.
- Compreender enunciados simples.
- Usar enunciados simples para comunicar.
- 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.

- 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.

- Responsabilidade 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 apresentação pessoal e a postura profissional.

Conhecimentos

- 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.

Aptidões

- Executar gestos claros e inequívocos.
- Soletrar palavras com recursos 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.

Atitudes

- Respeito pelas diferenças individuais.
- Respeito pela privacidade do cliente.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

CrITÉRIOS DE DESEMPENHO

Comunicar em Língua Gestual Portuguesa

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

Contexto (de uso de competência)

- Aplicável a diferentes contextos.

Recursos

- Dispositivos tecnológicos com acesso à internet.
- Manuais técnicos específicos de LGP.
- Documentação de apoio (escrita, audiovisual, multimédia) das técnicas de comunicação em LGP.