

Cozinha - REACTIVAR – Nível II – Tipo 2

Portaria nº n.º 71 / 2006 de 24 de Agosto

Certificado do 3.º ciclo e qualificação profissional de nível 2

Perfil Profissional

O/A **Cozinheiro/a** é o/a profissional que, no respeito pelas normas de higiene e segurança, procede à organização e preparação do serviço de cozinha, à confecção e empratamento de refeições e sobremesas, articula com o serviço de mesa e colabora em serviços especiais, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados, ou não, em unidades hoteleiras. O/A **Cozinheiro/a** está apto a efectuar a *mise-en-place* do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e à preparação da cozinha para os trabalhos do dia; preparar/confeccionar ementas para a restauração colectiva – sopas, saladas, fundos, molhos, pratos principais de cozinha e sobremesas; confeccionar/apresentar ementas tradicionais portuguesas; confeccionar/apresentar ementas internacionais e articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais.

Referencial de Emprego

Qualificação profissional de Cozinheiro

Plano Curricular

Componentes de Formação	Áreas de Competência	Disciplinas/ Domínios	Identificação das Disciplinas/Unidades	Carga Horária
SOCIOCULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa	Língua Portuguesa	214
		Língua Estrangeira	Língua Estrangeira	214
		Tecnologias de Informação e Comunicação	Tecnologias de Informação e Comunicação	210
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Mundo Actual	Cidadania e Mundo Actual	110
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	50
		Educação Física		
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Matemática Aplicada	Matemática Aplicada	133
		Disciplina Específica 2	Técnicas Complementares	200
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Unidade do Itinerário de Qualificação 1	Organização do Serviço de Cozinha e Preparação de Fundos, Molhos e Guarnições	270
		Unidade do Itinerário de Qualificação 2	Confecção e Apresentação de pratos	345
		Unidade do Itinerário de Qualificação 3	Confecção e Apresentação de Sobremesas	153
PRÁTICA	Contexto de Trabalho (Estágio)			210