

AREAB11	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria				
---------	---------------------------------	--	--	--	--

NOME	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração II
-------------	--

ENQUADRAMENTO

A evolução da sociedade nos últimos anos provocou alterações nos hábitos alimentares e de confeção dos alimentos a par das exigências legais que garantam os mais elevados padrões de segurança dos alimentos. Esta modificação implica uma maior responsabilidade de todos os profissionais do setor alimentar, em particular dos gestores e manipuladores de alimentos para os procedimentos ligados à Higiene e Segurança alimentar, à gestão das matérias-primas e das cartas e ementas. A aplicação prática dos requisitos legais exige para além de ética e responsabilidade, um elevado nível de qualificação técnica.

DESTINATÁRIOS

São destinatários desta formação todos os ativos (empregados ou desempregados) que necessitem adquirir ou reforçar conhecimentos em Higiene e Segurança Alimentar na Restauração II, com vista à obtenção de uma qualificação de Nível 4 na saída profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria. São considerados prioritários os formandos encaminhados pelos CQ no âmbito de processos de diagnóstico e/ou processos de RVCC.

OBJETIVOS

Calcular capitações adequadas a diferentes serviços, realizar o teste do cortador, elaborar e valorizar fichas técnicas e elaborar cartas e ementas;
Identificar o conceito e os princípios da qualidade e a reconhecer a sua importância;
Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de cozinha/pastelaria e interagir e comunicar em inglês;
Implementar o circuito de mercadorias, efetuar compras, receção e armazenamento de produtos e a sua comercialização, inventariar e controlar stocks, cumprir as normas de segurança e higiene e efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares e a sua distribuição.

Código UFCD	UFCD	Carga Horária	Nível		
8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	Nível 4		
1122	Noções e normas da qualidade	25	Nível 4		
3297	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	Nível 4		
4664	Língua inglesa - cozinha/pastelaria	25	Nível 4		
8290	Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	50	Nível 4		
Total de Horas do Percorso:		150 horas	150 horas		

PRIORIDADE ATRIBUÍDA A ESTA SAÍDA PROFISSIONAL PELO IEFP	A
---	----------