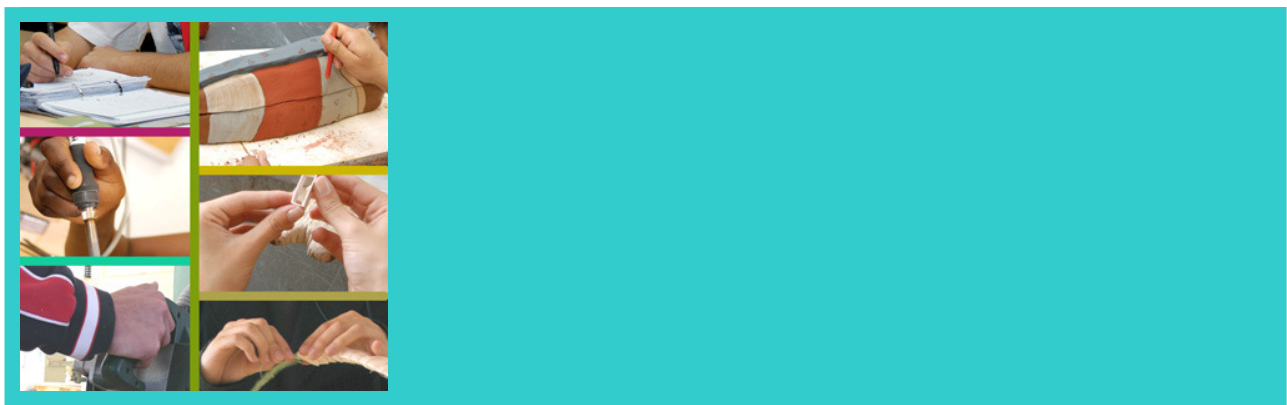


PERFIL PROFISSIONAL



TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

ÁREA DE ACTIVIDADE	- HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E TURISMO
OBJECTIVO GLOBAL	- Planear, dirigir, controlar e executar as actividades de cozinha/pastelaria, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.
SAÍDA PROFISSIONAL	- Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

ACTIVIDADES

- 1. Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria:**
 - 1.1. Preparar as matérias-primas a armazenar, verificando a sua qualidade, efectuando a sua limpeza e divisão em porções e separando e contabilizando os refugos;
 - 1.2. Acondicionar e armazenar as matérias-primas, controlar as existências e o seu estado de conservação das mesmas.
- 2. Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar a confecção das refeições necessárias:**
 - 2.1. Efectuar o planeamento da produção, a preparação da cozinha/pastelaria e aprovisionamento;
 - 2.2. Implementar as regras de higiene e segurança alimentar, a norma HACCP e as técnicas de gestão da qualidade.
- 3. Confeccionar entradas, sopas, saladas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos, de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida**
- 4. Confeccionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida:**
- 5. Preparar massas, cremes e recheios de pastelaria.**
- 6. Confeccionar produtos de pastelaria.**
- 7. Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais:**
 - 5.1 Verificar e obter informações sobre os pedidos efectuados pelo serviço de mesa;

- 5.2 Dividir em porções os alimentos confeccionados;
- 5.3 Empratar os alimentos, em pratos individuais ou travessas, e efectuar a respectiva guarnição e decoração;
- 5.4 Colaborar com o serviço de mesa na disposição das iguarias em serviços de *buffet*.
- 8. Efectuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação.**
- 9. Coordenar equipas de trabalho.**
- 10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.**
- 11. Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à actividade desenvolvida.**

COMPETÊNCIAS

SABERES

Noções de:

- 1. Gestão da qualidade.
- 2. Hábitos e culturas alimentares.
- 3. Informação turística
- 4. Gestão de stocks
- 5. Técnicas básicas de emergência
- 6. Tendências gastronómicas modernas (vegetarianas, macrobióticas, ...).
- 7. Microbiologia dos alimentos - desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus factores condicionantes.
- 8. Desenho (à mão livre, geométrico e perspectiva)
- 9. Orçamentação

Conhecimentos de:

- 10. Língua estrangeiras (utilização de vocabulário técnico específico).
- 11. Nutrição e dietética - composição dietética dos alimentos e seu valor alimentar.

12. Princípios da racionalidade alimentar.
13. Legislação alimentar e da actividade profissional.
14. Saúde, higiene e segurança alimentar
15. Normas da qualidade alimentar
16. Práticas de gestão de recursos humanos.
17. Técnicas de comunicação.
18. Normas deontológicas de conduta profissional.
19. Informática na óptica do utilizador.
20. Gastronomia regional, nacional e internacional

Conhecimentos aprofundados de:

21. Tecnologia das matérias-primas utilizadas em cozinha e em pastelaria.
22. Equipamentos e utensílios de cozinha/pastelaria.
23. Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha e de pastelaria.
24. Técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha/pastelaria.
25. Processos e técnicas de confecção dos produtos de cozinha e de pastelaria.
26. Artes decorativas em cozinha e em pastelaria.

SABERES-FAZER

1. Pesquisar, ler e interpretar informação sobre novos hábitos alimentares, gastronomia, novos produtos e processos de confecção de produtos de pastelaria e cozinha, a nível regional, nacional e internacional.
2. Diagnosticar as necessidades de reposição de produtos/matérias-primas e efectuar as respectivas requisições.
3. Interpretar receituários e utilizar os diferentes processos e técnicas de transformação/confecção de produtos de cozinha e de pastelaria

4. Definir e seleccionar ingredientes, alimentos e condimentos a combinar, em função da sua composição, de forma a confeccionar pratos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético.
5. Seleccionar as matérias-primas e os produtos adequados à confecção de produtos de cozinha/pastelaria, em função da sua qualidade e do produto a obter.
6. Verificar as características e a qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados.
7. Medir, pesar e dosear os ingredientes, por processos manuais ou mecânicos, de acordo com os receituários.
8. Calcular tempos, temperaturas e quantidades adequadas, para os vários ingredientes a utilizar na preparação e confecção dos produtos de cozinha/pastelaria.
9. Aplicar os processos de transformação dos alimentos, utilizando os processos de confecção adequados (cozer, grelhar, assar, fritar,...) e as tecnologias de cozinha/pastelaria.
10. Proceder à cozedura ou sujeição a frio das composições, utilizando as tecnologias adequadas.
11. Utilizar as técnicas de empratamento e de decoração de pratos e de *buffets*.
12. Verificar o manuseamento, embalagem, acondicionamento e expedição dos alimentos, de forma a cumprir as normas de higiene e segurança alimentar de transporte de alimentos.
13. Utilizar as técnicas e os produtos adequados a manter as condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, com respeito pelas normas de conservação e de higiene.
14. Utilizar os meios informáticos adoptados no serviço de cozinha /pastelaria.
15. Executar desenhos e esboços de suporte à concepção de peças artísticas em cozinha/pastelaria.
16. Utilizar e aplicar vocabulário e técnicas gastronómicas internacionais, bem como regras protocolares de participação em concursos.
17. Transmitir informações técnicas sobre os produtos, processos de confecção e origem dos pratos apresentados na ementa.
18. Aplicar as técnicas de primeiros-socorros.

SABERES-SER

1. Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho.

2. Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa.
3. Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes.
4. Agir e fazer agir em conformidade com as normas da qualidade e de higiene e segurança alimentar.
5. Demonstrar responsabilidade sobre bens materiais e segurança alimentar.
6. Demonstrar capacidade de iniciativa, autonomia, empenho e disponibilidade.
7. Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas.
8. Demonstrar cuidado com a imagem pessoal.
9. Liderar, animar e motivar equipas, demonstrando capacidade de negociação e de comunicação.
10. Trabalhar com orientação para objectivos e sob pressão de prazos, demonstrando estabilidade e auto-controlo.