

# Preparar e Confecionar Iguarias da Gastronomia do Mundo

**Formação Modular Certificada**  
**Área AEF - 811 | UC03588**

[www.dual.pt](http://www.dual.pt)

## Realizações

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- 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.

## Destinatários

- Esta formação destina-se a **pessoas ativas residentes no Algarve** (empregados e desempregados), com idade igual ou superior a 18 anos e **com pelo menos o 9º ano de escolaridade**.

## Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições de sínteses metodológicas;
- Preparação de iguarias de acordo com as fichas técnicas;
- Grupos de trabalho com partilha de experiências.

## Avaliação

- Avaliação contínua de participação em sessão e realização de dois trabalhos práticos de avaliação.
- Para a conclusão com sucesso, é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 90% da duração total do curso.

## Valor

**Participação gratuita** (Formação financiada pelo Programa Regional ALGARVE 2030).


## Apoios

- Pagamento de subsídio de alimentação, no valor diário de 6,15€, caso o formando esteja presente em pelo menos 3 horas de formação diária;
- Bolsa de formação, no caso de desempregados de longa duração (+ de 1 ano), que não estejam a receber subsídios por parte da Segurança Social;
- Seguro de acidentes pessoais.

## Local e Datas de Realização

 Duração: 50 horas

**Regime de formação:** Presencial

 Cozinha Pedagógica do Centro DUAL Portimão

## Formação Modular Certificada - UC03588

# Preparar e Confecionar Iguarias da Gastronomia do Mundo

### Conteúdos

#### 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 de diferentes países.
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma cozinha e pastelaria.
- Equipamentos e utensílios necessários.
- Procedimentos de controlo dos processos de planificação e confeção de pratos e doçaria de diferentes países.
- Técnicas de preparação e confeção de pratos e doçaria de diferentes países.
- Técnicas de preparação e confeção de acompanhamentos ou guarnições.
- 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

- Interpretar e analisar documentos sobre organização e produção do serviço de cozinha.
- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.
- Elaborar e interpretar fichas técnicas.
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto.
- Consultar fichas técnicas e receituário.
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes.
- Determinar proporções.
- Efetuar pesagens.
- Calcular preços.
- Selecionar e aplicar procedimentos de organização e produção de cozinha.
- Efetuar o planeamento da produção de cozinha.
- Selecionar os equipamentos, ingredientes e utensílios necessários à planificação e confeção de pratos e doçaria diferentes países.
- Selecionar as matérias-primas para a confeção.
- Verificar qualidade e frescura dos ingredientes.
- Aplicar os procedimentos para a preparação e confeção de 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.

#### Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal.
- Iniciativa.
- Autocontrolo.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Assertividade.
- Empatia.
- Escuta ativa.
- Cooperação com a equipa.
- Empenho e persistência na resolução de problema.
- Sentido de organização.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Disponibilidade para aprender.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.
- Respeito pelas normas de higiene e segurança alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

**Duração: 50 horas**