

REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL



EM VIGOR



Nível de Qualificação: **4**

Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação

811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Modalidades de Educação e Formação

**Reconhecimento
Validação e Certificação de Competências**

Total de pontos de crédito

**128,00
(inclui pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)**

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

5ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

6ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

Observações

1. Descrição Geral

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

2. Mapeamento de Unidades de Competência

Unidades de Competência (UC) Obrigatórias*

Código UC	Nº UC	Unidades de Competência	Código UFCD	Unidades De Formação De Curta Duração	Horas
2598	1	Preparar e confeccionar massas base de cozinha	8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25
2599	2	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25
2600	3	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50
2601	4	Calcular capitações e elaborar fichas técnicas, cartas e ementas	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
2602	5	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
2603	6	Efetuar a mise-en-place para o serviço de restaurante/bar	8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50
2604	7	Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25

Unidades de Competência (UC) Obrigatórias*

Código UC	Nº UC	Unidades de Competência			
2605	8	Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares da cozinha/pastelaria	8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50
2606	9	Preparar e confeccionar sopas	4662	Preparação e confeção de sopas	25
2607	10	Preparar e confeccionar acepipes e entradas	4668	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50
2608	11	Preparar e confeccionar peixes e mariscos	8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50
2609	12	Preparar e confeccionar carnes, aves e caça	8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50
2610	13	Preparar e confeccionar doçaria tradicional portuguesa	8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
2611	14	Preparar e confeccionar cozinha tradicional portuguesa	4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50
2612	15	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa	8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50
2613	16	Preparar e confeccionar pastelaria internacional	8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50
2614	17	Executar serviços especiais de cozinha/pastelaria	8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25
2615	18	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha	8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50

Unidades de Competência (UC) Obrigatórias*

Código UC	Nº UC	Unidades de Competência	Código UC	Unidades de Competência	Horas
2616	19	Preparar e confeccionar iguarias de cozinhas do mundo	4674	Cozinhas do mundo	50
2617	20	Confeccionar e decorar iguarias utilizando processos de cozinha criativa	8298	Cozinha criativa	25

Unidades de Competência (UC) da Bolsa*
Deverão ser selecionadas 1 UC da área Bolsa - área A e 1 UC da área Bolsa - área C**

Área - Bolsa - área A

Código UC	Nº UC	Unidades de Competência	Código UFCD	Unidades De Formação De Curta Duração	Horas
2618	1	Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	4663	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25
2619	2	Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8299	Língua italiana – cozinha/pastelaria	25
2620	3	Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8300	Língua alemã – cozinha/pastelaria	25
2621	4	Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8301	Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25
2622	5	Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8302	Língua holandesa – cozinha/pastelaria	25
2623	6	Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8303	Língua finlandesa – cozinha/pastelaria	25
2624	7	Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8304	Língua norueguesa – cozinha/pastelaria	25
2625	8	Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8305	Língua sueca – cozinha/pastelaria	25
2626	9	Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8306	Língua chinesa – cozinha/pastelaria	25

Área - Bolsa - área A

Código UC	Nº UC	Unidades de Competência			
2855	10	Utilizar a língua russa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	8729	Língua russa – cozinha/pastelaria	25

Área - Bolsa - área C

Código UC	Nº UC	Unidades de Competência	Código UFCD	Unidades De Formação De Curta Duração	Horas
2627	1	Confeccionar e decorar bolos artísticos	8327	Confeção e decoração de bolos artísticos	50
2628	2	Elaborar peças artísticas e executar decoração alimentar	8328	Peças artísticas e decoração alimentar	25
2629	3	Utilizar aplicações informáticas na restauração	8330	Aplicações informáticas na restauração	50
2630	4	Utilizar o marketing na restauração	4421	Marketing na restauração	25

Notas:

* - Unidades elementares que integram a qualificação e, como tal, constituem unidades de validação e certificação obrigatórias.

** - A ponderação traduz o grau de importância de cada uma das tarefas no âmbito da UC respetiva. As tarefas com ponderação 5, consideradas fundamentais e imprescindíveis no âmbito da UC, assumem um carácter eliminatório para a sua validação.

*** - Unidades opcionais que apesar de não constituírem o essencial da qualificação, são necessárias para perfazer a qualificação. Para a obtenção da certificação é fixado um número de UC a selecionar da bolsa.

3. Desenvolvimento das Unidades de Competência (UC)

3.1. Unidades de Competência (UC) OBRIGATÓRIAS

2598	Preparar e confeccionar massas base de cozinha
Associada à UFCD	8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação**
Elabora fichas técnicas de massas base de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8284) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8284) • Processo de confeção de massas base (UFCD 8284). 	4
Prepara e confecciona massas base de cozinha/pastelaria - massa de crepes, de fartos, folhada, lêveda, quebrada e tenra	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Principais massas base de cozinha/pastelaria (UFCD 8284) • Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8284) • Ingredientes e pesagens (UFCD 8284) • Técnicas de preparação da massa (UFCD 8284) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8284) • Acondicionamento e conservação (UFCD 8284) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8284). 	5

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona massa vinhé	<ul style="list-style-type: none"> • Principais massas base de cozinha/pastelaria (UFCD 8284) • Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8284) • Ingredientes e pesagens (UFCD 8284) • Técnicas de preparação da massa (UFCD 8284) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8284) • Acondicionamento e conservação (UFCD 8284) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Manuseamento e equipamentos (UFCD 8211) • Noções de higiene (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8284). 	2

2599	Preparar e confecionar molhos e fundos de cozinha
Associada à UFCD	4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de molhos base e fundos de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 4667) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4667) • Processo de confeção de molhos e fundos de cozinha (UFCD 4667). 	4
Prepara e confeciona os diferentes molhos base e seus derivados	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Técnicas de preparação dos diferentes molhos e seus derivados (UFCD 4667) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4667) • Acondicionamento e conservação (UFCD 4667) • Normas de higiene e segurança (UFCD 4667). 	5

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona os diferentes fundos de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento e equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Técnicas de preparação dos diferentes fundos (UFCD 4667) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4667) • Acondicionamento e conservação (UFCD 4667) • Normas de higiene e segurança (UFCD 4667). 	5

2600	Preparar e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria
Associada à UFCD	8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8285) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8285) • Processo de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria (UFCD 8285). 	4
Prepara e confeciona massas base de pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Técnicas de preparação das diferentes massas base da pastelaria (UFCD 8285) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8285) • Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados (UFCD 8285) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8285). 	5

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confecciona recheios e cremes de pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Técnicas de preparação dos diferentes recheios e cremes de pastelaria (UFCD 8285) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8285) • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8285) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8285). 	5
Prepara e confecciona molhos de pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8284) • Ingredientes e pesagens (UFCD 8284) • Técnicas de preparação dos diferentes molhos de pastelaria (UFCD 8285) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8285) • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8285) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8285). 	5
2601	Calcular capitações e elaborar fichas técnicas, cartas e ementas	
Associada à UFCD	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas;	
Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Calcula capitações adequadas a diferentes serviços	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas (UFCD 8287). 	5
Elabora e valoriza fichas técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas (UFCD 8287) • Investimento (método Hubbard) (UFCD 8286). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora cartas e ementas	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração da ementa (UFCD 8287) • Fixação do preço da ementa (UFCD 8286) • Mark up - custo padrão (UFCD 8286). 	4

2602	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração
Associada à UFCD	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Acolhe e atende o cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Normas técnicas e protocolares no atendimento de clientes (UFCD 8260) • Comunicação no atendimento (UFCD (8260) • Processo de atendimento ao cliente (UFCD 8260) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8260). 	2
Aplica técnicas de venda no âmbito do pedido do cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de venda no decurso do serviço (UFCD 8260) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8260). 	2
Atende e resolve reclamações dos clientes	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão de reclamações (UFCD 8260) • Comunicação no atendimento (UFCD 8260) • Normas técnicas e protocolares no atendimento de clientes (UFCD 8260). 	3

2603	Efetuar a mise-en-place para o serviço de restaurante/bar
Associada à UFCD	8288 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara a mise-en-place e as técnicas para o serviço de restaurante/bar	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação do restaurante/bar (UFCD 8288) • Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar (UFCD 8288) • Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar (UFCD 8288) • Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas (UFCD 8288) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8288). 	3

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o bom estado de conservação	<ul style="list-style-type: none"> Aprovisionamento dos produtos alimentares (UFCD 8288) Normas de higiene e segurança (UFCD 8288) Controlo de stocks (UFCD 8286) Valorização de existências (UFCD 8286). 	5

2604	Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria	
Associada à UFCD	4664 - Língua inglesa – cozinha/pastelaria;	

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em inglês, a nível do utilizador independente	<ul style="list-style-type: none"> Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4664) Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 4664). 	3
Resolve reclamações utilizando a língua inglesa, a nível do utilizador independente	<ul style="list-style-type: none"> Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4664) Descrição e identificação (UFCD 4664). 	3

2605	Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares da cozinha/pastelaria	
Associada à UFCD	8290 - Cozinha/pastelaria – aprovisionamento;	

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Implementa o circuito de mercadorias na cozinha/pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas (UFCD 8290) Economato (UFCD 8290). 	3
Efetua a compra, receção e armazenamento de alimentos e bebidas	<ul style="list-style-type: none"> Padrão da especificação de compras (UFCD 8290) Receção e controlo de mercadorias (UFCD 8290) Armazenamento das mercadorias (UFCD 8290) Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731) Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Inventaria as existências e controla os stocks da cozinha/pastelaria	<ul style="list-style-type: none"> Economato (UFCD 8290) Requisições internas (UFCD 8290) Diferentes tipos de stocks (UFCD 8286) Cálculo do stock de segurança e do ponto de encomenda (UFCD 8286). 	4

2606	Preparar e confeccionar sopas
Associada à UFCD	4662 - Preparação e confeção de sopas;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de sopas regionais e internacionais	<ul style="list-style-type: none"> Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4662) Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés (UFCD 4662) Receitas e fichas técnicas (UFCD 4662). 	4

Prepara e confecciona sopas regionais e internacionais	<ul style="list-style-type: none"> Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) Procedimentos de emergência e risco (UFCD 8211) Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés (UFCD 4662) Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas (UFCD 4662) Técnicas de regeneração de sopas (UFCD 4662) Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4662) Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés (UFCD 4662) Normas de higiene e segurança (UFCD 4668). 	5
---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Emprata e decora sopas	<ul style="list-style-type: none"> Empratamento e decoração criativa (UFCD 4662) Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Acondiciona e conserva sopas	<ul style="list-style-type: none"> Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731) Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4662). 	4
-------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

2607	Preparar e confeccionar acepipes e entradas
Associada à UFCD	4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de acepipes e entradas	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4668) • Processo de confeção de acepipes e entradas (UFCD 4668) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 4668). 	4
Prepara e confecciona acepipes e entradas	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Tipos de acepipes e entradas simples sólidas (UFCD 4668) • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas (UFCD 4668) • Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas (UFCD 4668) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4668) • Processo de confeção de acepipes e entradas (UFCD 4668) • Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados (UFCD 4668) • Normas de higiene e segurança (UFCD 4668). 	5
Emprata e decora acepipes e entradas	<ul style="list-style-type: none"> • Empratamento e decoração criativa (UFCD 4668) • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
Acondiciona e conserva os acepipes e entradas confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731) • Principais técnicas de conservação (UFCD 8291) • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4668). 	4

2608	Preparar e confeccionar peixes e mariscos
Associada à UFCD	8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de pratos de peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8291) • Processo de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8291) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8291). 	4
Prepara peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239) • Controlo de qualidade (estado de frescura) (UFCD 8239) • Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar) (UFCD 8291) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8291) • Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos (UFCD 8291) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8291) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8291) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8291) • Técnicas de preparação de peixes e mariscos (UFCD 8291) • Técnicas de regeneração de pratos de peixes e marisco (UFCD 8291) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8291). 	5
Confeciona peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8291) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8291) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8291). 	5
Prepara e confeciona guarnições de peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos (UFCD 8291) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8291) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8291) • Preparação e confeção de molhos e emulsões (UFCD 4667). 	5
Emprata e decora peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8291) • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
Acondiciona e conserva peixes e mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731) • Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos (UFCD 8291). 	4

2609	Preparar e confeccionar carnes, aves e caça
Associada à UFCD	8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de pratos de carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8292) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8292). 	4
Prepara carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239) • Controlo de qualidade (estado de frescura) (UFCD 8239) • Divisão anatómica (UFCD 8292) • Técnicas de preparação de carnes, aves e caça (UFCD 8292) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8292) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8292) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283). 	5
Confecciona carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de confeção de carnes, aves e caça (UFCD 8292) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8292) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8292) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Identificação de matérias-primas alimentares (UFCD 8239). 	5
Acondiciona e conserva carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731) • Principais técnicas de conservação (UFCD 8292) • Acondicionamento e conservação de carnes, aves e caça (UFCD 8292). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona guarnições de carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça (UFCD 8292) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8292) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8292) • Preparação e confeção de molhos (UFCD 4667) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8292) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8292) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Identificação de matérias-primas alimentares (UFCD 8239). 	5
Emprata e decora carnes, aves e caça	<ul style="list-style-type: none"> • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8292) • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4

2610	Preparar e confecionar doçaria tradicional portuguesa
Associada à UFCD	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de bolos regionais e conventuais	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8293) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8293). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona doces e bolos regionais e conventuais	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual (UFCD 8293) • Variedades de doces e bolos regionais e conventuais (UFCD 8293) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8293) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8293) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8293). 	5
Emprata e decora doces e bolos regionais e conventuais	<ul style="list-style-type: none"> • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8293) • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
Acondiciona e conserva os doces e bolos regionais e conventuais confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8293) • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). 	4

2611

Preparar e confeccionar cozinha tradicional portuguesa

Associada à UFCD

4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de pratos da cozinha tradicional portuguesa	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4673) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 4673). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona pratos da cozinha tradicional portuguesa	<ul style="list-style-type: none"> Entradas e acepipes (UFCD 4668) Sopas, caldos e cremes (UFCD 4662) Peixe e marisco (UFCD 8291) Carne, caça e aves (UFCD 8292) Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) Tecnologia de matérias-primas (UFCD 4673) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4673) Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa (UFCD 4673) Técnicas de regeneração (UFCD 4673) Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4673) Normas de higiene e segurança (UFCD 4673). 	5
Acondiciona e conserva pratos da cozinha tradicional portuguesa confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4673) Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). 	4
Emprata e decora pratos da cozinha tradicional portuguesa	<ul style="list-style-type: none"> Empratamento e decoração criativa (UFCD 4673) Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4

2612

Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa

Associada à UFCD

8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de receitas de pastelaria de sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8294) Receitas e fichas técnicas (UFCD 8294). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona diversas receitas de pastelaria de sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa (UFCD 8294) Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8294) Pastelaria de sobremesa (UFCD 8294) Confeções de sobremesa (UFCD 8294) Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8294) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8294) Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa (UFCD 8294) Técnicas de regeneração (UFCD 8294) Normas de higiene e segurança (UFCD 8294). 	5
Emprata e decora os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> Empratamento e decoração criativa (UFCD 8294) Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
Acondiciona e conserva os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8294) Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). 	4

2613	Preparar e confeccionar pastelaria internacional
Associada à UFCD	8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de receitas de pastelaria internacional	<ul style="list-style-type: none"> Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8295) Receitas e fichas técnicas (UFCD 8295). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona diversas receitas de pastelaria internacional	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria e doçaria internacional (UFCD 8295) • Confeções de pastelaria (UFCD 8295) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8295) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8295) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8295) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8295). 	5
Emprata e decora os produtos de pastelaria internacional confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8295) • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
Acondiciona e conserva os produtos de pastelaria internacional confeccionados	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8295) • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). 	4

2614

Executar serviços especiais de cozinha/pastelaria

Associada à UFCD

8296 - Cozinha/Pastelaria – serviços especiais;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de iguarias para serviços especiais	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8287) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8296). 	4
Prepara e confeciona iguarias para serviços especiais	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de serviços especiais (UFCD 8296) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Tecnologia de matérias-primas, equipamentos e utensílios (UFCD 8296) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8296) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8296) • Preparação e confeção de iguarias de acordo com a tipologia de serviço (UFCD 8296) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8296) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8296). 	5

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Acondiciona e conserva os produtos confeccionados para serviços especiais	<ul style="list-style-type: none"> Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8296) Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731). 	4

Emprata e decora iguarias para serviços especiais	<ul style="list-style-type: none"> Empratamento e decoração criativa (UFCD 8296) Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4
----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

2615	Preparar e efetuar confeções básicas de cozinha
Associada à UFCD	8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Executa as principais preparações de base de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> Preparações de base (UFCD 8297) Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731) Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211) Organização da cozinha (UFCD 8283). 	5

Executa as principais confeções de base de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> Confeções de base (UFCD 8297) Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731) Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211) Organização da cozinha (UFCD 8283). 	5
-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

2616	Preparar e confeccionar iguarias de cozinhas do mundo
Associada à UFCD	4674 - Cozinhas do mundo;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de iguarias de cozinha do mundo	<ul style="list-style-type: none"> Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8287) Receitas e fichas técnicas (UFCD 4674). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Prepara e confeciona iguarias de cozinha do mundo e respetivas guarnições	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomia internacional (UFCD 4674) Pratos de cozinha do mundo (UFCD 4674) Tecnologia de matérias-primas (UFCD 4674) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4674) Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo (UFCD 4674) Preparação e confeção de guarnições (UFCD 4674) Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) Identificação de matérias-primas alimentares (UFCD 8239). 	5
Emprata e decora iguarias de cozinhas do mundo com matérias-primas alusivas	<ul style="list-style-type: none"> Empratamento e decoração criativa (UFCD 4674) Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4

2617	Confecionar e decorar iguarias utilizando processos de cozinha criativa
Associada à UFCD	8298 - Cozinha criativa;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Elabora fichas técnicas de iguarias de cozinha criativa	<ul style="list-style-type: none"> Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8298) Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287). 	4

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação **
Aplica novos processos de preparação e confeção de iguarias de cozinha criativa	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha criativa - influências gastronómicas (UFCD 8298) • Novas tecnologias de cozinha (UFCD 8298) • Noções básicas de química alimentar (UFCD 8298) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 4674) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8298) • Técnicas de preparação de pratos de cozinha pastelaria (UFCD 8298) • Processos de confeção de pratos da cozinha criativa (UFCD 8298) • Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (UFCD 8298) • Novos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 8298) • Técnicas de regeneração de pratos de cozinha criativa (UFCD 8298) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283). 	5
Aplica novas técnicas de decoração dos produtos gastronómicos de cozinha criativa, mantendo a harmonia entre as iguarias	<ul style="list-style-type: none"> • Empratamento e decoração criativa (UFCD 8298). 	4

3.2. Unidades de Competência (UC) da Bolsa ***

2618	Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	4663 - Língua francesa – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em francês, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4663) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 4663).
Resolve reclamações utilizando a língua francesa, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 4663) • Descrição e identificação (UFCD 4664).

2619	Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8299 - Língua italiana – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em italiano, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8299) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8299).
<p>Resolve reclamações utilizando a língua italiana, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8299) • Descrição e identificação (UFCD 8299).

2620	Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8300 - Língua alemã – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em alemão, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8300) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8300).
<p>Resolve reclamações utilizando a língua alemã, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8300) • Descrição e identificação (UFCD 8300).

2621	Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8301 - Língua espanhola – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em espanhol, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8301) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8301).

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
---------	-----------------------------------------------

Resolve reclamações, utilizando a língua espanhola, a nível do utilizador independente
** Ponderação: 3

- Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8301)
- Descrição e identificação (UFCD 8301).

2622	Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8302 - Língua holandesa – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
---------	-----------------------------------------------

Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em holandês, a nível do utilizador independente
** Ponderação: 3

- Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8302)
- Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8302).

Resolve reclamações, utilizando a língua holandesa, a nível do utilizador independente
** Ponderação: 3

- Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8302)
- Descrição e identificação (UFCD 8302).

2623	Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8303 - Língua finlandesa – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
---------	-----------------------------------------------

Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em finlandês, a nível do utilizador independente
** Ponderação: 3

- Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8303)
- Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8303).

Resolve reclamações, utilizando a língua finlandesa, a nível do utilizador independente
** Ponderação: 3

- Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8303)
- Descrição e identificação (UFCD 8303).

2624	Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8304 - Língua norueguesa – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em norueguês, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8304) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8304).
<p>Resolve reclamações, utilizando a língua norueguesa, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8304) • Descrição e identificação (UFCD 8304).

2625	Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8305 - Língua sueca – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em sueco, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8305) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8305).
<p>Resolve reclamações, utilizando a língua sueca, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8305) • Descrição e identificação (UFCD 8305).

2626	Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
Associada à UFCD	8306 - Língua chinesa – cozinha/pastelaria;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em mandarim, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8306) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8306).
<p>Resolve reclamações, utilizando o mandarim, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8306) • Descrição e identificação (UFCD 8306).

2855	Utilizar a língua russa, a nível do utilizador independente, na cozinha/pastelaria
------	------------------------------------------------------------------------------------

Associada à UFCD	8729 - Língua russa – cozinha/pastelaria;
-------------------------	--------------------------------------------------

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Executa o serviço de cozinha/pastelaria, comunicando em russo, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8729) • Descrição e identificação do serviço de cozinha/pastelaria (UFCD 8729).
<p>Resolve reclamações, utilizando o russo, a nível do utilizador independente ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8729) • Descrição e identificação (UFCD 8729).

2627	Confecionar e decorar bolos artísticos
-------------	-----------------------------------------------

Associada à UFCD	8327 - Confeção e decoração de bolos artísticos;
-------------------------	---------------------------------------------------------

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Elabora fichas técnicas de bolos artísticos ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8287) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8287) • Receitas e fichas técnicas (UFCD 8327).
<p>Prepara recheios e/ou coberturas para bolos artísticos ** Ponderação: 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principais recheios e cremes de pastelaria (UFCD 8285) • Principais tipos de recheios e coberturas (UFCD 8327) • Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731) • Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) • Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) • Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) • Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283) • Tipos de bolos artísticos (UFCD 8327) • Principais tipos de recheios e coberturas (UFCD 8327) • Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8327) • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8327) • Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos (UFCD 8327) • Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8327) • Normas de higiene e segurança (UFCD 8327).

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Confeciona bolos artísticos ** Ponderação: 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos (UFCD 8327) Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8327) Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8327) Normas de higiene e segurança (UFCD 8327).
<p>Aplica técnicas de decoração criativa em bolos artísticos ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de decoração (UFCD 8327) Processos de decoração (UFCD 8327).

2628	Elaborar peças artísticas e executar decoração alimentar
Associada à UFCD	8328 - Peças artísticas e decoração alimentar;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Planifica os trabalhos de decoração ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Decoração alimentar (UFCD 8328) Planificação de trabalhos (UFCD 8328).
<p>Efetua trabalhos de decoração alimentar em relevo e escultura ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Trabalhos em relevo e escultura (UFCD 8328) Normas de higiene e segurança (UFCD 8328) Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731) Técnicas de comunicação com a equipa (UFCD 7844) Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211) Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos (UFCD 8211) Organização e funcionamento da cozinha (UFCD 8283).
<p>Aplica técnicas de empratamento decorativo ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de empratamento decorativo (UFCD 8328) Normas de higiene e segurança (UFCD 8328).
<p>Fotografa peças artísticas e de decoração alimentar ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fotografia culinária (UFCD 8328).

2629	Utilizar aplicações informáticas na restauração
Associada à UFCD	8330 - Aplicações informáticas na restauração;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Utiliza o software específico no registo e distribuição de pedidos na restauração ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Software de restauração certificado (UFCD 8330) • Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330).
<p>Utiliza o software específico na faturação ** Ponderação: 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Software de restauração certificado (UFCD 8330) • Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330).
<p>Utiliza o software específico no controlo de stocks ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Software de restauração certificado (UFCD 8330) • Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330).
<p>Utiliza o software específico no cálculo do valor nutricional das iguarias ** Ponderação: 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Software de restauração certificado (UFCD 8330) • Hardware usado com o software certificado (UFCD 8330) • Software de gastronomia (UFCD 8330).

2630	Utilizar o marketing na restauração
Associada à UFCD	4421 - Marketing na restauração;

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais
<p>Aplica as técnicas comerciais e de marketing no restaurante ** Ponderação: 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing na restauração (UFCD 4421) • Estratégias de comunicação (UFCD 4421) • Decoração do restaurante (UFCD 4421).
<p>Aplica as técnicas comerciais e de marketing na ementa ** Ponderação: 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing na restauração (UFCD 4421) • Marketing da ementa (UFCD 4421).

Notas:

* - Unidades elementares que integram a qualificação e, como tal, constituem unidades de validação e certificação obrigatórias.

** - A ponderação traduz o grau de importância de cada uma das tarefas no âmbito da UC respetiva. As tarefas com ponderação 5, consideradas fundamentais e imprescindíveis no âmbito da UC, assumem um carácter eliminatório para a sua validação.

*** - Unidades opcionais que apesar de não constituírem o essencial da qualificação, são necessárias para perfazer a qualificação. Para a obtenção da certificação é fixado um número de UC a selecionar da bolsa.