

PERFIL PROFISSIONAL



TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

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 do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

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

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 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 do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

QUALIFICAÇÃO: TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

DESCRIÇÃO GERAL: Planejar, 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.

ATIVIDADES:

1. Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
2. Planejar e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
3. Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
4. Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
5. Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
6. Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
7. Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
8. Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
9. Coordenar equipas de trabalho.
10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
11. Controlar os custos de alimentos.
12. Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
13. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

COMPETÊNCIAS

SABERES

Noções de:

1. Controlo de qualidade.
2. Hábitos e culturas alimentares.
3. Informação turística.
4. Técnicas básicas de emergência.
5. Tendências gastronómicas.

Conhecimentos de:

6. Vocabulário técnico específico

7. Língua inglesa e outra língua estrangeira (comunicação ao nível do utilizador independente, utilizando vocabulário técnico específico).
8. Legislação alimentar e da atividade profissional.
9. Saúde, higiene e segurança alimentar.
10. Normas da qualidade alimentar.
11. Gestão de equipas.
12. Técnicas de comunicação.
13. Informática na ótica do utilizador.
14. Gastronomia regional, nacional e internacional.
15. Desenho (à mão livre, geométrico e perspetiva).
16. Orçamentação.
17. Gestão de stocks.
18. Serviço de restaurante.
19. Matemática (operações de cálculo numérico, proporções e percentagens).
20. Sistema internacional de unidades de medida (pesos, distâncias, volumes e temperaturas).
21. Microbiologia dos alimentos (desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes).
22. Enologia.

Conhecimentos aprofundados de:

23. Nutrição e dietética
24. Tecnologia das matérias-primas utilizadas em cozinha e em pastelaria.
25. Equipamentos e utensílios de cozinha/pastelaria.
26. Funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha e de pastelaria.
27. Estrutura e composição de cartas e ementas.
28. Técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha/pastelaria.
29. Processos e técnicas de preparação e confeção dos produtos de cozinha e de pastelaria.
30. Técnicas de empratamento dos produtos de cozinha e de pastelaria.
31. Processos de acondicionamento e conservação dos produtos de cozinha e de pastelaria.
32. Artes decorativas em cozinha e pastelaria.

SABERES-FAZER

1. Rececionar os produtos e verificar a sua conformidade com as notas de encomenda.
2. Verificar as características e a qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados.
3. Efetuar a limpeza e divisão em porções das matérias-primas e separar e contabilizar os refugos.
4. Acondicionar e armazenar as matérias-primas.
5. Organizar o fluxo de trabalho na cozinha.
6. Organizar a brigada de cozinha em função das responsabilidades atribuídas.
7. Definir e selecionar alimentos e condimentos a combinar em função da sua composição e das receitas e especificações técnicas.
8. Selecionar as matérias-primas e os produtos adequados à confeção de cozinha e de pastelaria.
9. Selecionar e preparar os equipamentos e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas.
10. Implementar as regras de higiene e segurança alimentar, princípios de autocontrolo e técnicas de gestão da qualidade.
11. Interpretar receitas e preparar e confeccionar os alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados, em função da ementa estabelecida, no âmbito de todos os serviços (incluindo os serviços especiais).
12. Interpretar receitas e preparar e confeccionar sobremesas e produtos de pastelaria, em função da ementa estabelecida.

13. Aplicar processos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de cozinha/pastelaria.
14. Proceder à cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas, em tempos e quantidades adequadas.
15. Dividir em porções os alimentos confeccionados.
16. Empratar os alimentos e efetuar a respetiva decoração.
17. Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em cozinha, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas.
18. Determinar os ingredientes e as quantidades a utilizar para a conceção das peças artísticas em cozinha.
19. Aplicar processos e técnicas de confeção dos produtos artísticos em cozinha.
20. Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em pastelaria, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas.
21. Determinar os ingredientes e as quantidades a utilizar para a conceção das peças artísticas em pastelaria.
22. Aplicar processos e técnicas de confeção dos produtos artísticos em pastelaria.
23. Prestar informações sobre as confeções, verificar e adquirir informações sobre os pedidos efetuados pelo serviço de restaurante.
24. Colaborar com o serviço de restaurante na disposição e serviço de iguarias em serviços especiais.
25. Pesquisar e interpretar informação sobre novos hábitos alimentares, gastronomia, novos produtos e processos de confeção de produtos de cozinha e de pastelaria, a nível regional, nacional e internacional.
26. Definir e planificar menus, tendo em conta o equilíbrio nutricional e dietético.
27. Controlar o trabalho da brigada de cozinha, de acordo com a organização do fluxo de trabalho prevista.
28. Identificar situações de emergência e aplicar técnicas básicas de ajuda.
29. Inventariar as matérias-primas e proceder à respetiva potencialização em venda.
30. Definir e aplicar capitações dos alimentos.
31. Diagnosticar as necessidades de reposição de produtos e matérias-primas e efetuar as respetivas requisições.
32. Manter as condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, utilizando as técnicas e os produtos adequados, no respeito pelas normas de conservação e de higiene.

SABERES-SER

1. Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa.
2. Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.
3. Transmitir informações técnicas aos diferentes serviços.
4. Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho.
5. Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas.
6. Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.
7. Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios.
8. Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.
9. Evidenciar cuidados de higiene pessoal.
10. Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes.