

REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 811 - Hotelaria e Restauração

Qualificação: 811177 - Cozinheiro/a

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Data de entrada em vigor do referencial de formação associado: 15 de outubro de 2019

Unidades de Competência (UC) PRÉ-DEFINIDAS*

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 1 - Proceder à organização e funcionamento da cozinha		
UFCD 3299 - Cozinha - organização e funcionamento		
1.1 - Executa as tarefas de organização da cozinha	Procedimentos de organização da cozinha (UFCD 3299); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Noções de higiene (UFCD 7731); Tipos de risco e seu controlo (UFCD 8211); Manuseamento de equipamentos (UFCD 8211).	3
1.2 - Efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares	Aprovisionamento dos produtos alimentares (UFCD 3299); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Géneros alimentícios de origem animal e vegetal (UFCD 8239); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Contaminação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731).	2
UC 2 - Proceder à organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar		
UFCD 8262 - Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento		
2.1 - Executa as tarefas de organização do restaurante/bar	Organização e funcionamento do restaurante/bar (UFCD 8262); Articulação com os outros serviços (UFCD 8262); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de restaurante/bar (UFCD 8262); Ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar (UFCD 8262); Procedimentos de organização do restaurante (UFCD 8262).	2
2.2 - Efetua o aprovisionamento dos diversos produtos	Articulação com os outros serviços (UFCD 8262); Aprovisionamento dos diversos produtos (UFCD 8262); Operações matemáticas (UFCD 8212).	2
UC 3 - Utilizar a língua inglesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8238 - Língua inglesa – serviço de cozinha		
3.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em inglês, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8238); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8238).	3
3.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua inglesa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8238); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8238).	3
UC 4 - Preparar e confeccionar fundos de cozinha e molhos base		
UFCD 8240 - Fundos de cozinha e molhos base		
4.1 - Elabora fichas técnicas de fundos de cozinha e molhos base	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8240); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8240); Processo de confeção de fundos de cozinha e molhos base (UFCD 8240); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
4.2 - Prepara e confecciona os diferentes fundos de cozinha	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8240); Técnicas de preparação de fundos (UFCD 8240); Processo de confeção de fundos de cozinha (UFCD 8240); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8240); Acondicionamento e conservação (UFCD 8240); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
4.3 - Prepara e confecciona os diferentes molhos base e seus derivados	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8240); Técnicas de preparação de fundos (UFCD 8240); Processo de confeção de fundos de cozinha (UFCD 8240); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8240); Acondicionamento e conservação (UFCD 8240); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
UC 5 - Preparar e confeccionar sopas, cremes e aveludados		
UFCD 8241 - Sopas, cremes e aveludados		

5.1 - Elabora fichas técnicas de sopas, crepes e aveludados	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8241); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8241); Processo de confeção de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
5.2 - Prepara e confeciona sopas, cremes e aveludados regionais e internacionais	Tipos de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8241); Técnicas de preparação de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Processo de confeção de sopas, cremes e aveludados (UFCD 8241); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8241); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
5.3 - Emprata e decora sopas, cremes e aveludados	Empratamento e decoração (UFCD 8241).	4
5.4 - Acondiciona e conserva sopas, cremes e aveludados	Acondicionamento e conservação (UFCD 8241); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4
UC 6 - Preparar e executar as principais confeções base de pastelaria UFCD 8242 - Confeções básicas de pastelaria		
6.1 - Elabora fichas técnicas de massas, cremes, molhos e outras confeções base de pastelaria	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8242); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8242); Processo de confeção de pastelaria de sobremesa (UFCD 8242); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
6.2 - Executa as principais preparações base de pastelaria	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8242); Técnicas de preparação (UFCD 8242); Preparações de base (UFCD 8242); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8242); Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Organização da cozinha (UFCD 3299); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
6.3 - Executa as principais confeções base de pastelaria	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8242); Técnicas de confeção (UFCD 8242); Confeções de base (UFCD 8242); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8242); Acondicionamento e conservação (UFCD 8242); Higiene e segurança alimentar na restauração (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Organização da cozinha (UFCD 3299); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
UC 7 - Preparar e confeccionar doçaria internacional de sobremesa UFCD 3323 - Doçaria internacional de sobremesa		
7.1 - Elabora fichas técnicas de sobremesas internacionais	Receitas e fichas técnicas (UFCD 3323); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 3323); Processo de confeção de doçaria internacional de sobremesa (UFCD 3323); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
7.2 - Prepara e confeciona doçaria internacional de sobremesa	Tipos de sobremesas internacionais (UFCD 3323); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 3323); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 3323); Processo de confeção (UFCD 3323); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 3323); Acondicionamento e conservação (UFCD 3323); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
7.3 - Emprata e decora sobremesas internacionais	Empratamento e decoração (UFCD 3323).	4
7.4 - Acondiciona e conserva os sobremesas internacionais	Acondicionamento e conservação (UFCD 3323); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4
UC 8 - Preparar e confeccionar doçaria tradicional portuguesa UFCD 8243 - Doçaria tradicional portuguesa		
8.1 - Elabora fichas técnicas de sobremesas regionais e conventuais portuguesas	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8243); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8243); Processo de confeção de doçaria tradicional portuguesa (UFCD 8243); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
8.2 - Prepara e confeciona doçaria tradicional portuguesa	Tipos de sobremesas regionais e conventuais portuguesas (UFCD 8243); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8243); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8243); Processo de confeção (UFCD 8243); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8243); Acondicionamento e conservação (UFCD 8243); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
8.3 - Emprata e decora doçaria tradicional portuguesa	Empratamento e decoração (UFCD 8243).	4
8.4 - Acondiciona e conserva sobremesas regionais e conventuais	Acondicionamento e conservação (UFCD 8243); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4

UC 9 - Preparar e confeccionar entradas sólidas		
UFCD 8244 - Entradas sólidas		
9.1 - Elabora fichas técnicas de entradas sólidas	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8244); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8244); Processo de confeção de entradas sólidas (UFCD 8244); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
9.2 - Prepara e confecciona entradas sólidas	Tipos de entradas simples sólidas (UFCD 8244); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8244); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8244); Processo de confeção (UFCD 8244); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8244); Acondicionamento e conservação (UFCD 8244); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
9.3 - Emprata e decora entradas sólidas	Empratamento e decoração (UFCD 8244).	4
9.4 - Acondiciona e conserva entradas sólidas	Acondicionamento e conservação (UFCD 8244); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4
UC 10 - Preparar e confeccionar peixes e mariscos		
UFCD 8245 - Peixes e mariscos		
10.1 - Elabora fichas técnicas de pratos de peixe e mariscos	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8245); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8245); Processo de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8245); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
10.2 - Prepara peixes e mariscos	Principais variedades (UFCD 8245); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8245); Técnicas de preparação (UFCD 8245); Processo de preparação (UFCD 8245); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8245); Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
10.3 - Confecciona peixes e mariscos	Principais variedades (UFCD 8245); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8245); Técnicas de confeção de peixes e mariscos (UFCD 8245); Processo de confeção (UFCD 8245); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8245); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
10.4 - Prepara e confecciona guarnições de peixes e mariscos	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8245); Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos (UFCD 8245); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8245); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
10.5 - Emprata e decora peixes e mariscos	Empratamento e decoração (UFCD 8245).	4
10.6 - Acondiciona e conserva peixes e mariscos e respetivas guarnições	Acondicionamento e conservação (UFCD 8245); Principais técnicas de acondicionamento e conservação (UFCD 8245); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4
UC 11 - Preparar e confeccionar carnes, aves e caça		
UFCD 8246 - Carnes, aves e caça		
11.1 - Elabora fichas técnicas de pratos de carne, aves e caça	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8246); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8246); Processo de confeção (UFCD 8246); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
11.2 - Prepara carnes, aves e caça	Principais variedades (UFCD 8246); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8246); Técnicas de preparação (UFCD 8246); Processo de preparação (UFCD 8246); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8246); Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas) (UFCD 8239); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
11.3 - Confecciona carnes, aves e caça	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8246); Técnicas de confeção de carnes, aves e caça (UFCD 8246); Processo de confeção (UFCD 8246); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8246); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
11.4 - Prepara e confecciona guarnições de carnes, aves e caça	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8246); Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça (UFCD 8246); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8246); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731).	5
11.5 - Emprata e decora carnes, aves e caça	Empratamento e decoração (UFCD 8246).	4

11.6 - Acondiciona e conserva carnes, aves e caça e respetivas guarnições	Acondicionamento e conservação (UFCD 8246); Principais técnicas de acondicionamento e conservação (UFCD 8246); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4
UC 12 - Preparar e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		
UFCD 8247 - Cozinha tradicional portuguesa		
12.1 - Elabora fichas técnicas de pratos regionais portugueses	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8247); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8247); Processo de confeção (UFCD 8247); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
12.2 - Prepara e confecciona pratos de cozinha tradicional portuguesa	Cozinha regional (UFCD 8247); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8247); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8247); Processo de preparação e confeção (UFCD 8247); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8247); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
12.3 - Prepara e confecciona guarnições de pratos regionais portugueses	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8247); Preparação e confeção de guarnições (UFCD 8247); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8247); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
12.4 - Emprata e decora pratos de cozinha tradicional portuguesa	Empratamento e decoração (UFCD 8247).	4
12.5 - Acondiciona e conserva pratos de cozinha tradicional e respetivas guarnições	Acondicionamento e conservação (UFCD 8247); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4
UC 13 - Preparar e confeccionar iguarias da cozinha internacional		
UFCD 8248 - Cozinha internacional		
13.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias da cozinha internacional	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8248); Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8248); Processo de confeção de iguarias da cozinha internacional (UFCD 8248); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
13.2 - Prepara e confecciona iguarias da cozinha internacional	Cozinha internacional (UFCD 8248); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8248); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8248); Processo de preparação e confeção (UFCD 8247); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8248); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
13.3 - Prepara e confecciona guarnições de iguarias da cozinha internacional	Tecnologia de matérias-primas (UFCD 8248); Preparação e confeção de guarnições (UFCD 8248); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8248); Preparação e confeção de molhos (UFCD 8240); Controlo de qualidade (UFCD 8239); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
13.4 - Emprata e decora iguarias da cozinha internacional	Empratamento e decoração (UFCD 8248).	4
13.5 - Acondiciona e conserva iguarias da cozinha internacional e respetivas guarnições	Acondicionamento e conservação (UFCD 8248); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC) DA BOLSA ***

- Deverão ser selecionadas 1 UC da área B e 1 UC da área C -

Área - B

- Deverão ser selecionadas 1 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 14 - Utilizar a língua francesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 3307 - Língua francesa – serviço de cozinha		
14.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em francês, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 3307); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 3307).	3
14.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua francesa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 3307); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 3307).	3
UC 15 - Utilizar a língua italiana, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8249 - Língua italiana – serviço de cozinha		
15.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em italiano, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8249); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8249).	3
15.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua italiana a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8249); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8249).	3
UC 16 - Utilizar a língua alemã, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8250 - Língua alemã – serviço de cozinha		
16.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em alemão, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8250); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8250).	3
16.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua alemã a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8250); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8250).	3
UC 17 - Utilizar a língua espanhola, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8251 - Língua espanhola – serviço de cozinha		
17.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em espanhol, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8251); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8251).	3
17.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua espanhola a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8251); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8251).	3
UC 18 - Utilizar a língua holandesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8252 - Língua holandesa – serviço de cozinha		
18.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em holandês, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8252); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8252).	3
18.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua holandesa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8252); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8252).	3
UC 19 - Utilizar a língua finlandesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8253 - Língua finlandesa – serviço de cozinha		
19.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em finlandês, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8253); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8253).	3
19.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua finlandesa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8253); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8253).	3
UC 20 - Utilizar a língua norueguesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8254 - Língua norueguesa – serviço de cozinha		
20.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em norueguês, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8254); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8254).	3
20.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua norueguesa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8254); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8254).	3
UC 21 - Utilizar a língua sueca, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8255 - Língua sueca – serviço de cozinha		
21.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em sueco, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8255); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8255).	3
21.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua sueca a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8255); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8254).	3
UC 22 - Utilizar a língua chinesa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8256 - Língua chinesa – serviço de cozinha		
22.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em chinês, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8256); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8256).	3
22.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua chinesa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8256); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8256).	3
UC 23 - Utilizar a língua russa, a nível do utilizador elementar, na cozinha		
UFCD 8727 - Língua russa – serviço de cozinha		
23.1 - Executa o serviço de cozinha, comunicando em russo, a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8727); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8727).	3
23.2 - Resolve reclamações, utilizando a língua russa a nível de utilizador elementar	Funcionamento e funções da linguagem (UFCD 8727); Descrição e identificação do serviço de cozinha (UFCD 8727).	3

Área - C

- Deverão ser selecionadas 1 UC -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 24 - Executar artes decorativas em cozinha/pastelaria		
UFCD 8257 - Artes decorativas em cozinha/pastelaria		
24.1 - Aplica técnicas de desenho na decoração alimentar	Conceitos básicos de decoração alimentar (UFCD 8257); Técnicas e materiais de decoração (UFCD 8257); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
24.2 - Aplica técnicas de relevo na decoração alimentar	Conceitos básicos de decoração alimentar (UFCD 8257); Técnicas e materiais de decoração (UFCD 8257); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
24.3 - Aplica técnicas de escultura na decoração alimentar	Conceitos básicos de decoração alimentar (UFCD 8257); Técnicas e materiais de decoração (UFCD 8257); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
24.4 - Aplica artes decorativas no empratamento e decoração de produtos de cozinha/pastelaria	Empratamento e decoração (UFCD 8257); Produto final (UFCD 8257).	4
UC 25 - Preparar e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha		
UFCD 8258 - Novas tendências da cozinha		
25.1 - Elabora fichas técnicas de iguarias das novas tendências	Processo de confeção de iguarias de novas tendências (UFCD 8258); Nutrição e dietética (UFCD 3315).	4
25.2 - Prepara e confecciona iguarias das novas tendências	Tendências de cozinha - benefícios e malefícios (UFCD 8258); Técnicas de preparação e confeção (UFCD 8258); Confeção de alimentos em vácuo (UFCD 8258); Cozedura de alimentos a baixas temperaturas (UFCD 8258); Controlo de qualidade (UFCD 8258); Procedimentos de manipulação de alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha (UFCD 3299); Normas de funcionamento da cozinha (UFCD 3299); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
25.3 - Emprata e decora iguarias das novas tendências	Empratamento e decoração (UFCD 8258).	4
25.4 - Acondiciona e conserva produtos confeccionados	Acondicionamento e conservação (UFCD 8258); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731).	4

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.