

PROJETO DE FORMAÇÃO PARA A INTEGRAÇÃO DE REFUGIADOS

ITINERÁRIO DE COZINHA/RESTAURANTE

1. ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO

UFCD'S	OBJECTIVOS	CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS	CARGA HORÁRIA
8297. Preparações e confeções básicas de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> • Executar as principais preparações de base de cozinha. • Executar as principais confeções de base de cozinha. • Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/ confeção dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparações de base <ul style="list-style-type: none"> ✓ Descascar e cortar frutas e legumes ✓ Amanhar e cortar peixes e mariscos ✓ Desossar e cortar carnes e aves • Confeções de base <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cozer ✓ Assar ✓ Fritar ✓ Grelhar ✓ Estufar ✓ Guisar ✓ Saltear ✓ Brasear ✓ Outras • Breves Noções de Higiene e Segurança Alimentar 	25 H
8338. Execução do serviço de restaurante/bar	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. • Identificar a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. • Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar. <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. • Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho. • Cumprir normas de higiene e segurança. 	<ul style="list-style-type: none"> • O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica • Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipos de estabelecimentos e legislação de enquadramento ✓ Características e normas de funcionamento ✓ Funções da brigada de serviço de restaurante/bar ✓ Roda da Cozinha e Roda do Bar ✓ Equipamentos ✓ Utensílios ✓ Roupas / indumentária ✓ Terminologia • Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar <ul style="list-style-type: none"> ✓ Características ✓ Princípios de funcionamento e formas de utilização ✓ Higienização, manutenção e conservação • Técnicas de execução do serviço de restaurante <ul style="list-style-type: none"> ✓ Serviço à inglesa direto ✓ Serviço à francesa ✓ Serviço à americana ✓ Serviço à russa • Técnicas de execução do serviço de bar <ul style="list-style-type: none"> ✓ Direto ✓ Indireto ✓ Misto • Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acolhimento, atendimento e informação ✓ Registo e transmissão dos pedidos / nota de 	25 H

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ encomenda ✓ Iguarias ✓ Preparação, capacitação de alimentos e de bebidas ✓ Empratamento e decoração dos vários tipos de iguarias, guarnições e molhos ✓ Regras do serviço de alimentos e bebidas à mesa ✓ Contabilização e faturação ✓ Ficheiro de restaurante/bar - livro de comprovantes • Regras profissionais específicas <ul style="list-style-type: none"> ✓ Apresentação ✓ Vestuário ✓ Assiduidade e pontualidade ✓ Atitude e postura profissionais • Normas de higiene e segurança 	
TOTAL			50 H

2. FORMANDOS

Dada a metodologia de formação utilizada, o número máximo de participantes por ação é 20.

3. PROPOSTA DE CALENDARIZAÇÃO

A formação decorrerá de acordo com a seguinte calendarização:

MÓDULOS	Carga Horária	Datas	Dias	Horário	Formador
8297. Preparações e confeções básicas de cozinha	25 h	20 e 21 de março e 3, 4, 10 e 11 de abril de 2018	3. ^a e 4. ^a feira	9h00 às 13h00	Isabel Fonseca
8338. Execução do serviço de restaurante/bar	25 h	12, 16, 19 e 23 de março e 6 e 9 de abril de 2018.	2. ^a e 6. ^a feira	9h00 às 13h00	João Casimiro

Nota: férias de Páscoa - 26 de março a 2 de abril (durante este período o curso não se realiza).