

Conceber e confecionar produtos de cozinha de base vegetal

**Formação Modular Certificada
Área AEF - 811 | UC01033**

www.dual.pt



Realizações

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Conceber a ficha técnica do produto;
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas para a confeção da iguaria;
- Confeccionar iguarias e especialidades da cozinha de base vegetal;
- Empratar e decorar a iguaria;
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.

Destinatários

- Esta formação destina-se a **pessoas ativas residentes no Algarve** (empregados e desempregados), com idade igual ou superior a 18 anos e **com pelo menos o 12º ano de escolaridade**.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições de sínteses metodológicas;
- Análise de situações reais e casos concretos (exemplos de problemas vivenciados pelos participantes no seu dia-a-dia);
- Resolução de exercícios e casos práticos;
- Brainstorming e exercícios de role-play.

Avaliação

- Avaliação contínua de participação em sessão e realização de um teste de avaliação escrito e/ou trabalho prático.
- Para a conclusão com sucesso, é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 90% da duração total do curso.

Valor

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

Apoios

- Pagamento de subsídio de alimentação, no valor diário de 6,00€, caso o formando esteja presente em pelo menos 3 horas de formação diária;
- Bolsa de formação, no caso de desempregados de longa duração (+ de 1 ano), que não estejam a receber subsídio de desemprego ou subsídio social de desemprego ou rendimento social de inserção;
- Seguro de acidentes pessoais.

Local e Datas de Realização

 Duração: 25 horas

Regime de formação: Presencial

 Centro DUAL Portimão

Formação Modular Certificada - UC01033

Conceber e confeccionar produtos de cozinha de base vegetal

Conteúdos

Conhecimentos

- Produção de cozinha de base vegetal e novas tendências.
- Fichas técnicas.
- Constituição das fichas técnicas.
- Técnicas de cálculo de capacitações.
- Nutrição e dietética.
- Processos e tempos de confeção.
- Procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.
- Técnicas de cálculo de preços.
- Língua inglesa na restauração.
- Processos de confeção e matérias primas utilizadas da e na cozinha de base vegetal.
- Técnicas de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.
- Procedimentos de manipulação de alimentos.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Novas tendências de evolução e o novo perfil do cliente.
- Técnicas de preparação de iguarias de cozinha de base vegetal.
- Equipamentos, utensílios necessários, e procedimentos de controlo dos processos de preparação e de confeção de cozinha de base vegetal.
- Procedimentos de controlo da qualidade.
- Princípios de economia circular na restauração.
- Técnicas de empratamento.
- Técnicas de decoração em cozinha de base vegetal.
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Acondicionamento e conservação dos utensílios e materiais do serviço.
- Procedimentos de gestão de stocks.
- Equipamentos de proteção individual (EPI).
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.
- Normas da qualidade.

Aptidões

- Analisar o plano de produção e outras orientações relativas à produção.
- Aplicar procedimentos de quantificação de ingredientes, proporções e pesagens.
- Selecionar informação para elaboração da ficha técnica do produto.
- Aplicar técnicas de cálculo de preços.
- Pesquisar e selecionar informação sobre cozinha de base vegetal.
- Aplicar os procedimentos para a confeção de cozinha de base vegetal.
- Selecionar os equipamentos e utensílios necessários à confeção dos produtos.
- Organizar o espaço, os equipamentos e os utensílios.
- Aplicar os princípios da economia circular.
- Aplicar procedimentos de manipulação de alimentos.
- Analisar fichas técnicas e receitas.
- Aplicar procedimentos de acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.
- Aplicar procedimentos de gestão de stocks e gestão de desperdício.
- Utilizar os equipamentos de proteção individual.
- Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.
- Aplicar as normas da qualidade.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação pessoal e postura profissional.
- Iniciativa e proatividade.
- Cooperação com a equipa.
- Sentido de organização.
- Sentido criativo.
- Orientação para o resultado.
- Zelo.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas regras e normas definidas.

Duração: 25 horas