ANO LETIVO 2018 / 2019

|  |
| --- |
| **CURSO | CICLO DE FORMAÇÃO:** Curso Profissional de Restauração variante de Cozinha e Pastelaria | 2017/2020 |
| **DISCIPLINA:** Serviço de Cozinha e Pastelaria |

|  |
| --- |
| N.º TOTAL DE MÓDULOS/UFCD’S: 4673 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.º ORDEM** | **N.º DE HORAS** | **DESIGNAÇÃO DO MÓDULO/ UFCD’S** |
|  | 50h | 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM** | **CONTEÚDOS** | **SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO** | **RECURSOS | BIBLIOGRAFIA** |
| * **Elaborar fichas técnicas e capitações.**
* **Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa.**
* **Confecionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições.**
* **Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.**
* **Cumprir as normas de higiene e segurança.**
 | **Pratos da cozinha tradicional portuguesa** * Entradas e acepipes
* Sopas, caldos, cremes
* Peixe e marisco
* Carne, caça e aves
* Pratos sazonais

**Tecnologia de matérias-primas** * Utilizações

**Receitas e fichas técnicas** * Capitações

**Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens** **Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa** * Manuseamento e preparação de utensílios e material
* Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

**Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa** **Técnicas de regeneração** **Controlo de qualidade do processo de fabrico** * Preparação
* Confeção
* Produtos finais

**Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados;****Empratamento e decoração criativa;** **Normas de higiene e segurança.** | * Trabalhos em cozinha
* Pedido das matérias-primas
* Arrumo e colocação das matérias-primas
* Análise de fichas técnicas
* Higienização do local de trabalho
* **Avaliação -** continua de acordo com os parâmetros de avaliação definidos.
 | Aulas práticas de cozinha• VALENTE, M. O. C., O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa. Círculo de Leitores,1995.LIMPO, B. R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. [S.I.]: INFT, (s/d• MODESTO; M. de L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Verbo Editora, 1982• Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa. Selecções do Reader’s Digest, 1984. |

A ordem dos módulos definida para a lecionação dos módulos/UFCD’S corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sim |  | Não |  |

Justificação didática da alteração:

Observações / Recomendações:

O Professor

O Diretor de Curso

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Visto

O Diretor