

### 3. ORGANIZAÇÃO DO REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

Educação e Formação de Adultos (EFA)																		
Formação de Base	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS-CHAVE	NÍVEL B1				NÍVEL B2				NÍVEL B3								
		Cidadania e Empregabilidade (CE)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
		Linguagem e Comunicação (LC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	LEA 25h	LEB 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h	LEA 50h	LEB 50h
		Matemática para a Vida (MV)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				
		Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 25h	B 25h	C 25h	D 25h	A 50h	B 50h	C 50h	D 50h				



Código <sup>1</sup>	UFCD	Horas
3296	1 Higiene e segurança alimentar	25
3297	2 Sistema HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> )	25
3308	3 Cuidados básicos de saúde	25
3299	4 Organização e gestão da cozinha	50
3300	5 Preparação e conservação de vegetais	25
3301	6 Preparação e conservação de peixe e marisco	25
3302	7 Preparação e conservação de carnes, aves e caça	25
3303	8 Confeccção de sopas, cremes e caldos e <i>consommés</i>	25
3304	9 Confeccção de saladas	25
3305	10 Confeccção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha	50
3306	11 Confeccção de sobremesas	25
3315	12 Nutrição e dietética	25
3309	13 Confeccção de entradas/acepipes regionais	25
3310	14 Confeccção de sopas, cremes e caldos regionais	25
3311	15 Confeccção de pratos regionais de peixe e marisco	50

<sup>1</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD transferíveis entre saídas profissionais.

<sup>2</sup> A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça actividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma actividade profissional numa área afim.

	Código	UFCD (cont.)	Horas
<b>Formação Tecnológica</b>	3312	16 Confeção de pratos regionais de carne	50
	3313	17 Confeção de sobremesas regionais	50
	3314	18 Articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa regular	25
	3317	19 Confeção de entradas/acepipes internacionais	25
	3318	20 Confeção de sopas, cremes, caldos e <i>consommés</i> internacionais	25
	3319	21 Confeção de guarnições internacionais	25
	3320	22 Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco	50
	3321	23 Confeção de pratos internacionais de carne	50
	3322	24 Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais	25
	3323	25 Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais	25
	3324	26 Articulação da actividade da cozinha com o serviço de mesa especial	50
	3307	27 Língua francesa na cozinha – vocabulário técnico	25
3298	28 Gestão da qualidade	25	

	Código	UFCD Complementares <sup>3</sup>	Horas
<b>Formação Tecnológica</b>	4415	29 Confeção de massas folhadas	50
	4416	30 <i>Food cost</i>	25
	4417	31 Preparação e corte de peças de carne de peru, ovino e suíno para a restauração	25
	4418	32 Preparação e corte de peças de carne de bovino para a restauração	25
	4419	33 Decoração na restauração - técnicas de corte	25
	4420	34 Peças decorativas na restauração	25
	4421	35 <i>Marketing</i> na restauração	25

<sup>3</sup> As UFCD complementares não integram o itinerário de qualificação, constituem-se como unidades de aperfeiçoamento.