



Curso de Educação e Formação – Cozinheiro/a (Tipo 2)

Descrição Geral

O/A **Cozinheiro/a** é o/a profissional que, no respeito pelas normas de higiene e segurança, procede à organização e preparação do serviço de cozinha, à confecção e empratamento de refeições e sobremesas, articula com o serviço de mesa e colabora em serviços especiais, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Actividades Principais

- ✓ Efectuar a *mise-en-place* do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e à preparação da cozinha para os trabalhos do dia.
- ✓ Preparar/confecionar ementas para a restauração colectiva – sopas, saladas, fundos, molhos, pratos principais de cozinha e sobremesas.
- ✓ Confeccionar/apresentar ementas tradicionais portuguesas.
- ✓ Confeccionar/apresentar ementas internacionais.
- ✓ Articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais.

Habilitações de Acesso

Com o 6º ano de escolaridade, 7º ou frequência do 8º ano.

Certificação Escolar e Profissional

9º ano de escolaridade

Qualificação de nível 2

E.B. 2,3 Prof. Artur Nunes Vidal
Rua da Bela Vista, Apartado 16
3750-904 Fermentelos, Aveiro
Tel.: 234 722 550
Fax: 234 722 555
E-mail: ce@eb23-fermentelos.com.pt

21020102 / 2012