

8247- Cozinha tradicional portuguesa

Modalidade de Formação: Formação Modular Certificada

Forma de Organização: Formação em Live Training

Carga Horária: 50 horas

Destinatários

Adultos ativos (empregados ou desempregados) com idade igual ou superior a 18 anos que necessitam desta formação para o exercício das respetivas funções e/ou requalificação profissional.

Enquadramento

As formações modulares, integradas no âmbito da formação contínua de ativos, dão a possibilidade aos adultos de adquirir competências escolares e profissionais, com vista a uma (re) inserção ou progressão no mercado de trabalho e/ou adaptação aos processos de melhoria organizacional.

Objetivos

- Preparar iguarias de cozinha tradicional portuguesa.
- Confeccionar iguarias da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar iguarias da cozinha tradicional portuguesa.
- Acondicionar e conservar iguarias da cozinha tradicional portuguesa.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

Icebreak de apresentação

- Cozinha regional
 - Minho
 - Trás-os-Montes
 - Beiras
 - Estremadura
 - Alentejo

- Algarve
- Madeira
- Açores
- Tecnologia de matérias-primas
 - Iguarias regionais
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pratos regionais
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, captação e preparação das matérias-primas e outros ingredientes
- Técnicas de confeção de pratos regionais
 - Sopas e caldos
 - Peixes e Mariscos
 - Carnes, caça e aves
- Preparação e confeção de guarnições
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração
- Normas de higiene e segurança

Avaliação e encerramento

Avaliação: Qualitativa - Formativa e Sumativa

Metodologias: Método expositivo, participativo, trabalho prático

Regime de Assiduidade: As faltas não podem exceder 10% do total das horas de formação