



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



**CULINART:** Conceção de uma qualificação conjunta de EFP em artes culinárias e caminhos-piloto para formação contínua

*Contrato de concessão n.º 2018-1739/001-001*

# QUALIFICAÇÃO CONJUNTA DE EFP

## “CHEF”

### CURRICULUM

Ref. Do Projeto No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

**CULINART: Conceção de uma Qualificação Conjunta de EFP em Artes Culinárias e Caminhos-piloto para Formação Contínua**

Cofinanciado pelo Programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.



## I. INTRODUÇÃO

O documento apresentado é desenvolvido no âmbito do projeto CULINART - WP3 "Conceção de uma qualificação VET conjunta para a profissão "Chef".

O currículo para a qualificação conjunta de **Chef** é baseado nos Resultados de Aprendizagem (LOs) e Unidades de Resultados de Aprendizagem (ULOs), identificados pela parceria CULINART e é desenvolvido com vista ao seu reconhecimento como qualificação em cada um dos países parceiros.

### Objetivo do curriculum

O objetivo do currículo conjunto é transformar os resultados de aprendizagem esperados (identificados no perfil de qualificação detalhado para Chef) em módulos de treinamento e, assim, fornecer um quadro prático e orientações para a organização de formação.

O currículo é desenvolvido de forma a permitir aos formandos adquirirem um misto de competências que alia teoria e prática, permitindo-lhes exercer uma determinada ocupação, mas também dar-lhes a oportunidade de progredir e regressar à educação e formação, para poderem atualizar e complementar as suas habilidades e competências. A ênfase é colocada na estrutura modular que torna o currículo adaptado para a mobilidade internacional dos formandos.

## II. ESTRUTURA E CONTEÚDOS DO CURRÍCULO

O currículo é desenvolvido em módulos de formação seguindo as Unidades de Resultados de Aprendizagem (ULOs) que foram apontadas como fundamentais para o exercício da profissão de **Chef** e com maior necessidade identificadas para o mercado de trabalho. Com a estrutura apresentada, cada módulo gera resultados de aprendizagem particulares e, assim, permite aos formandos, desenvolverem as suas aprendizagens em diferentes unidades de formação e em diferentes organizações ou países, desde que os resultados de aprendizagem adquiridos no curso sejam validados pelas instituições parceiras do projeto.



## TÍTULO DA QUALIFICAÇÃO: CHEF<sup>1</sup>

### Breve Descrição:

Os **chefs** são profissionais da culinária com talento para a criatividade, a inovação e para proporcionar uma experiência gastronómica única. Os Chefs são responsáveis pela gestão da cozinha e do pessoal que supervisionam, pela compra e gestão de equipamentos e todo o material afeto ao bom funcionamento da cozinha, armazenamento, preparação, cozimento e serviço de alimentos.

### Perfil Ocupacional<sup>1</sup>:

*Os chefs elaboram menus, criam pratos e supervisionam o planeamento, organização, preparação e execução das atividades de qualquer etapa de preparação de refeições em hotéis, restaurantes e outros locais de alimentação, a bordo de navios, em combóios e afins e em residências particulares.*

## DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Uma descrição detalhada da profissão do **Chef** é encontrada no perfil de qualificação, incluindo as principais atividades e tarefas, o ambiente de trabalho, os requisitos, etc., portanto, gostaríamos de apenas destacar que a tipologia das tarefas do Chef pode variar de acordo com o tipo do estabelecimento de restauração em que trabalha. No pequeno estabelecimento gastronómico, o chef realiza todas as atividades da cozinha, utilizando pessoal de apoio. Nos restaurantes de maior dimensão, em estabelecimentos de restauração frequentados pela "classe alta" ou com grande poder económico, ou em restaurantes especializados, o Chef, dependendo da sua função, pode desempenhar diferentes tarefas e funções (por exemplo: chef-de-partie, sous chef, chef de cuisine, chef executivo que dirige alguns restaurantes, etc.). As funções variam de acordo com as competências e experiência do Chef e normalmente são baseadas no seu histórico e nas suas habilidades e competências. No entanto, o currículo conjunto, fornece conhecimentos, aptidões e competências em todas as áreas de trabalho do Chef e a estrutura modular permite a oportunidade, até mesmo aos cozinheiros ou chefs em exercício, de aprenderem unidades/módulos selecionados, a fim de adquirirem a qualificação ou para terminarem a sua formação.

## AMBIENTE DE TRABALHO E CONDIÇÕES

Um chef trabalha em locais onde a comida é preparada, incluindo as cozinhas de empresas privadas e públicas, restaurantes, navios, combóios e iates.

Os chefs passam longas horas nestes ambientes e existe sempre a possibilidade de fazer horas extraordinárias aos fins-de-semana, feriados ou em ocasiões especiais/frequentemente em turnos - modo dinâmico.

Os Chefs utilizam uniforme especial e roupa de trabalho de proteção, calçado especial, luvas, etc., de acordo com os requisitos normativos.

Os chefs trabalham em equipas constituídas por representantes da gerência do restaurante/hotel, equipa da cozinha e outro pessoal. Trabalham com vários equipamentos mecânicos, térmicos de alta temperatura e automáticos de cozinha, aparelhos elétricos e/ou a gás,

<sup>1</sup> <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>



inventário de cozinha, incluindo ferramentas afiadas, agentes químicos de limpeza, protegendo-se para que não haja risco de lesões e acidentes de trabalho (queimaduras, cortes, etc.).

Os chefs trabalham em ambientes altamente dinâmicos, muitas vezes muito stressantes e onde surgem situações de conflito que exigem habilidades/competências para sua gestão e solução.

Normalmente, são necessários exames e certificados de saúde especiais para todo o pessoal da cozinha, incluindo chefs. Têm que ir regularmente realizar exames médicos preventivos e serem portadores de um certificado válido que comprove aptidão para o exercício da profissão.

Além disso, as competências interpessoais necessárias para o exercício desta profissão são: forte capacidade de trabalho em equipa e atitude de cooperação, disciplina, precisão, responsabilidade, competências organizacionais, capacidade de memória, conceber e reproduzir receitas, destreza, agilidade, paladar e olfato, competências para planear e executar o trabalho em prazos específicos. É importante para o Chef possuir interesse pela alimentação e nutrição, bem como uma atitude criativa. Deve conhecer as tradições culinárias e manter-se atualizado com as novas tendências.

## **DEFINIÇÃO DO MÓDULOS DE FORMAÇÃO**

A definição dos módulos de formação é realizada com base nos resultados de aprendizagem (LOs) pré-identificados no perfil de qualificação detalhado para a ocupação de "Chef" - os LOs são agrupados em unidades (ULOs) que servem de base para a composição dos módulos de formação. Os nomes dos módulos (ensino e aprendizagem) estão alinhados com as unidades principais de resultados de aprendizagem identificadas.

## **ESTRUTURA DO CURRÍCULUM**

O currículo é estruturado em 9 módulos de formação extraídos dos principais ULOs já identificados. Pode ser complementado por módulos de formação adicionais e/ou opcionais, que são obrigatórios ao abrigo do quadro do EFP (Ensino e formação profissional) e da legislação dos países parceiros e que possam ser exigidos pelas empresas. Cada módulo do currículo tem um peso relativo específico dentro de toda a qualificação VET da seguinte forma:

<b>Código do Módulo</b>	<b>Título do Módulo</b>	<b>Peso Relativo do Módulo no Currículo %</b>
1	Saúde e Segurança, Higiene e Proteção Ambiental	5
2	Gestão de Negócios Culinários, Turismo e Empreendedorismo	10
3	Gestão e administração do pessoal de cozinha	17,5
4	Gestão Financeira e Contabilística, de Recursos na Indústria Culinária	15



5	Gestão da produção da cozinha e da garantia de qualidade	15
6	Pesquisa e Desenvolvimento de Menus Criatividade e inovação na cozinha	15
7	Tecnologias de Informação e Comunicação em Negócios Culinários	7,5
8	Comunicação e Línguas Estrangeiras	10
9	Saber receber e atendimento ao cliente	5
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Nas tabelas a seguir, a estrutura curricular é apresentada com uma distribuição do programa de formação em termos de carga de trabalho dos módulos (em horas), tópicos principais carga de trabalho estimada e métodos de ensino e aprendizagem por distribuição do módulo, com ênfase especial no WBL (formação em contexto de trabalho) e no e-learning. Além disso, cada conteúdo do módulo de formação é descrito em detalhes por meio de tabelas de descritores de módulo, delineando os objetivos/metapas do módulo, os OAs pretendidos, a avaliação.



### Estrutura curricular (distribuição do programa de formação):

Código e Título do Módulo		Carga de trabalho total do módulo (horas)	Peso relativo do módulo no currículo (%)	Pontos ECVET	Conf erências	Semin ários/ Exercícios	Atividades de auto-estudo	Form ação Prática (na instituição VET)	WBL (numa empresa)	E-learning	Avaliação	Título dos tópicos principais	Topic workload (hours)
1	<b>Saúde e Segurança, Higiene e Proteção Ambiental</b>	<b>65</b>	5%	3.25	41	10	4	6	0	4	2	1.1 Saúde e segurança no trabalho (de acordo com a regulamentação específica do país)	6
												2.1 Legislação e práticas alimentares	7
												2.2 Higiene e segurança da cozinha	10
												3.1 Princípios de sustentabilidade e eficiência de recursos	6
												3.2 Responsabilidade social corporativa	2
												3.3 Inovações e tendências da culinária para a utilização eficiente de recursos	6
												4.1 Produtos alimentícios e gestão da cadeia alimentar	10
												4.2 Gestão de resíduos	8
5.1 Princípios e práticas ambientais	6												



												5.2 Rótulos ecológicos e práticas	4
2	<b>Gestão de Negócios Culinários, Turismo e Empreendedorismo</b>	<b>130</b>	10%	6.50	48	24	24	12	6	16	11	1.1 Legislação de turismo e hotelaria	12
												1.2 Economics	12
												1.3 Noções básicas de gestão da empresa	14
												2.1 Empreendedorismo	10
												2.2 Planos de Negócios	16
												2.3 Regulamentação da Proteção do Ambiente	12
												3.1 Gestão	16
												3.2 Marketing	14
												4.1 Gastronomia como fenómeno cultural	12
												4.2 Propriedades sensoriais dos alimentos	12
												3	<b>Gestão e administração de pessoal de cozinha</b>
1.2 Gestão de Recursos Humanos	24												
2.1 Gestão e administração de pessoal	36												
2.2 Operações e procedimentos de Recursos Humanos no negócio culinário	54												
3.1 Teamwork – trabalho em equipa	24												
3.2 Liderança	24												
4.1 O ciclo de formação	24												



												4.2 Tipos de formação na cozinha	18
4	<b>Gestão Financeira, de Recursos Contabilidade</b>	<b>195</b>	15%	9.75	36	24	29	60	30	16	4	1.1 Gestão de custos	20
												1.2 Lucros e perdas - conceito, princípios	12
												2.1 Planeamento de orçamentos	24
												2.2 Implementação do orçamento	24
												3.1 Controle de despesas e documentos	35
												3.2 Contabilidade e finanças no negócio culinário	36
												4.1 Sistema de encomendas e entregas	20
												4.2 Gestão de inventário	24
5	<b>Gestão da produção de cozinha e garantia de qualidade</b>	<b>195</b>	15%	9.75	39	36	10	62	40	8	4	1.1 Técnicas de cozinha	40
												1.2 Gestão de processos de cozinha - conceito, princípios	20
												2.1 Controle de qualidade da produção culinária	10
												2.2 Padrões internos de qualidade	10
												3.1 Cozinhas do mundo	30
												3.2 Técnicas culinárias únicas e comuns de cozinhas mundiais	24
												4.1 Menus e dietas especiais	10
												4.2 Alergias e intolerâncias	6
												5.1 História, desenvolvimento,	8



												apresentações e decorações de alimentos	
												5.2 Harmonia no prato	8
												6.1 Equipamento de cozinha	11
												6.2 Facas e outros utensílios de cozinha	6
												7.1 Gestão do tempo	6
												7.2 Produção eficiente	6
6	<b>Pesquisa e Desenvolvimento de Menu. Criatividade e inovação na cozinha</b>	<b>195</b>	15%	9.75	44	49	10	60	24	8	8	1.1 Métodos de pesquisa e desenvolvimento	11
												1.2 Receita e engenharia de menu	40
												2.1 Química Alimentar	40
												2.2 Combinação de alimentos e bebidas	20
												3.1 Criatividade	16
												3.2 Artes e impressões	16
												3.3 Inovações e tendências em alimentos e culinária	16
												4.1 Turismo gastronómico e património culinário	24
												4.2 Gastronomia transcultural e moderna	12
7	<b>Tecnologias de Informação e Comunicação em</b>	<b>97</b>	7.5%	4.85	18	36	0	19	12	12	4	1.1 TIC em negócios culinários	12
												1.2 Segurança digital	5
												2.1 TIC - noções básicas, benefícios e uso	14
												2.2 Sistemas operacionais, produtos e redes	16



	<b>Negócios Culinários</b>												3.1 Marketing das redes sociais	12
													3.2 Promoção e divulgação online	10
													4.1 Software de gestão de RH	16
													4.2 Operações de RH com software de HRM para negócios culinários	12
8	<b>Comunicação e Línguas Estrangeiras</b>	<b>130</b>	10%	6.50	40	48	6	18	18	0	6	1.1 Noções básicas de comunicação	18	
													1.2 Técnicas de comunicação	20
													2.1 Competências interpessoais	12
													2.1 Éticas profissionais	12
													3.1 Elementos e princípios para falar em público	6
													3.2 Preparar um discurso/apresentação – falar em público	6
													4.1 Línguas Estrangeiras	36
													4.2 Terminologia profissional em negócios culinários	20
9	<b>Saber Receber e Atendimento ao cliente</b>	<b>65</b>	5%	3.25	19	14	0	20	12	0	3	1.1 Saber Receber	10	
													1.2 Tipologia do cliente	8
													2.1 Padrões de configuração de mesa	5
													2.2 Tipos de configuração de mesa	10
													3.1 Atendimento ao Cliente	8
													3.2 Comportamento do cliente	8



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



												4.1 Serviço de atendimento ao Consumidor	9
												4.2 Padrões de atendimento profissional	7
	<b>Total</b>	<b>1300</b>	<b>100%</b>	<b>65</b>	<b>333</b>	<b>305</b>	<b>123</b>	<b>297</b>	<b>162</b>	<b>80</b>	<b>45</b>		





### III. DESCRIÇÃO DOS CONTEÚDOS

#### Descritor de Módulo

Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>SAÚDE E SEGURANÇA, HIGIENE E PROTEÇÃO AMBIENTAL</b>		<b>1</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Responsável do Módulo</b>		<b>Módulo principal/ módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
ALIANÇA CULINART <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal		Teórico/Prático * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pre-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
65 horas		Ensino secundário		3,25 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>		<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>
<i>Teste escrito/questionário online</i> <i>Estudo de caso e apresentação</i>		<i>1 hora</i> <i>1 hora</i>	<i>60%</i> <i>40%</i>	<i>Sala de formação/ambiente online</i> <i>Trabalho pessoal ou em grupo (estudo de caso/apresentação)</i>
<b>Objetivo (s)/objetivos do módulo</b>				
Desenvolver a competência do formando para controlar o processo de aplicação de medidas de saúde, segurança, higiene e proteção ambiental num estabelecimento produtor de alimentos, enquanto projeta e implementa atividades para garantir um ambiente de trabalho seguro, seguindo a legislação e procedimentos aplicáveis.				



### Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)

**No final do módulo, os formandos serão capazes de:**

1. Observar as medidas de saúde e segurança, precauções e regulamentos relativos à produção de alimentos
2. Controlar os processos de higiene e saúde na cozinha
3. Introduzir e manter práticas sustentáveis na cozinha - compra local
4. Gerir a reciclagem na cozinha garantindo o uso adequado dos ingredientes e sobras
5. Implementar medidas de proteção ambiental propondo práticas ecológicas

### Métodos de ensino e aprendizagem

Conferências	41 horas
Seminários/exercícios	10 horas
Atividades de auto-estudo	4 horas
Formação Prática (na instituição VET)	6 horas
WBL (numa empresa)	0 horas
e-learning	4 horas

**Conteúdo indicativo do módulo de formação:**

Resultados de aprendizagem pretendidos

<b>1 Observar as medidas e regulamentos de saúde e segurança em relação à produção de alimentos</b>		Número de horas
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece os princípios comuns e aspectos de implementação da legislação existente sobre saúde e segurança no trabalho</li> <li>2. Conhece os riscos e perigos para a saúde e segurança dos trabalhadores da cozinha</li> <li>3. Conhece cultura de segurança e percepção de risco: regras e métodos de comportamento</li> <li>4. Conhece o sistema de gestão de segurança na cozinha</li> </ol> <p><b>Habilidades:</b></p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>1.1 Saúde e segurança no trabalho (de acordo com a regulamentação específica do país)</p> <p><b>Subtópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Termos e regulamentos básicos de saúde e segurança ocupacional. Requisitos e regras de segurança e saúde ocupacional no trabalho.</li> <li>2) Conceitos de riscos - danos, prevenção, proteção, organização da prevenção corporativa, ambientes de</li> </ol>	<b>6</b>



<p>1. É capaz de colaborar com o empregador, no cumprimento das obrigações relativas à proteção da saúde e segurança no trabalho</p> <p>2. É capaz de utilizar adequadamente os equipamentos e máquinas de trabalho, substâncias tóxicas, meios de transporte e dispositivos de segurança</p> <p>3. É capaz de respeitar e compartilhar as instruções de proteção do empregador</p> <p>4. É capaz de relatar imediatamente quaisquer condições perigosas ao empregador, trabalhando para eliminar ou reduzir situações de perigo grave e iminente</p>	<p>trabalho. Acidentes de trabalho - riscos de acidentes na cozinha; riscos mecânicos e elétricos; riscos biológicos e químicos; riscos físicos, ruído, microclima e iluminação.</p> <p>3) Primeiros socorros básicos em relação ao ambiente de trabalho.</p> <p>4) Procedimentos de emergência - medidas e plano de ação para desastres naturais, acidentes, incêndios.</p> <p>5) Desenvolvimento de plano / estratégia para Saúde e segurança no trabalho.</p> <p>6) estuário de trabalho específico e equipamento de proteção individual.</p>	
<p><b>Competências:</b></p> <p>1. É capaz de assumir o controlo da segurança na empresa, do respeito pelos métodos de trabalho, da observância das normas de prevenção e segurança. Tem um papel ativo dentro da organização e trabalha constantemente para proteger a sua saúde e segurança e de todos os trabalhadores da empresa</p> <p>2. É responsável pela coordenação e fiscalização da actividade laboral e garantia da implementação das directivas recebidas, controlando a correcta execução por parte dos trabalhadores e exercendo um poder funcional de iniciativa</p>		
<b>2. Controlar os processos de higiene e segurança na cozinha</b>		<i>Número de horas</i>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <p>1. Conhece os fatores que provocam o desenvolvimento de microrganismos e as principais técnicas de conservação de alimentos</p> <p>2. Conhece referências legislativas e regulamentares sobre higiene pessoal, equipamentos e ambientes de trabalho</p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p><b>2.1</b> Legislação e práticas alimentares</p> <p><b>Subtópicos propostos:</b></p> <p>1) Regulamentos (europeus e nacionais) relativos à segurança alimentar (por exemplo, Regulamento (CE)</p>	<b>7</b>



<p>3. Conhece procedimentos de limpeza e higienização 4. Conhece referências legislativas e regulamentares sobre gestão de alimentos 5. Conhece tecnologias modernas para manipulação e armazenamento de alimentos e padrões de qualidade relacionados</p>		
<p><b>Habilidades:</b> 1. É capaz de verificar e armazenar matérias-primas 2. É capaz de aplicar os procedimentos de automonitoramento do Manual de Segurança Alimentar HACCP. 3. É capaz de verificar o estado e a manutenção do equipamento de cozinha 4. É capaz de cuidar da higiene pessoal, a higiene dos locais, do equipamento e do equipamento operacional 5. É capaz de aplicar procedimentos de limpeza e higienização de áreas de trabalho e equipamentos</p>	<p>n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho; "Pacote de higiene" (Regulamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853 / 2004, (CE) No 854/2004); Regulamento (CE) No 882/2004; Regulamento (CE) No 2073/2005, etc.) 2) Princípios e etapas do sistema HACCP (Ponto Crítico de Análise de Perigos) 3) Segurança alimentar 4) Medidas de controle de risco específicas</p>	
<p><b>Competências:</b> 1. É responsável pela gestão dos fluxos de abastecimento, de acordo com as necessidades, estabelecendo os métodos de armazenamento e preservação das matérias-primas 2. É capaz de preparar as matérias-primas, de acordo com o tempo atribuído e com base no plano de trabalho recebido, selecionando, limpando e processando os alimentos e providenciando, se necessário, a conservação dos mesmos. 3. É responsável pela execução das operações, do processo das embalagens e equipamentos de higienização dos locais e do material operacional, de acordo com as indicações recebidas, aplicando os procedimentos de autocontrole para a segurança dos produtos alimentícios</p>	<p><b>Tópico Principal:</b> 2.2 Higiene e segurança da cozinha</p> <p><b>Subtópicos propostos:</b> 1) Princípios essenciais de segurança alimentar 2) Manuseio de alimentos e procedimentos de segurança 3) Manuseio de produtos químicos e substâncias perigosas 4) Preservação e rotulagem de produtos 5) Boas práticas de armazenamento de produtos alimentícios 6) Higiene pessoal e pessoal 7) Higienização 8) Doenças alimentares</p>	<p><b>10</b></p>



4. É capaz de manter a cadeia de frio para produtos frescos ou cozidos a serem conservados		
<b>3. Introdução e manter as práticas sustentáveis na cozinha</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> 1. Conhece sistemas de produção e comercialização de produtos alimentícios: as vantagens da cadeia curta 2. Conhece as características dos produtos sazonais 3. Conhece o valor da biodiversidade 4. Conhece o cultivo sustentável (orgânico, biodinâmico, permacultura, agricultura de comércio justo) 5. Conhece Gestão de Responsabilidade Social Corporativa (RSC) nas empresas	<b>Tópico Principal:</b> 3.1 Principles of sustainability and resource efficiency  <b>Sub-tópicos propostos:</b> 1) 1) Definição e governança 2) 2) Suprimento de Alimentos 3) 3) Práticas de sustentabilidade 4) 4) Princípios de proteção ambiental 5) 5) 3 R's- Reduzir, Reutilizar e Reciclar 6) 6) Produtos livres de OGM	<b>6</b>
<b>Habilidades:</b> 1. É capaz de identificar estilos alimentares e necessidades do cliente com prioridade para menus baseados em produtos sustentáveis 2. É capaz de reunir produtos sazonais e de culturas sustentáveis com base em suas características agrônômicas, organolépticas e morfológicas 3. É capaz de identificar tendências e sinais do mercado na gestão de RSE	<b>Tópico principal:</b> 3.2 Responsabilidade social corporativa  <b>Sub-tópicos propostos:</b> 1) Definição de CSR 2) Teoria da Triple Bottom Line	<b>2</b>
<b>Competências:</b> 1. É responsável pelo design e desenvolvimento de receitas que possam comunicar não apenas o valor intrínseco dos produtos, mas também o valor da sustentabilidade social e ambiental 2. É responsável pela facilitação, estimulação e acompanhamento da mudança e inovação na culinária	<b>Tópico principal:</b> 3.3 Inovações e tendências da culinária para o uso eficiente de recursos  <b>Sub-tópicos propostos:</b> 1) 1) Compra local 2) 2) Processo de cozinha circular 3) 3) Agricultura orgânica 4) 4) Compostagem e planejamento de matérias-primas	<b>6</b>



<p>design e produção, mas também de forma mais geral na sociedade e no país</p> <p>3. É responsável pela antecipação de tendências de vanguarda, reconhecimento de sinais a respeito dos fenômenos, orientando os valores da sustentabilidade aos negócios</p> <p>4. É responsável pela organização de eventos promocionais, com base na lógica do design e nas orientações previamente traçadas, gerindo a contação de histórias dos locais onde são cultivadas e produzidas as matérias-primas utilizadas, de forma a divulgar o conhecimento dos produtos e características dos território</p>	<p>5) 5) Suprimentos reciclados</p> <p>6) 6) Doação de alimentos</p> <p>7) 7) Cozinhas neutras em carbono</p>	
<p><b>4. Gerir a reciclagem na cozinha garantindo o uso adequado de ingredientes e sobras</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <p>1. Conhece o ciclo de vida dos produtos alimentares</p> <p>2. Conhece conceito de resíduos na cozinha e gestão adequada</p> <p>3. Conhece higiene e segurança de resíduos na cozinha</p> <p>4. Conhece a cozinha circular</p> <p>5. Conhece receitas de culinária circular</p>	<p><b>Tópico Principal:</b></p> <p>4.1 Produtos alimentícios e gestão da cadeia alimentar</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Abordagem baseada no ciclo de vida no setor de Food Service</p> <p>2) Cadeia de abastecimento alimentar</p> <p>3) Processamento de alimentos ecologicamente correto</p> <p>4) Diversidade e sazonalidade</p>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <p>1. É capaz de avaliar custos e recuperação de custos na cozinha circular</p> <p>2. É capaz de reduzir a quantidade de resíduos gerados na cozinha</p> <p>3. É capaz de desenvolver receitas "inovadoras" usando resíduos de cozinha</p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>4.2 Gestão de resíduos</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Prevenção e Gerenciamento de Resíduos na Operação Culinária</p> <p>2) Reciclagem no Negócio Culinário</p>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Competências:</b></p> <p>1. É responsável pela concepção de cardápios e realização de receitas levando em consideração a circularidade da</p>		



<p>produção como um "" ciclo fechado "" que envolve produção, consumo e reaproveitamento</p> <p>2. É responsável pela concepção e criação de novos modelos de negócios para a valorização de resíduos na cozinha</p> <p>3. É responsável pela adaptação e personalização das escolhas gastronómicas através da implementação de intervenções no ciclo produtivo, para uma gestão sustentável dos processos</p> <p>4. É responsável pelo design do produto / prato usando a abordagem de pensamento do ciclo de vida ""closed cycle"" that involves production, consumption and reuse</p>	<p>3) Alternativas de resíduos - desidratação, fermentação, preservação, etc.</p>	
<p><b>5. Implementar medidas de proteção ambiental propondo práticas ecológicas</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <p>1. Conhece princípios comuns e aspectos de implementação da legislação ambiental existente</p> <p>2. Conhece abordagem ecológica e sustentabilidade ambiental</p> <p>3. Conhece a gestão adequada de resíduos de cozinha</p> <p>4. Conhece a análise de poluentes no ambiente da cozinha</p> <p>5. Conhece sistemas voluntários de gestão ambiental (EMAS e ISO 14000)</p> <p>6. Conhece rótulos ecológicos: rótulos ambientais e energéticos</p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>5.1 Princípios e práticas ambientais</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Legislação Ambiental</p> <p>2) Impactos climáticos das indústrias de agricultura e turismo</p> <p>3) Fontes de poluição ambiental durante o processo de trabalho</p> <p>4) Aparelhos com eficiência energética; consumo de energia reduzido</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <p>1. É capaz de transferir valor e significado de uma responsabilidade "comum" para a estratégia de ação ambiental</p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>5.2 Rótulos ecológicos e práticas</p>	<p><b>4</b></p>



<ol style="list-style-type: none"><li>2. É capaz de planejar ações possíveis para salvaguardar / manter o meio ambiente e o ecossistema, em coerência com a situação analisada</li><li>3. É capaz de aplicar o sistema de gestão ambiental integrado, detectando variáveis críticas e fornecendo medidas preventivas para restabelecer os níveis de qualidade esperados</li><li>4. É capaz de usar produtos ecológicos não alimentares</li><li>5. É capaz de reduzir a embalagem e / ou reutilizar embalagens, sempre que possível</li><li>6. É capaz de escolher equipamentos e utensílios de cozinha com rótulo ambiental e / ou energético</li></ol>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) 1) Menus sustentáveis</li><li>2) 2) Práticas ecológicas</li><li>3) 3) Restaurantes / cozinhas orgânicos</li><li>4) 4) Cozinha vegana</li><li>5) 5) Cozinha de comércio justo</li><li>6) 6) Processos de certificação de sustentabilidade</li></ol>	
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É responsável pela aplicação das políticas de sustentabilidade ambiental: economia de energia, economia de água, prioridade aos produtos orgânicos, locais e de comércio justo; prioridade para produtos ecológicos não alimentares</li><li>2. É responsável pela definição do comportamento ambiental de sua organização</li><li>3. É responsável pela implementação de um sistema de gestão ambiental</li><li>4. É responsável pela socialização da responsabilidade ambiental compartilhada, envolvendo os clientes nas boas práticas ambientais</li></ol>		
<p><b>Instalações de formação, equipamentos</b></p>		
<p>Sala de formação (para apresentação de conferências e seminários), computador e (apresentação) software (para exercícios e testes), Internet (para a pesquisa de estudo de caso, componentes de e-learning e auto-estudo)</p>		



**Leitura Requerida:**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=it>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=IT>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=IT>

[https://ec.europa.eu/environment/emas/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/gpp/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index_en.htm)

<https://www.fairtrade.net/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=IT>

<http://www.fao.org/food-safety/en/>

<http://www.fao.org/sustainability/en/>

[https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp\\_sustainable\\_europe\\_30-01\\_en\\_web.pdf](https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp_sustainable_europe_30-01_en_web.pdf)

*Sustainable Diets: Food for Healthy People and a Healthy Planet*

<https://www.nap.edu/read/18578/chapter/1#xiii>

*Seasonal Foods: A New Menu for Public Health*

[https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal\\_Foods.pdf](https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal_Foods.pdf)



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



<https://osha.europa.eu/en/publications>

<https://osha.europa.eu/it/publications/reports/management-of-occupational-safety-and-health-analysis-of-data-from-the-esener>

**Leitura recomendada:**

<https://www.barillacfn.com/en/publications/>

<https://www.expo2020dubai.com>



Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Gestão de Negócios Culinários, Turismo e Empreendedorismo</b>		<b>2</b>	<b>10%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
ALIANÇA CULINART <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Module workload</b>		<b>Pré-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
130 horas		Ensino Secundário		6,5 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>		<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>
<i>Teste escrito</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	<i>Sala de formação, computador, equipamento de apresentação, formação de equipamentos de cozinha e cozinha (para a tarefa prática)</i>
<i>Observação direta e participação nas aulas</i>		<i>No momento</i>	<i>20%</i>	
<i>Trabalho prático (preparação de um prato cultural e apresentação)</i>		<i>2 horas</i>	<i>20%</i>	
<i>Preparação de um plano de negócios e apresentação oral (trabalho individual / em grupo)</i>		<i>8 horas</i>	<i>40%</i>	



<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>		
Desenvolver a competência do graduado para desenvolver um produto alimentício, negócios de restaurante / varejo de alimentos e outros empreendimentos diversos relacionados a alimentos, desde a ideia inicial até o crescimento inicial, de acordo com os requisitos da legislação. O módulo inclui uma discussão aprofundada sobre os negócios de restaurantes e varejo de alimentos, incluindo o desenvolvimento de conceitos, marcas e operações. O módulo aborda também a importância da gastronomia na cultura e na globalização e o impacto na indústria de alimentos.		
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>		
<b>No final do módulo, os formandos serão capazes de:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlar a implementação da legislação relativa ao setor do turismo, hotelaria e gastronomia</li> <li>2. Aplicar os fundamentos do empreendedorismo e os princípios de planeamento de negócios na indústria de restaurantes em favor de propor novas iniciativas de negócios e otimizações em seu campo</li> <li>3. Aplicar princípios econômicos, de marketing e vendas para a satisfação do cliente</li> <li>4. Explora e explora as especificidades e o significado da gastronomia como fenômeno cultural</li> </ol>		
<b>Métodos de ensino e aprendizagem</b>		
Conferências		48 horas
Seminários/exercícios		24 horas
Atividades de auto-estudo		24 horas
Formação prática (numa instituição VET)		12 horas
WBL (numa empresa)		6 horas
e-learning		16 horas
<b>Conteúdo indicativo do módulo de formação:</b>		
Resultados de aprendizagem pretendidos		
<b>1. Controlar a aplicação da legislação relativa ao setor do turismo, hotelaria e gastronomia</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b>	<b>Tópico principal:</b>	<b>12</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. Conhece as especificidades do negócio culinário</li> <li>2. 2. Conhece a legislação nacional e internacional aplicada ao setor empresarial do turismo, hotelaria e culinária.</li> </ol>	1.1 Legislação de turismo e gastronomia	
<b>Habilidades:</b>	<b>Sub-tópicos propostos:</b>	
	1) Contexto europeu, nacional e internacional	





<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece práticas e técnicas avançadas de gestão empresarial, dinâmica de liderança e desenvolvimento pessoal, ferramentas e ferramentas concretas para criar, gerir e desenvolver empresas e negócios nos setores da restauração, hotelaria e turismo</li><li>2. Está familiarizado com as ferramentas para a criação de um ambiente de rede e de compartilhamento de experiências que aumenta as oportunidades de negócios em um ambiente internacional</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 2.1 Empreendedorismo</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Essência do empreendedorismo</li><li>2) Tipos de habilidades empreendedoras</li><li>3) Tipos e características de comportamento empreendedor</li><li>4) Passos e habilidades necessárias para o empresário do restaurante</li></ol>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de criar seu próprio projeto de negócios</li><li>2. É capaz de projetar um negócio de alto impacto que alinhe objetivos pessoais com oportunidades de mercado</li><li>3. É capaz de desenvolver uma visão sistêmica e inovadora sobre os modelos de gestão empresarial</li><li>4. É capaz de fazer um diagnóstico estratégico preciso das potencialidades e condicionantes internos e externos</li><li>5. É capaz de aplicar técnicas de gestão estratégica e gestão operacional do negócio visando o seu lançamento e crescimento sustentado num mundo globalizado</li><li>6. É capaz de pensar e agir fora da caixa, encontrando soluções criativas para alcançar os resultados desejados</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 2.2 Plano de Negócios</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Basic concepts in business planning</li><li>2) Developing a business plan</li><li>3) Market analysis</li><li>4) Sales and marketing planning</li><li>5) Financing planning</li><li>6) Strategic business planning</li></ol>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Competências:</b></p>	<p><b>Tópico principal:</b> 2.3 Ambiente de Negócios Culinário</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Compreender a missão, metas e objetivos</li><li>2) Avaliação de mudanças no ambiente de negócios culinários</li><li>3) A relação entre a empresa e o ambiente social</li><li>4) A relação entre as empresas e o ambiente tecnológico</li><li>5) Competitividade e parceria no negócio culinário</li></ol>	<p><b>12</b></p>



<p>1. É responsável por integrar o conhecimento de gestão empresarial de forma independente e novas abordagens de negócios</p>		
<p><b>3. Aplica princípios económicos, de marketing e vendas para a satisfação do cliente.</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece ferramentas e princípios de marketing específicos</li> <li>2. Conhece os fundamentos da psicologia de vendas e os fatores que afetam o comportamento de compra do consumidor</li> <li>3. Conhece os principais métodos de pesquisa de marketing</li> <li>4. Conhece o mix de marketing e comunicação e as relações de seus componentes</li> </ol>	<p><b>Tópico Principal:</b> 3.1 Gestão</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceitos básicos de gestão</li> <li>2) Elementos de gestão - planeamento, organização, pessoal, liderança, controle</li> <li>3) Treinamento e motivação</li> <li>4) Cultura organizacional</li> <li>5) Modelos de negócios e aplicativos</li> </ol>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Skills:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Is able to supervise daily the operation and strategic management of the unit(s), reflecting national and international best practices</li> <li>2. Is able to effectively and efficiently manage the different areas of a company (such as marketing, people, processes, finances, etc.)</li> <li>3. Is able to develop a Business Plan and pitch it to potential partners or investors</li> <li>4. Is able to develop marketing products, build relationships with clients and increase client retention levels</li> <li>5. Is able to develop measures to plan, assess and improve client services that are consistent with the company objectives, priorities and values</li> </ol>	<p><b>Tópico Principal:</b> 3.2 Marketing</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Processo de marketing</li> <li>2) Mix de marketing</li> <li>3) Comportamento do cliente</li> <li>4) Canais de marketing</li> <li>5) Técnicas de marketing</li> </ol>	<p><b>14</b></p>
<p><b>Competências:</b></p>		



<p>1. É responsável por aplicar modelos de negócios, integrar técnicas de marketing e gerir as relações interpessoais no desenvolvimento de negócios, demonstrando habilidades empreendedoras, de gestão, operacionais, de marketing estratégico, planeamento, orçamento e gestão financeira</p>		
<p><b>4. Explora as especificidades e o significado da gastronomia como fenómeno cultural</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimento:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece e compreende a cultura, os recursos materiais e imateriais de um país</li> <li>2. Conhecer as especificidades do novo consumidor, suas motivações e tendências no turismo mundial;</li> <li>3. Desenvolver a consciência da necessidade de criar uma oferta diferenciada, levando em consideração as idiossincrasias e identidade de cada país</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>4.1 A gastronomia como fenómeno cultural</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) “Comer” cultura ao redor do mundo</li> <li>2) Gastronomia e cultura do vinho.</li> <li>3) Internacionalização da Localidade</li> <li>4) Sistemas alimentares e tendências da gastronomia</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de desenvolver a consciência da necessidade de criar uma oferta diferenciada, tendo em conta as idiossincrasias e identidade de cada país</li> <li>2. É capaz de criar e desenvolver produtos culinários em diferentes tipos de contextos</li> <li>3. É capaz de explorar diferentes abordagens culinárias tendo em conta o património e a cultura como potencialidades do turismo gastronómico</li> <li>4. É capaz de criar, desenhar e adaptar a oferta gastronómica ao perfil do consumidor</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>4.2 Propriedades sensoriais dos alimentos</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Aparência, textura e aroma dos alimentos</li> <li>2) Gostos e preferências culturais</li> <li>3) Grupo étnico e semelhanças alimentares</li> <li>4) Cozinhas de todo o mundo</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicar o domínio técnico, histórico e inovador das artes culinárias.</li> </ol>		
<p><b>Instalações de Ensino/formação</b></p>		



Sala de formação (para apresentação de conferências, palestras e seminários), computador e (apresentação) software (para exercícios e testes), Internet (para o plano de negócios e preparação da apresentação, e-learning e auto-estudo)

**Leitura necessária:**

**Proposto pela parceria CULINART**

**Leitura recomendada:**

<https://www.entrepreneur.com/video> - section with video articles and lessons (in EN)

Ariely, D. (2008), *Predictably Irrational: The Hidden Forces that Shape Our Decisions*, London: Harper Collins.

The Culinary Institute Of America. (2011) *The Professional Chef*(9th ed) America: John Wiley&Sons Inc. -Education Book



Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Gestão e administração de pessoal de cozinha</b>		<b>3</b>	<b>17.5%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>	<b>Tipo de Módulo</b>	
ALIANÇA CULINART <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal	Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM	
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pré-requisitos (requisitos de entrada)</b>	<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>	
228 horas		Ensino Secundário	11,40 créditos ECVET	
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>	<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>	
<i>Testes escritos (pelo menos 3 durante o módulo)</i>	<i>3 horas</i>	<i>40%</i>	<i>Sala de formação/ ambiente online</i> <i>Atribuições de tarefas práticas</i> <i>Trabalho pessoal ou em grupo (estudo de caso / apresentação)</i> <i>Equipamento de apresentação, Internet</i>	
<i>Tarefas práticas (pelo menos 3 durante o módulo, por exemplo, desenvolvimento do cronograma de trabalho, redação da descrição do trabalho, simulação de entrevista de trabalho / dramatização, etc.)</i>	<i>3 horas</i>	<i>30%</i>		
<i>Estudo de caso, relatório reflexivo, apresentação e discussão.</i>	<i>3 horas</i>	<i>40%</i>		
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
Desenvolver a competência dos graduados no planeamento, organização, gestão e supervisão da cozinha e equipa do restaurante, atendendo aos mais altos padrões de produção e qualidade. O módulo também desenvolve habilidades de constituição de equipas e liderança necessárias para o graduado gerir uma equipa de forma eficaz, bem como competências de Ensino/formação para desenvolver as habilidades do pessoal e orientá-los no desenvolvimento e crescimento da sua carreira.				



### Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)

**No final do módulo, os formandos serão capazes de:**

1. Planear e organizar o pessoal da cozinha
2. Realizar a gestão de pessoal numa instalação de produção de "food service"
3. Desempenhar liderança e constituição de equipa eficaz e gestão de carreira
4. Formar outras pessoas (equipa)

### Métodos de ensino e aprendizagem

Palestras	48 horas
Seminários / exercícios	64 horas
Atividades de auto-estudo	40 horas
Prática de formação (na instituição VET)	40 horas
WBL (na empresa)	20 horas
e-learning	16 horas

### Conteúdo indicativo do módulo de formação:

Resultados de aprendizagem pretendidos

**1. Planear e organizar o pessoal da cozinha**

Número de horas

**Conhecimentos:**

1. Está familiarizado com as leis e procedimentos trabalhistas exigidos por país.
2. Compreende os requisitos relativos à gestão de desempenho e disciplina do ponto de vista legal.
3. Conhece e compreende os requisitos de análises de desempenho seguindo os princípios de gestão de RH e as diretrizes / políticas da empresa

**Tópico principal:**

1.1 Leis e procedimentos de proteção do emprego

**24**

**Sub-tópicos propostos:**

- 1) Contexto europeu, nacional e internacional
- 2) Pesquisa de funcionários por meio do mercado de trabalho e online
- 3) Entrevistar o candidato
- 4) Gestão de desempenho
- 5) Sair da revisão

**Habilidades:**

1. É capaz de aplicar a legislação laboral referente ao seu setor de trabalho.
2. É capaz de planear, desenvolver e controlar horários de trabalho.

**Tópico principal:**

1.2 Gestão de RH

**24**



<p>3. É capaz de organizar e coordenar o pessoal da cozinha.</p> <p>4. É capaz de organizar e conduzir atividades de entrevistas, contratações, demissões.</p>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Fundamentos da gestão de RH</p> <p>2) Princípios de gestão de RH</p> <p>3) Métodos e ferramentas de gestão de RH</p>	
<p><b>Competências:</b></p> <p>1. Planear, estruturar, organizar e supervisionar de forma autónoma o pessoal fundamental para as necessidades operacionais diárias / semanais do estabelecimento, de forma a garantir o cumprimento dos padrões, em termos de objetivos de produção e qualidade dos alimentos produzidos.</p>		
<p><b>2. Execução da gestão de pessoal numa instalação de produção de "food service"</b></p>		<p><i>Number of hours</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <p>1. Compreender como descrever os cargos de maneira adequada e todos os requisitos específicos de cada departamento da cozinha.</p> <p>2. Conhece e aplica os métodos de gestão de RH necessários ao pessoal da cozinha.</p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>2.1 Gestão e administração de pessoal</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Controle de documentação para candidato a emprego, empregado, empregado reformado</p> <p>2) Avaliação e correções da qualidade da produção.</p> <p>3) Lidar com questões pessoais entre funcionários (culturais, religiosos, sexuais, sociais)</p> <p>4) Diretrizes e procedimentos</p> <p>5) Descrições funcionais</p> <p>6) Descrições de funções</p>	<p><b>36</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <p>1. É capaz de trabalhar de forma precisa com a documentação administrativa</p> <p>2. É capaz de lidar com os problemas diários encontrados durante a produção, de acordo com as várias especificidades culturais da equipa.</p> <p>3. Justifica e explica os resultados da produção exigidos pela direção da empresa.</p>		
<p><b>Competências:</b></p> <p>1. O formando é capaz de planear e organizar a produção necessária nos vários departamentos sob a sua</p>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>2.2 Operações e procedimentos de RH no negócio culinário</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Seleção</p>	<p><b>54</b></p>



<p>responsabilidade, com um de alta qualidade por meio da seleção e gestão do respectivo pessoal.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) Planeamento de trabalho</li> <li>3) Formação</li> <li>4) Avaliação de desempenho</li> <li>5) Gestão de talentos</li> <li>6) Motivação</li> </ol>	
<p><b>3. Realizar uma liderança e constituição da equipa eficaz e gestão de carreira</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece e compreende os tipos de liderança necessários na gestão diária de uma cozinha ou de uma instalação de produção de alimentos</li> <li>2. Conhece e compreende os tipos de ações necessárias para construir uma equipa eficaz</li> <li>3. Conhece e compreende as ações e consequências adequadas para o bom crescimento de uma equipa eficiente e profissional</li> <li>4. Conhece as necessidades e importância da auto-formação contínua e crescimento a nível profissional (a sua carreira profissional e o pessoal)</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 3.1 Trabalho em equipa</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceitos básicos</li> <li>2) Teambuilding - Construindo uma equipa com novos funcionários</li> <li>3) Envolvimento correto de novos funcionários numa equipa já definida.</li> <li>4) Avaliação dos pontos fracos e fortes de cada funcionário.</li> <li>5) Delegação eficaz de tarefas</li> <li>6) Constituição de subequipas eficazes / de acordo com o conhecimento dos pontos mais fortes / mais fracos dos funcionários</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>24</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de aplicar o tipo de liderança conforme necessário</li> <li>2. Orienta e apóia os cozinheiros na sua unidade, relativamente aos seus desafios e problemas diários</li> <li>3. Analisa e direciona as várias personalidades da equipa, com vista a criar uma equipa mais eficiente e produtiva, solidária, construindo confiança, paciência, resolução de problemas</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 3.2 Liderança</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conceitos de liderança</li> <li>2) Habilidades necessárias para liderar uma equipa</li> <li>3) Fornecer exemplos diários de trabalho positivo e atitude social</li> <li>4) Fomentar ajuda mútua na equipa</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>24</b></p>
<p><b>Competncias:</b></p>		



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de liderar uma equipa sob diversos fatores de stress na direção de objetivos específicos e exigidos pela administração da empresa.</li> <li>2. É capaz de aplicar técnicas de gestão adequadas com base no número de pessoas na equipa</li> <li>3. É capaz de escolher e consultar / aconselhar o caminho adequado ao seu próprio crescimento e ao do seu pessoal.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5) Estilos de liderança</li> <li>6) Autoavaliação</li> <li>7) Saber utilizar o feedback dos funcionários</li> </ol>	
<b>4. Formar outras pessoas (equipa)</b>		<i>Número de horas</i>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece o ciclo de formação- levantamento de necessidades, planeamento, formação, avaliação.</li> <li>2. Conhece e compreende as necessidades e requisitos do programa de formação para o pessoal</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 4.1 O ciclo de formação</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Avaliação/identificação das necessidades de formação</li> <li>2) Planeamento, conceção e desenvolvimento do currículo de formação</li> <li>3) Métodos e técnicas a utilizar</li> <li>4) Avaliação e métodos de avaliação</li> <li>5) Planeamento adequado das sessões de formação</li> <li>6) Documentação das sessões ministradas</li> <li>7) Frequência da formação</li> <li>8) Período de certificação</li> <li>9) Formação de formadores</li> </ol>	<b>24</b>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de criar um currículo ou programa de formação e escolher métodos de Ensino/aprendizagem adequados para aplicar aos formandos com base nos requisitos.</li> <li>2. Tem boas habilidades de comunicação, habilidades manuais (habilidades práticas, para mostrar como deve ser feito);</li> <li>3. É capaz de envolver ativamente os formandos no processo de Ensino/aprendizagem.</li> </ol>	<p><b>Tópico Principal:</b> 4.2 Tipos de formação para a cozinha</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Formação de segurança</li> <li>2) Formação de habilidades</li> </ol>	<b>18</b>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O formando é capaz de explicar e transmitir os requisitos da profissão por meio de exemplos do dia a dia, experiências anteriores e experiências adquiridas.</li> </ol>		



2. É capaz de explicar e promover os conceitos de aprendizagem ao longo da vida e programa de educação/formação contínua.	3) Formação para atendimento dos clientes 4) Trabalho em equipa 5) Formação de reclamações 6) Formação para promoção	
<b>Instalações de Ensino/aprendizagem</b>		
Sala de formação (para palestras e seminários), computador e software (para gestão e administração de RH), Internet (para estudo de caso, preparação de relatórios e apresentações, e-learning e auto-estudo), Equipamento de apresentação.		
<b>Leitura necessária:</b> <i>Fornecido pela parceria CULINART</i> <b>Leituras recomendadas</b> <i>The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9th ed.) America: John Wiley&amp;Sons Inc.-Education Book</i>		



Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Gestão Financeira, de Recursos e Contabilidade</b>		<b>4</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor do Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
CULINART ALLIANCE (para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento) Carga de trabalho do módulo		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pré-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
195 horas		Ensino Secundário		9,75 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>		<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>
<i>Teste escrito</i>		<i>1 horas</i>	<i>30%</i>	<i>Sala de formação, computador e software de cálculo / restaurante / cozinha, Internet</i>
<i>Tarefa prática (custos)</i>		<i>1 horas</i>	<i>30%</i>	
<i>Tarefa prática relacionada com o planeamento e gestão de indicadores financeiros num estabelecimento de alimentação.</i>		<i>2 horas</i>	<i>40%</i>	
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
Desenvolver a competência do formando para organizar e coordenar os aspectos financeiros e contabilísticos; a documentação da cozinha em funcionamento - para ser capaz de controlar as diferentes atividades, produtos e recursos necessários; garantir um processo de contabilidade tranquilo, monitorar e manter o controlo de custos eficazes, no que diz respeito a eficiências, horas extras e pessoal, avaliar excessos e procurar a eficiência e produtividade.				
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>				
<b>No final do módulo, os formandos serão capazes de:</b>				
1. <i>Implementar soluções de custo de alimentos adequadas</i>				



2. *Desenvolver e executar orçamentos do negócio de restaurantes*
3. *Observar os processos de contabilidade / escrituração no restaurante*
4. *Gerir o sistema de suprimentos e stock no restaurante*

#### Métodos de ensino e aprendizagem

Palestras	36 horas
Seminários / exercícios	24 horas
Atividades de auto-estudo	29 horas
Formação Prática (na instituição VET)	60 horas
WBL (na empresa)	30 horas
e-learning	16 horas

#### Conteúdo indicativo do módulo de formação:

#### Resultados de aprendizagem pretendidos

#### 1. Implementa soluções adequadas de custo de alimentos

Número de horas

##### Conhecimentos:

1. Conhece e compreende o conceito de custos de alimentos
2. Conhece e compreende os princípios e cálculos matemáticos básicos
3. Conhece e compreende a variável de custos dos alimentos (épocas, produtos, importações, embalagem),
4. Sabe como aplicar o conceito de custo de alimentos a receitas, menus
5. Compreende o controlo de stock, processos de compra e entrega, princípios de seleção adequada de fornecedores, seleção de ingredientes, o princípio por trás da seleção adequada de ingredientes
6. Conhece e entende o P&L na indústria de "food service", os valores da contabilidade correta e adequada.

##### Tópico principal:

1.1 Custo dos alimentos

##### Sub-tópicos propostos:

- 1) Seleção de fornecedores
- 2) Seleção de ingredientes
- 3) Detalhe de preços de alimentos, identificação de impostos
- 4) Substituição de ingredientes (preço, sazonalidade, qualidade)
- 5) Peças comestíveis e em bom estado
- 6) Identificar o custo real de compra e a quantidade real de compra
- 7) Gestão de resíduos
- 8) Equilibrar o custo dos alimentos através do menu
- 9) Documentação e manutenção de registos

**20**



<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aplica o conceito de custo de alimentação a uma receita, menu, pedido de compra;</li><li>2. Usa e opera funções matemáticas básicas e apropriadas, relacionadas a questões de custo na indústria de "food service";</li><li>3. Planeia e executa o custo com base na sazonalidade, disponibilidade, aquisição de produto conforme necessário ou exigido pela unidade de produção;</li><li>4. Cria e adapta conceitos de custo de alimentos às receitas, menus e planeamento de eventos;</li><li>5. É capaz de transportar adequadamente um stock, planejar e solicitar itens de acordo com as necessidades atuais,</li><li>6. É capaz de reconhecer e analisar a qualidade dos itens comprados,</li><li>7. É capaz de diferenciar e selecionar fornecedores de acordo com as necessidades,</li><li>8. É capaz de analisar a folha de declaração de PL e tomar as medidas necessárias;</li><li>9. É capaz de criar, alimentar e manter um sistema de contabilidade de trabalho adequado e de acordo com as necessidades do estabelecimento;</li><li>10. É capaz de criar fórmulas no Excel conforme necessário</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>1.2 Lucros e perdas - conceito, princípios</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Conceitos de receita e lucro</li><li>2) Identificação do custo de alimentação</li><li>3) Custo da alimentação desejada em diferentes tipos de estabelecimento</li><li>4) Engenharia do menu com base no custo</li><li>5) Controlo das despesas</li><li>6) Controlo de stocks e armazenamento adequado</li></ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Implementa funções de gestão do funcionamento de um estabelecimento de "food service" lucrativo, incluindo o processo de controle e controlo de receitas e despesas; cria sistemas ou soluções inteligentes de custo; opera um sistema preciso de controlo de custos</li></ol>		



<p>capaz de colaborar com a contabilidade, departamento de compras, gerentes ou proprietários.</p> <p>2. Aplicar os conceitos de gestão financeira no contexto da cozinha de um restaurante através da utilização de medidas eficazes de controlo de custos e técnicas de custos para obtenção de resultados rentáveis.</p>		
<b>2. Desenvolve e executa orçamentos no negócio de restaurantes</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece e compreende a necessidade e complexidade de criar um orçamento</li><li>2. Conhece e compreende a necessidade de criar um orçamento equilibrado e realista</li><li>3. Respeite as limitações do orçamento</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> <p>2.1 Planeamento de orçamento</p> <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Identificação do orçamento</li><li>2) Identificação de todas as despesas do estabelecimento</li><li>3) Identificação das necessidades do estabelecimento</li><li>4) Desenvolvimento de um plano de orçamento equilibrado</li><li>5) Autorização do plano proposto com a administração e outros departamentos</li><li>6) Controle e avaliação do orçamento</li><li>7) Planeamento do orçamento futuro</li></ol>	<b>24</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de analisar as possibilidades e necessidades do estabelecimento de "food service"</li><li>2. É capaz de desenvolver uma proposta de orçamento para uma unidade ou estabelecimento de produção de alimentos</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> <p>2.2 Implementação do orçamento</p> <b>Subtópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Execução - elementos</li><li>2) Acompanhar os gastos</li><li>3) Documentação</li><li>4) Preparação de relatórios de orçamento</li><li>5) Auditoria e avaliação</li></ol>	<b>24</b>
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de criar um orçamento equilibrado de acordo com as necessidades dos estabelecimentos de forma eficaz;</li><li>2. É capaz de implementar e controlar o orçamento proposto;</li><li>3. Colabora com vários departamentos, conforme necessário para agilizar as propostas de orçamento e ter um documento final.</li><li>4. Desenvolve e implementa estratégias de compra e controlo do negócio</li></ol>		



<b>3. Observa os processos de contabilidade / escrituração no restaurante</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer e compreender os conceitos de custo alimentar versus P&amp;L;</li><li>2. Reconhecer e analisar diversos documentos utilizados na contabilidade, como faturas, transferências, protocolos.</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 3.1 Escrituração  <b>Subtópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Documentação da equipa (lista, cronograma, salários, documentos médicos etc.)</li><li>2) Documentação de alimentos (faturas, certificados de qualidade, inventário, rotulagem, lista de fornecedores)</li><li>3) Documentação do equipamento (inventário, certificados de garantia, instruções de segurança, registos de formação de pessoal)</li><li>4) Documentação de produtos químicos (inventário, ficha de dados de segurança, documentos de compra, registos de formação de pessoal)</li></ol>	<b>35</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de lidar com os vários documentos exigidos pela contabilidade, compras, pedidos, departamento de produção, rastreamento de stocks, etc..</li></ol>		
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de analisar, gerir e rastrear documentação relacionada à contabilidade;</li><li>2. Controla a contabilidade adequada no restaurante</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 3.2 Contabilidade e finanças no negócio culinário  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Noções básicas de contabilidade</li><li>2) Noções básicas de gestão financeira</li><li>3) Despesas de rastreamento</li><li>4) Inventário de alimentos</li><li>5) Custos de mão de obra, despesas de ocupação, despesas operacionais</li></ol>	<b>36</b>
<b>4. Gerencia o sistema de suprimentos e stocks no restaurante</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreende os sistemas de abastecimento de alimentos</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 4.1 Sistemas de abastecimento e entrega	<b>20</b>



<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Sabe e compreende como conceber e usar um sistema de inventário;</li> <li>3. Conhece e compreende as regras dos sistemas de inventário – “first in first out”, rotação, tempo de entrega adequado, armazenamento adequado, levantamento de stock adequado, etc .;</li> <li>4. Conhece a legislação aplicável à cadeia de abastecimento e stock</li> </ol>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sistemas de abastecimento de alimentos</li> <li>2) Gestão de entrega</li> <li>3) Gestão de ordens de produção</li> <li>4) Logística</li> <li>5) Armazenamento correto e rotação de suprimentos</li> </ol>	
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de trabalhar com software especializado para gestão de stocks e suprimentos de restaurantes;</li> <li>2. É capaz de fazer o inventário de maneira organizada</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 4.2 Gestão de inventário</p>	<b>24</b>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de fazer um inventário de forma organizada e adequada</li> <li>2. É capaz de gerir os suprimentos do restaurante</li> </ol>	<p><b>Su-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Razões que levam a fazer o inventário</li> <li>2) Organização de um inventário</li> <li>3) Registro dos resultados</li> <li>4) Comparação com stocks anteriores</li> <li>5) Tirar conclusões corretas</li> <li>6) Tipos de stocks (papel vs computador)</li> </ol>	
<b>Instalações de Ensino/formação</b>		
Sala de formação (para realização de palestras e seminários), computador e software (para as aulas práticas / tarefas relacionadas com o cálculo, administração e custos), Internet		
<p><b>Leituras exigidas</b> Kotas,R., Jayawardena, C. (2010), <i>Profitable Food and Management</i>, Hodder&amp;Stoughton Dopson, L. R., &amp; Hayes, D. K. (2015). <i>Food and beverage cost control</i>. John Wiley &amp; Sons.</p> <p><b>Leituras recomendadas</b> Davis,B., Lockwood, A. (2012), <i>Food and Beverage Management, BH, 5th edition</i> Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., &amp; Alcott, P. (2013). <i>Food and beverage management</i>. Routledge. Foskett, D. et al (2011), <i>Food and Beverage Management, Goodfellow Publishers, 3th edition</i> Kotas, R. (2014). <i>Management accounting for hotels and restaurants</i>. Routledge. Ninemeier, J. (2010), <i>Management of Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel Motel Associ., 5th edition</i> Dopson, L. R., &amp; Hayes, D. K. (2015). <i>Food and beverage cost control</i>. John Wiley &amp; Sons.</p>		



Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Gestão da produção de cozinha e garantia de qualidade</b>		<b>5</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de módulo</b>
ALIANÇA CULINART (para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pré-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
195 horas		Ensino Secundário		9,75 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>	<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>	
<i>Testes escritos</i>	<i>2 horas</i>	<i>30%</i>	<i>Sala de formação, apresentação e equipamentos de TI e Internet, Sala prática de Cozinha</i>	
<i>Estudo de caso, apresentação, explicação de uma determinada receita, sua origem e método de preparo</i>	<i>1 hora</i>	<i>10%</i>		
<i>Exame prático - tarefas, relacionadas com a demonstração de técnicas avançadas na preparação de diferentes tipos de pratos, bem como apresentação do prato final</i>	<i>1 hora</i>	<i>60%</i>		
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
Desenvolver competências na preparação e apresentação de alimentos de alta qualidade, utilizando técnicas clássicas e modernas. O módulo inclui uma análise aprofundada da culinária mundial, variedade de técnicas na preparação e apresentação dos alimentos. Parte importante do módulo é o controlo de qualidade e gestão de tempo no processo de preparação de alimentos.				
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>				
<b>No final da sessão os formandos serão capazes de:</b>				



1. Gerir o processo de produção da cozinha passando pelas técnicas de cozinha clássicas e modernas
2. Gerir e controlar o cumprimento dos padrões de qualidade
3. Implementar práticas de cozinhas mundiais e culturas alimentares (incluindo culinárias e culturas da Europa, América, Mediterrâneo, Ásia, etc.)
4. Preparar menus para crianças e menus de dieta (estilo de vida saudável, vegan, vegetariano, dietas especiais devido a alergias, etc.)
5. Apresentar e decorar produção culinária
6. Implementar a gestão de equipamentos de produção de alimentos
7. Exercitar uma gestão de tempo eficaz durante a produção

#### Métodos de ensino e aprendizagem

Palestras	39 horas
Seminários / exercícios	36 horas
Atividades de auto-estudo	10 horas
Formação Prática (na instituição VET)	62 horas
WBL (na empresa)	40 horas
e-learning	8 horas

#### Conteúdo indicativo do módulo de formação:

Resultados de aprendizagem pretendidos

<b>1. Gestão do processo de produção da cozinha passando pelas técnicas de cozinha clássicas e modernas</b>		<i>Número de horas</i>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece e compreende as várias técnicas e métodos usados na preparação da carga de trabalho diária e no funcionamento do serviço de alimentação</li> <li>2. Conhece e compreende as diferenças entre as técnicas aplicadas à cozinha clássica e à cozinha moderna</li> <li>3. Conhece e compreende os requisitos necessários no processo de produção para uma cozinha em funcionamento</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>1.1 Técnicas de cozinha</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Técnicas básicas de cozinha</li> <li>2) Técnicas de cozinha avançadas</li> <li>3) Métodos de cozimento clássicos</li> <li>4) Conceitos de cozinha moderna</li> <li>5) Pesos e medidas</li> <li>6) Receitas padronizadas</li> <li>7) Controle de porção</li> </ol>	<b>40</b>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de usar e implementar as técnicas adequadas exigidas na cozinha clássica e moderna, conforme necessário em cada receita;</li> </ol>		



<ol style="list-style-type: none"><li>2. É capaz de aplicar as técnicas adequadas e necessárias para um serviço em funcionamento</li><li>3. É capaz de supervisionar as técnicas adequadas exigidas na produção</li><li>4. É capaz de cozinhar adequadamente usando técnicas clássicas e modernas de acordo com os padrões adequados</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 1.2 Gestão de processos de cozinha - conceito, princípios</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Fluxo de trabalho da cozinha em geral</li><li>2) Sistema de Brigada e aplicação no mundo da culinária moderna</li><li>3) Organização e gestão do fluxo de trabalho da cozinha</li><li>4) Controle de processos de cozinha</li><li>5) Correções de processos de cozinha</li></ol>	<p><b>20</b></p>
<p><b>2. Gestão e controlo do cumprimento dos padrões de qualidade</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece os padrões de qualidade exigidos pela empresa e a respetiva legislação;</li><li>2. Conhece os requisitos de cada padrão envolvido na produção de alimentos;</li><li>3. Sabe desenvolver padrões de qualidade;</li><li>4. Sabe como aplicar os padrões de qualidade em todo o processo - da compra, venda e control de excedentes</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 2.1 Controle de qualidade da produção culinária</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Padrões de qualidade do ponto de vista da lei</li><li>2) Expectativas de qualidade dos clientes</li><li>3) Diferenças e pontos comuns nos padrões de qualidade</li><li>4) Identificação de padrões de qualidade para o estabelecimento</li><li>5) Criação de padrões de qualidade</li><li>6) Aplicação de padrões de qualidade em todos os níveis de produção</li><li>7) Maneiras de controlar e corrigir os padrões estabelecidos</li><li>8) Documentação necessária</li></ol>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de criar, estabelecer, seguir e corrigir conforme necessário, para respeitar os padrões de qualidade previamente estabelecidos;</li><li>2. É capaz de analisar, supervisionar e responde, conforme necessário, a fim de manter os padrões de qualidade</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p>	
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Assegura a alta qualidade da produção da cozinha através da aplicação dos padrões de qualidade estabelecidos;</li></ol>		



<p>2. É capaz de diferenciar e resolver problemas no local, tomando ações corretivas conforme garantido</p>	<p>2.2 Padrões de qualidade internos</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Especificações de ingredientes</li> <li>2) Lista de fornecedores aprovados</li> <li>3) Receitas aprovadas</li> <li>4) Padrões de produto</li> <li>5) Padrões em processo</li> <li>6) Padrões de embalagem / rotulagem</li> <li>7) Segurança alimentar</li> </ol>	<b>10</b>
<p><b>3. Implementação de cozinhas mundiais e culturas alimentares (incluindo culinárias e culturas da Europa, América, Mediterrâneo, Ásia, etc.)</b></p>		Número de horas
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica os principais ingredientes e perfis de sabor típicos das diferentes cozinhas mundiais;</li> <li>2. Conhece e compreende as técnicas e como aplicar a adequada para cada ingrediente de culturas específicas</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>3.1 Cozinhas do mundo</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cozinha mediterrânea. Principais ingredientes e perfis de sabor. Dieta mediterrânea.</li> <li>2) Cozinhas Européias. Principais ingredientes e perfis de sabor</li> <li>3) Cozinha americana (norte, central, sul). Principais ingredientes e perfis de sabor</li> <li>4) Cozinhas do Médio Oriente. Principais ingredientes e perfis de sabor</li> <li>5) Cozinhas Asiáticas. Principais ingredientes e perfis de sabor</li> </ol>	<b>30</b>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de preparar vários pratos específicos para as diferentes cozinhas, usando as técnicas de cozimento adequadas e o procedimento certo</li> </ol>		
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de aplicar a técnica de cozimento adequada para cada cozinha e ingredientes específicos, conforme necessário.</li> </ol>		
		<b>24</b>



	<b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Técnicas de cozinha comuns em todo o mundo</li><li>2) Técnicas e equipamentos de cozinha exclusivos de diferentes países e regiões.</li><li>3) Substituições possíveis / aceitáveis para equipamentos e ingredientes exclusivos</li><li>4) Alimentos e tecnologias artesanais</li></ol>	
<b>4. Preparar Menus para crianças e Menus dietéticos (estilo de vida saudável, vegano, vegetariano, dietas especiais devido a alergias, etc.)</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece os riscos associados e as soluções possíveis para cada dieta específica em caso de não conformidade;</li><li>2. Conhece a lista de alérgenos e as diferentes alergias, intolerâncias; Conhece os requisitos básicos de nutrição para cada necessidade culinária ou dietética</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 4.1 Menus e dietas especiais <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Dietas religiosas comuns. Restrições e substituições</li><li>2) Dietas de estilo de vida comuns. Restrições e substituições</li><li>3) Dietas comuns relacionadas à saúde</li><li>4) Restrições e substituições</li><li>5) Menu infantil, design de dietas e pratos</li></ol>	<b>10</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de preparar pratos de acordo com necessidades dietéticas específicas;</li><li>2. É capaz de ser extremamente preciso e detalhado no seu trabalho de produção diário</li></ol>		
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desenvolve e prepara menus especiais para crianças ou menus de dieta, sendo detalhadamente orientados e atendendo aos requisitos especiais</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 4.2 Alergias e intolerâncias <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Alergias comuns</li><li>2) Intolerâncias comuns</li><li>3) Riscos e possíveis substituições</li><li>4) Assistência médica básica</li></ol>	<b>6</b>



<b>5. Apresentação e decoração da produção culinária</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece e compreende a história e evolução dos estilos de apresentação</li><li>2. Conhece os conceitos de arquitetura e composição, harmonia de cores; o conceito de revestimento de alto volume vs. jantar fino vs. cozinhas de campo</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 5.1 História e desenvolvimento de apresentações e decorações de alimentos  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Estilos clássicos de estilos de chapeamento e decorações de placas.</li><li>2) "Nouvelle cuisine" e mudanças no estilo de chapeamento</li><li>3) Tendências de fusão e moleculares e mudanças trazidas ao estilo de galvanização</li><li>4) 4) Conceitos modernos de galvanização e evolução de estilos</li><li>5) antar fino versus casual versus fast food</li></ol>	<b>8</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de criar uma harmonia na placa ao nível das cores e texturas;</li><li>2. É capaz de respeitar os padrões de qualidade;</li><li>3. É capaz de resolver questões de chapeamento de última hora.</li></ol>		
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ser capaz de apresentar um prato e avaliar os vários componentes para se certificar de que existe harmonia e elevada qualidade; seja eficiente e económico nos seus gestos durante o chapeamento; seja preciso nos gestos e nos detalhes de chapeamento de cada prato.</li></ol>		
	<b>Tópico principal:</b> 5.2 Harmonia no prato  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Cores</li><li>2) Texturas</li><li>3) Sabores</li><li>4) Aromas</li><li>5) Altura</li><li>6) Quantidade e Design</li><li>7) Equilíbrio</li></ol>	<b>8</b>
<b>6. Implementar a gestão de equipamentos de produção de alimentos</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b>	<b>Tópico principal:</b>	



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece e compreende as necessidades de cada máquina e aparelho utilizado na cozinha;</li> <li>2. Conhece e compreende o uso adequado das máquinas</li> <li>3. Conhece e entende as regras de segurança ao usar o equipamento</li> <li>4. Conhece e compreende o armazenamento e limpeza adequados do equipamento da cozinha</li> <li>5. Conhece e compreende as novas tecnologias à medida que aparecem nas cargas de trabalho diárias</li> </ol>	<p>6.1 Equipamento de cozinha</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Identificação do equipamento de cozinha. Clássico e moderno.</li> <li>2) Requisitos e regras de segurança.</li> <li>3) Limpeza correta.</li> <li>4) Armazenamento correto.</li> <li>5) Uso correto.             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Equipamentos pequenos vs seleção de equipamentos de produção maior.</li> <li>2) Uso de equipamento estrangeiro.</li> </ol> </li> </ol>	<b>11</b>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de usar, limpar e armazenar adequadamente qualquer peça individual do equipamento</li> <li>2. É capaz de garantir a manutenção básica diária do equipamento</li> <li>3. É capaz de usar tecnologias avançadas na carga de trabalho diário</li> <li>4. É capaz de lidar com a resolução de problemas com o equipamento em questões cotidianas</li> <li>5. É capaz de exercer profissionalmente o manuseamento do equipamento (para colocá-lo em uso adequado)</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>6.2 Facas e outros utensílios de cozinha</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Facas de cozinha. Tipos. Aços.</li> <li>2) Faca diferente para finalidades diferentes</li> <li>3) Afição de facas</li> <li>4) Regras de manuseamento de facas</li> <li>5) Utensílios de cozinha clássicos</li> <li>6) Aparelhos modernos de cozinha</li> </ol>	<b>6</b>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de usar as ferramentas, equipamentos e máquinas de forma adequada e demonstrar aos demais o uso adequado do equipamento;</li> <li>2. Garante a manutenção de ferramentas, equipamentos e aparelhos e controla seu uso.</li> </ol>		<b>6</b>
<p><b>7. Exercício de gestão de tempo eficaz durante a produção</b></p>		<i>Número de horas</i>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece e compreende as técnicas adequadas no esforço de aliviar a carga de trabalho do dia a dia;</li> <li>2. Sabe e compreende como sintetizar uma planilha de produção;</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>7.1 Gestão de tempo</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p>	<b>6</b>



<p>3. Conhece e compreende o princípio por trás da produção em massa e da gestão do tempo;</p> <p>4. Conhece e compreende o conceito de planeamento e delegação conforme necessário</p>	<p>1) Organização do planeamento de tarefas (anual, mensal, semanal, diário)</p> <p>2) Equilibrar a equipa (motivar a equipa para criar equipas e turnos equilibrados, fortes e eficientes)</p> <p>3) Importância de briefings e debriefings</p> <p>4) Criação de cronograma</p> <p>5) Tipos de planeamento de acordo com o dimensão da equipa e as necessidades da empresa</p>	
<p><b>Habilidades:</b></p> <p>1. É capaz de captar rapidamente e sistematizar / coordenar, retomar e supervisionar a carga de produção e prazos;</p> <p>2. É capaz de ser flexível durante a produção quando o tempo é curto e de encontrar uma solução rápida;</p> <p>3. É capaz de realizar multitarefas)</p>	<p><b>Tópico principal:</b> 7.2 Produção eficiente</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Saber quais são os seus prazos</p> <p>2) Multitarefa</p> <p>3) Importância da delegação</p> <p>4) Flexibilidade e resolução de problemas</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Instalações de Ensino/aprendizagem</b></p>		
<p>Sala de formação (para as sessões teóricas e de seminário); cozinha / restaurante de formação - locais de formação para a formação prática com equipamento pedagógico especializado para a cozinha, equipado com local de trabalho separado para cada formando e local de trabalho para o formador. O equipamento mínimo de cozinha necessário para a formação, a fim de obter as competências pretendidas (p.ex. pias, bancadas, equipamento de cozinha - fogões, fornos de convecção, fogões de cozinha, etc., frigoríficos, ventilação, balanças e outras medidas e pequenas ferramentas, armários de cozinha e armazenamento, cozinha e talheres, talheres e utensílios, equipamento de catering e outros equipamentos e maquinários especializados; equipamento de proteção individual; computador e Internet (para as tarefas de planeamento).</p>		
<p><b>Leitura necessária:</b> <i>Indicada pela parceria CULINART</i></p>		
<p><b>Leituras recomendadas</b></p>		



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



*Walker, John R. (2014) The restaurant form concept to operations, John Wiley and Sons, 7th Edition*

*Philip Pauli, P. (1999). Classical cooking the modern way (3rd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.*

*The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.*



Título do módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Pesquisa e Desenvolvimento de Menu .Criatividade e inovação na cozinha</b>		<b>6</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
ALIANÇA CULINART ALLIANCE <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pré-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
195 horas		Ensino Secundário		9,75 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>	<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>	
<i>Testes escritos</i>	<i>2 horas</i>	<i>20%</i>	<i>Sala de formação e cozinha / restaurante para formação prática, equipamentos e materiais para exames práticos</i>	
<i>Tarefa / exame prático (menu / desenvolvimento e apresentação do recibo)</i>	<i>4 horas</i>	<i>40%</i>		
<i>Tarefa / exame prático (desafio caixa preta)</i>	<i>2 horas</i>	<i>10%</i>		
<i>Observação direta durante as sessões</i>	<i>No momento</i>	<i>30%</i>		
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
<p>O objetivo deste módulo é desenvolver e promover as competências criativas, o pensamento inovador e a criatividade dos formandos em questões como o orçamento e tempo limitados. Também se concentra muito mais em metas de tempo e orçamento, ao mesmo tempo em que combina soluções não padronizadas e mais eficientes.</p> <p>É dada ênfase especial ao desenvolvimento da capacidade dos formandos de oferecerem técnicas não tradicionais no trabalho com produtos tradicionais, bem como de trazer ideias inovadoras na preparação, apresentação e serviço do produto culinário. Assim, o módulo está focado no desenvolvimento de opções de menu que refletem o conhecimento de nutrição e ingredientes alimentares, promovem a saúde geral e o bem-estar,</p>				



respondem a uma gama de necessidades e preferências nutricionais e abordam modificações para dietas especiais, alergias e intolerâncias alimentares, como obrigatório. Ele também desenvolve as habilidades de criatividade do trainee e dá uma visão abrangente das inovações atuais no setor.

### Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)

#### No final do módulo, os formandos serão capazes de:

1. *Planear e desenvolver receitas e menus*
2. *Pesquisar novas receitas, tecnologias e produtos para garantir um Menu atraente*
3. *Criar novos pratos com expressões artísticas*
4. *Analisar o impacto social, histórico e cultural sobre e dos alimentos e aplicá-lo em um processo criativo*

### Métodos de ensino e aprendizagem

Palestras	44 horas
Seminários / exercícios	49 horas
Atividades de auto-estudo	10 horas
Formação Prática (na instituição VET)	60 horas
WBL (na empresa)	24 horas
e-learning	8 horas

### Conteúdo indicativo do módulo de formação

#### Resultados de aprendizagem pretendidos

<b>1. Planear e desenvolver receitas e menus</b>		<i>Número de horas</i>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece os produtos alimentares existentes, ingredientes, tecnologias e história associada a eles (famílias, sazonalidade, rótulos, padrões de uso, peso, rendimento ...);</li> <li>2. Conhece os métodos básicos de pesquisa e as fontes de informação;</li> <li>2. Conhece o preço de venda com base no custo dos produtos, coeficiente multiplicador, tíquete médio,</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>1.1 Métodos de pesquisa e desenvolvimento</p> <p><b>Sub-topicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Coleta de informações</li> <li>2) Processamento de informações</li> <li>3) Análise de informações</li> <li>4)</li> </ol> <p><b>Tópico principal:</b></p>	<b>11</b>



<p>concorrentes, posicionamento de marketing, preço psicológico, estratégia da empresa, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Conhece o quadro legal com as obrigações de informação e comunicação do cliente (riscos alergênicos, origem dos produtos, etc.)</li><li>4. Conhece o equilíbrio alimentar e a consistência das propostas</li><li>5. 6. Conhece equipamentos e materiais relacionados à produção e armazenamento</li></ol> <p>Knows Food and drink pairings</p>	<p>1.2 Receita e engenharia de menu</p> <p><b>Sub-topicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pesquisa de mercado</li><li>2) Importância da localização</li><li>3) Preços de alimentos</li><li>4) Composição do menu</li><li>5) Equilíbrio entre o preço do menu e a dieta alimentar</li><li>6) Menu de equilíbrio com alimentos e bebidas</li><li>7) Sazonalidade dos produtos</li><li>8) Habilidades da equipa</li><li>9) Espaço disponível</li><li>10) Localização</li><li>11) Leis e restrições</li><li>12) Código local de saúde / HACCP</li><li>13) Patrimônio Local</li></ol>	<p><b>40</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dominar as técnicas culinárias associadas a cada prato</li><li>2. Representar graficamente o prato</li><li>3. Avaliar as quantidades e calcula os rendimentos</li><li>4. Elaborar as fichas técnicas</li><li>5. Definir o preço de venda</li><li>6. Organizar no espaço e no tempo (criação de planogramas / tabela de agendamento de tarefas)</li><li>7. Identificar as necessidades de material e mão de obra</li><li>8. É capaz de examinar e analisar itens específicos, como produtos, técnicas, receitas</li><li>9. É capaz de realizar pesquisas adequadas sobre novos ingredientes, novas técnicas, culturas alimentares</li></ol>		
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tem a capacidade de pesquisar de forma autónoma novas receitas, alimentos e pratos e aplica os resultados no local de trabalho</li></ol>		



<ol style="list-style-type: none"><li>2. Capaz de projetar um serviço de cozinha adaptado a um determinado contexto</li><li>3. Adapta os serviços de cozinha com base no feedback do cliente</li></ol>		
<b>2. Pesquisa de novas receitas, tecnologias e produtos para garantir um menu atraente</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece noções básicas de química alimentar</li><li>2. Conhece diferentes técnicas de cozinha</li><li>3. Knows cuisines around the world (products, spices, preparations, associations...)</li><li>4. Conhece diferentes culturas culinárias</li><li>5. Conhece associações de gosto</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 2.1 Química Alimentar  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Processos químicos e físicos de cozimento</li><li>2) Mitos e fatos no mundo culinário</li><li>3) Identificação de uma variedade de ingredientes da cozinha molecular</li><li>4) Novas tecnologias e equipamentos de cozinha</li><li>5) Pesquisa para alimentos modificados. Benefícios e Desvantagens</li><li>6) Desenvolvendo um prato clássico</li></ol>	<b>40</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Garante uma supervisão culinária</li><li>2. Domina novas tecnologias alimentares</li><li>3. Analisa um prato para fazê-lo evoluir</li><li>4. Experiências com associações e modificações de produtos</li><li>5. Elabora e analisa uma ficha de degustação</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 2.2 Combinação de alimentos e bebidas  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Enologia. Noções básicas de harmonização de vinhos e comidas</li><li>2) Destilando bebidas espirituosas. Noções básicas de combinação de espíritos e alimentos</li><li>3) Mixologia. Coquetéis e noções básicas de combinação de comida</li><li>4) Refrigerantes. Mínimo e máximo no menu</li></ol>	<b>20</b>
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cria receitas para novos pratos e menus</li></ol>		
<b>3. Criação de novos pratos com expressões artísticas</b>		<i>Número de horas</i>



<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Explicar os conceitos de criatividade e expressão artística na cozinha;</li><li>2. Conhecer e compreender apresentação artística colorida, equilíbrio de cores, simbioses entre texturas, cores e técnicas aplicadas ao prato;</li><li>3. Conhecimentos de composição, aromas, texturas, chapeamento;</li><li>4. Conhece e compreende o conceito por trás do emparelhamento de alimentos;</li><li>5. Conhecer e compreender a evolução dos estilos de galvanização;</li><li>6. Conhece os tipos de inovações - tecnológicas, organizacionais, etc.</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 3.1 Criatividade</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Conceitos de criatividade</li><li>2) Pensamento criativo</li><li>3) Métodos para estimular a criatividade</li><li>4) Inspiração do passado</li><li>5) 5) Tendências versus modismos</li></ol>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de controlar as técnicas de cozimento em um esforço para aplicar novas e mais avançadas técnicas;</li><li>2. Aplicar conceitos de arte, história, cultura, viagens na concepção de novos pratos;</li><li>3. É capaz de utilizar os ingredientes disponíveis e utilizar técnicas de cozimento adequadas para transformá-los em um novo conceito;</li><li>4. Aplica novas técnicas ou ideias sobre conceitos ou receitas já existentes para inovar e criar algo novo.</li><li>5. É capaz de identificar e analisar inovações alimentares</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 3.2 Artes e impressões</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Conceitos e esquemas de cores</li><li>2) Composição</li><li>3) Texturas</li><li>4) Sabores</li><li>5) Emoção. Nostalgia e humor</li><li>6) Pratos e utensílios criativos</li></ol>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pesquisa e testa novos produtos alimentícios e técnicas de preparo e apresentação dos pratos;</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 3.3 Inovações e tendências em alimentos e culinária</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tipos de inovações</li><li>2) Inovações tecnológicas em alimentos</li><li>3) Inovações de produtos na culinária</li><li>4) Inovações organizacionais em negócios culinários</li><li>5) Pesquisa de inovações e tendências em alimentos e culinária</li></ol>	<p><b>16</b></p>



<p>2. Gere ideias inovadoras e criativas para chegar a novas receitas, preparações de alimentos e bebidas e novas formas de apresentar os produtos.</p>		
<p><b>4. Analisar o impacto social, histórico e cultural sobre e dos alimentos e aplicá-lo em um processo criativo</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tem conhecimento geral da história dos alimentos e ingredientes ao longo dos tempos e seu impacto nas culturas em todo o mundo;</li> <li>2. Possui conhecimentos avançados sobre os tipos de cozinhas como mediterrânica, asiática, francesa, italiana, etc. e explica o contexto cultural e a origem alimentar</li> <li>3. Compreende o conceito de património gastronómico europeu: aspectos culturais e educativos</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 4.1. Turismo gastronómico e património culinário</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Turismo gastronómico e perfil turístico</li> <li>2) Património gastronómico europeu. cozinha francesa</li> <li>3) História e culturas alimentares da Europa, Ásia, América</li> <li>4) Intercâmbio global de culturas alimentares</li> <li>5) Comida como ferramenta social</li> <li>6) Cerimônias de alimentos e bebidas em todo o mundo</li> <li>7) Conhecimento dos ciclos de evolução dos alimentos</li> </ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de analisar a particularidade de cada ingrediente e encontrar uma maneira de combiná-los para criar um prato perfeito em termos de aplicação técnica</li> <li>2. É capaz de compreender e explicar o impacto que alimentos específicos têm em cada cultura e história</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 4.2 Gastronomia transcultural e moderna</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cozinha de fusão</li> <li>2) Cozinha moderna - Nouvelle cuisine, cozinha americana contemporânea, etc.</li> <li>3) Cozinha mista</li> <li>4) Consumo de alimentos de migrantes</li> <li>5) Gastronomia molecular</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Instalações de Ensino/formação</b></p>		



Sala de formação(para sessões teóricas e de seminário); cozinha / restaurante de formação - locais de formação para a formação prática com equipamento pedagógico especializado para a cozinha, equipado com local de trabalho separado para cada formando e local de trabalho para o professor, e o equipamento mínimo de cozinha necessário para a formação, a fim de obter as competências pretendidas (p.ex. pias , bancadas, equipamento de cozinha - fogões, fornos de convecção, fogões de cozinha, etc., frigoríficos, ventilação, balanças e outras medidas e pequenas ferramentas, armários de cozinha e armazenamento, cozinha e talheres, talheres e utensílios, equipamento de catering e outros equipamentos e maquinários especializados ; equipamento de proteção individual; computador e Internet (para as tarefas de planeamento).

#### **Leitura Requerida**

*Karen Page & Andrew Dornenburg (2008), The Flavor Bible. Little, Brown & Company*

*Karen Page (2017), Kitchen Creativity. Little, Brown & Company*

*Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. D., & Vujcic, S. (2014). Foodies and food tourism. Oxford: Goodfellow Publishers*

*Cesar Vega, Job Ubbink, Erik Van Der Linden, 2012, Kitchen as laboratory*

*Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, 2011, Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*

*Michael J Gibney, Susan A Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H Vorster. A John, Introduction to Human Nutrition, Second Edition, Edited on behalf of The Nutrition Society*

#### **Leitura recomendada**

*Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. Journal of Culinary Science & Technology, 11(1), 19-35.*

*Borkenhagen, C. (2017). Death of the secret recipe: "Open source cooking" and field organization in the culinary arts. Poetics, 61, 53-66.*

*Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in haute cuisine: Strategic knowledge and practice in gourmet kitchens. Journal of culinary science & technology, 11(1), 80-95.*

*Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. Flavour, 3(1), 6.*

*Pinel, F., Varshney, L. R., & Bhattacharjya, D. (2015). A culinary computational creativity system. In Computational creativity research: towards creative machines (pp. 327-346). Atlantis Press, Paris.*

*Stierand, M., Dörfler, V., & MacBryde, J. (2014). Creativity and innovation in haute cuisine: Towards a systemic model. Creativity and Innovation Management, 23(1), 15-28.*

*The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2nd ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.*

*The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9th ed) America: John Wiley&Sons Inc.-Education Book*

*The Culinary Institute Of America. (2012). Garde Manager (4th ed). America: John Wiley & Sons ,Inc.-Education book McGivern, Y. (2013)*

*Thomas Keller, 1999, French Laundry Cookbook*

*This, Herve, 2009, Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)*

*This, Herve, 2008, Molecular Gastronomy Exploring the Science of Flavor*



Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Tecnologias de Informação e Comunicação em Negócios Culinários</b>		<b>7</b>	<b>7.5%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
ALIANÇA CULINART <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIMES
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pre-requisites (entry requirements)</b>		<b>ECVET Value (if applicable)</b>
97 horas		Secondary education		4.85 ECVET credits
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>		<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>
<i>Teste escrito / questionário online</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Sala de formação/ ambiente online Hardware de cozinha e cozinha, restaurante, software HRM</i>
<i>Exame prático (hardware e software de cozinha)</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	
<i>Exame prático (usando software TIC: aplicativos de internet / media social)</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<i>Exame prático (usar ferramentas de software de RH)</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
Desenvolve a competência dos graduados no uso de tecnologias de informação atuais e emergentes na indústria culinária. Inclui soluções de software específicas da indústria, o uso dos media social e diferentes canais para promoção e branding. O módulo também inclui conhecimentos, habilidades e competências suficientes sobre o pessoal específico e software de GRH necessários para o trabalho do chef. O módulo tem como objetivo preparar o formando e disponibilizar conhecimento do funcionamento de todo o hardware da cozinha e dos softwares relacionados com o negócio culinário, especialmente as ferramentas relacionadas com o marketing e as redes sociais, bem como os soluções relacionados com a gestão do RH no negócio culinário.				



<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>		
<b>No final do módulo os formandos serão capazes de:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar as TICs modernas em artes culinárias e negócios culinários</li> <li>2. Utilizar um software especializado</li> <li>3. Utilizar os medias sociais e canais para promoção e branding</li> <li>4. Utilizar o sistema de TI na equipa e na gestão de RH</li> </ol>		
<b>Métodos de ensino e aprendizagem</b>		
Palestras		18 horas
Seminários / exercícios		36 horas
Atividades de auto-estudo		0 horas
Formação Prática (na instituição VET)		19 horas
WBL (na empresa)		12 horas
e-learning		12 horas
<b>Conteúdo indicativo do módulo de formação</b>		
<b>Resultados de aprendizagem pretendidos</b>		
<b>1. Utilização das TICs inovadoras em artes culinárias e negócios culinários</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece as diferentes tecnologias que podem ser utilizadas na restauração e na cozinha.</li> <li>2. Conhece diferentes canais de informação e fontes de informação sobre técnicas culinárias, diferentes receitas e gestão da cozinha</li> </ol>	<b>Tópico principal:</b> 1.1 TIC em negócios culinários  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fontes de informação da Internet</li> <li>2) Canais da web</li> <li>3) Registro e armazenamento de informações</li> <li>4) Uso de serviços em nuvem</li> <li>5) Os benefícios do uso de TIC no setor culinário</li> </ol>	<b>12</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de escolher as TIC, mais convenientes, para cada situação e tipo de estabelecimento.</li> <li>2. É capaz de pesquisar, encontrar, sistematizar e extrair informações úteis de várias fontes de informação.</li> </ol>	<b>Tópico principal:</b> 1.2 Segurança digital  <b>Sub-tópicos propostos:</b>	<b>5</b>
<b>Competências:</b>		



<p>1. Utiliza as tecnologias de informação e comunicação mais adequadas para a melhoria dos recursos, a melhoria da qualidade do serviço, a adaptação ao cliente e a personalização do serviço.</p>	<p>1) Riscos de segurança 2) Firewalls e programas antivírus 3) Filtros de e-mail 4) Proteção de informação</p>	
<p><b>2. Utilização de software e hardware específico</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <p>1. Sabe como utilizar o software: equipamentos de TIC como computador, monitor de toque, impressoras, caixa registradora, controles remotos etc. e o software criado para a restauração e gestão da cozinha, que facilita as comunicações e processos internos, soluções informáticas de back office, instalações automação e controle eletrónico de máquinas e instalações, controle de energia e segurança, etc.</p> <p>2. Conhece os dispositivos mais comuns como iphone, iPad, smartphone e tablets. Conhece a aplicação que transforma o iPad em terminal de ponto de venda ou carta digital, software POS para hotelaria, pagamentos a partir de telemóveis, outras aplicações para controlar inventários e análises, anotar encomendas, etc. especialmente aplicado ao ramo das artes culinárias.controls etc.</p>	<p><b>Tópico principal:</b> 2.1 TIC - noções básicas, benefícios e uso</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Hardware (Como usar o Hardware na cozinha: descrição do principal hardware usado no ramo culinário (e seus componentes) e os procedimentos operacionais)</p> <p>2) Software (Como usar os diversos softwares: descrição e explicação do principal software relacionado ao negócio culinário)</p> <p>3) Software específico para o negócio culinário (Como usar e implementar software específico para o negócio culinário: como escolher o melhor software de acordo com o seu negócio culinário e personalizá-lo)</p> <p><b>Tópico principal:</b> 2.2 Sistemas operacionais, produtos e redes</p>	<p><b>14</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <p>1. É capaz de utilizar todo o equipamento de TIC, normalmente, necessário no setor.</p> <p>2. É capaz de utilizar as aplicações mais adequadas em cada circunstância: sistemas de reserva e encomenda dentro ou fora do estabelecimento, inventários, gestão de stock,</p>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <p>1) Produtos e aplicações utilizados (como o MS Office Pack, etc.)</p> <p>2) Redes (internas e externas)</p>	<p><b>16</b></p>



<p>compras e reabastecimento online, estatísticas, relatórios, custos, contabilidade, etc</p>		
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Atua como um chef moderno, utilizando as TIC para realizar as suas tarefas na cozinha, o que implica a utilização de diferentes softwares, não apenas, para máquinas de cozinha ou controlos remotos de automação eletrónica.</li><li>2. Escolhe as soluções mais adequados considerando a facilidade na utilização, a adequação das informações acessíveis, a eficácia das etapas realizadas, a acessibilidade permanente, a facilidade de comunicação, os custos de utilização, a automação de processos, etc. de forma a aumentar a competitividade do restaurante, usando os recursos que possui ou usando novos aplicativos e softwares.</li></ol>		
<p><b>3. Media sociais e canais online para promoção e branding</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece os media social e percebe os seus benefícios para as artes culinárias e negócios culinários</li><li>2. Conhece os princípios gerais de marketing digital, publicidade e comunicação</li></ol>	<p><b>Tópico principal:</b> 3.1 Marketing das redes sociais</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Canais</li><li>2) Criação de público</li><li>3) Definição de metas e objetivos</li><li>4) Recursos</li></ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de utilizar as aplicações mais adequadas em cada circunstância: sistemas de reservas e pedidos dentro ou fora do estabelecimento, inventários, gestão de stocks, compras e reabastecimento online, estatísticas, relatórios, custos, contabilidade, etc.</li></ol>	<p><b>Main topic:</b> 3.2 Promoção online</p>	<p><b>10</b></p>



<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Utiliza o Suporte ao Cliente para garantir a satisfação do cliente e mantê-lo informado em todos os momentos</li> <li>3. Motive os seguidores a compartilhar as suas experiências culinárias com outras pessoas, originando boas recomendações em nome do estabelecimento.</li> </ol>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Plataformas de redes sociais - Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, Pinterest, LinkedIn, TikTok, outros que venham a surgir</li> <li>2) Branding</li> <li>3) Conteúdo de construção</li> <li>4) Ferramentas para promoção</li> </ol>	
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de despertar o interesse pela oferta gastronómica ou pelas actividades que oferece, criando novos canais, atraindo novos clientes através da transmissão de identidade e valores</li> <li>2. O formando é capaz de melhorar a comunicação com clientes e fornecedores, conhecendo as necessidades e hábitos dos clientes e fornecedores, utilizando as soluções e canais mais adequados</li> <li>3. É capaz de estabelecer uma forte presença nas redes sociais, ligando e construindo relacionamentos para que cada vez mais visitantes, passem da visita à página e da Internet, para a visita ao restaurante</li> </ol>		
<p><b>4. Sistema de TI na equipa e na gestão de RH</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece diferentes programas de gestão de Recursos Humanos</li> <li>2. Conhece várias funcionalidades do software HRM</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>4.1 Software de gestão de RH</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tipos de produtos de software de HRM</li> <li>2) Componentes - funcionário / equipa, benefícios, folha de pagamento, remuneração, desempenho</li> <li>3) Funcionalidade</li> </ol>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de utilizar os programas de gestão de RH para gerir a presença de funcionários, produtividade, seleção, horário, turnos, distribuição de tarefas, etc.</li> </ol>		



<p><b>Competências:</b></p> <p>1. Ao utilizar o sistema informático de gestão de RH o formando poderá aumentar a produtividade dos colaboradores propondo bons horários, distribuição de tarefas, turnos adaptados às competências e qualificações de cada colaborador, de acordo com as necessidades da empresa.</p>	<p>4) Automação de RH</p> <p><b>Tópico principal:</b> 4.2 Operações de RH com software de HRM para negócios culinários</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Planejamento</li> <li>2) Relatórios de RH</li> <li>3) Análises de RH</li> <li>4) Orçamento</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Instalações de Ensino/formação</b></p>		
<p>Sala de formação (palestras e seminários), laboratórios de informática, computador para cada formando e formador, cozinha, restaurante e software de GRH, Internet, hardware de restaurante (terminais, etc.)</p>		
<p><b>Leitura Requerida</b></p> <p><a href="https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html">https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html</a>  <a href="https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html">https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html</a>  <a href="https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html">https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html</a>  <a href="https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/">https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/</a></p> <p><b>Leitura recomendada</b></p> <p>Mark Garcia, <i>How to Become a Rock Star Chef in the Digital Age: A Step-by-Step Marketing</i>, Morgan James Publishing, 2018  Rachel Hofstetter, <i>Cooking Up a Business: Lessons from Food Lovers who Turned Their Passion Into a Career--and how You Can, Too</i>, A Perigee Book, 2013  Charles Ho, <i>7 Proven Restaurant Marketing Strategies to Increase Your Restaurant Business Today!</i>, CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013  Sari Edelstein, <i>Managing Food and Nutrition Services: For the Culinary, Hospitality, and Nutrition professionals</i>, Jones and Bartlett Publishers, 2008  Bhargave, A., Jadhav, N., Joshi, A., Oke, P., &amp; Lahane, S. R. (2013). <i>Digital Ordering System for Restaurant Using Android</i>. <i>International journal of scientific and research publications</i>, 3(4), 1-7.  Leach, S. H. (2015), "Restaurant operation system and method., U.S. Patent Application No. 15/312,810.</p>		



Título do Módulo		Código do módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Comunicação e Línguas Estrangeiras</b>		<b>8</b>	<b>10%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
ALIANÇA CULINART <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pre-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
130 hours		Ensino Secundário		6,50 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>		<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>
<i>Teste escrito / questionário online (sobre comunicação)</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Sala de formação / ambiente online</i> <i>Computadores para o teste de idioma</i>
<i>Exercícios práticos / exame de habilidades interpessoais</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<i>Exercícios práticos / exame oral: redação de um discurso e apresentação oral</i>		<i>2 horas</i>	<i>20%</i>	
<i>Exercícios práticos / exame e teste escrito (online) em língua estrangeira aplicada ao negócio culinário</i>		<i>2 horas</i>	<i>30%</i>	
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
Desenvolve competências em comunicação eficaz no local de trabalho, incluindo a melhoria das suas habilidades de comunicação empresarial, desde a superação de barreiras, fornecimento de feedback e compreensão da linguagem corporal, até a negociação, como lidar com o confronto e ser mais assertivo. O módulo oferece uma visão geral abrangente dos principais estilos de comunicação e fornece orientação sobre como melhorar as habilidades para obter os melhores resultados no local de trabalho. O módulo também apresenta ao formando as habilidades de como falar em público, bem como a comunicação em línguas estrangeiras frequentemente usadas em negócios culinários.				



### Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)

#### No final do módulo os formandos serão capazes de :

1. Comunicar de forma eficaz no local de trabalho
2. Utilizar habilidades interpessoais
3. Falar na frente de um público
4. Utilizar línguas estrangeiras e terminologia relacionada com a atividade profissional

#### Métodos de ensino e aprendizagem

Palestras	40 horas
Seminários / exercícios	48 horas
Atividades de auto-estudo	6 horas
Formação Prática (na instituição (VET)	18 horas
WBL (na empresa)	18 horas
e-learning	0 horas

#### Conteúdo indicativo do módulo de formação:

#### Resultados de aprendizagem pretendidos

#### 1. Comunicação eficaz no local de trabalho

Número de horas

##### Conhecimentos:

1. Conhece diferentes técnicas de comunicação e conceitos básicos de comunicação
2. Está familiarizado com barreiras de comunicação, técnicas verbais e não verbais
3. Conhece os princípios básicos da comunicação intercultural
4. Conhece os princípios básicos de comunicação com clientes específicos (individual, grupos organizados de convidados, convidados com necessidades especiais, convidados VIP)
5. Está familiarizado com os métodos de recolha de feedback dos clientes

##### Tópico principal:

1.1 Noções básicas de comunicação

##### Sub-tópicos propostos:

- 1) Processo de comunicação
- 2) Ferramentas de comunicação
- 3) Regras e estilos de comunicação
- 4) Comunicação intercultural

**18**

##### Tópico principal:

1.2 Técnicas de comunicação

**20**

##### Habilidades:



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de utilizar ferramentas de comunicação eficazes e tecnologia de comunicação</li> <li>2. É capaz de utilizar a terminologia profissional</li> <li>3. É capaz de observar a etiqueta profissional na comunicação</li> <li>4. É capaz de recolher o feedback do cliente</li> </ol>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Comunicação verbal e não verbal</li> <li>2) Barreiras de comunicação</li> <li>3) Tipos de escuta; habilidades auditivas</li> <li>4) Obter e e saber dar o de feedback</li> </ol>	
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de interagir com colegas e clients, sem esforço e de maneira profissional, num ambiente multicultural, utilizando uma variedade de ferramentas de comunicação e tecnologia de comunicação</li> <li>2. É capaz de observar os princípios básicos da ética profissional e geral no trabalho, com clientes, colegas, empregadores.</li> </ol>		
<p><b>2. Habilidades interpessoais</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece o básico de psicologia</li> <li>2. Conhece o básico da gestão do stress</li> <li>3. Conhece os princípios de gestão de conflitos</li> <li>4. Conhece diferentes estilos de comportamento numa situação de conflito e estratégias de resolução de problemas</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>2.1 Habilidades interpessoais</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Empatia</li> <li>2) Assertividade</li> <li>3) Comunicação verbal e não verbal</li> <li>4) Negociação e resolução de problemas</li> <li>5) Tomada de decisão</li> <li>6) Gestão de conflitos</li> <li>7) Autoconfiança</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de sentir empatia e assertividade para com as outras pessoas com quem entra em contato</li> <li>2. É capaz de manter uma atmosfera de esclarecimento aberto e construtivo das diferenças</li> <li>3. É capaz de reconhecer os pré-requisitos para o conflito e prevenir de forma proativa as condições que dão origem aos conflitos</li> <li>4. É capaz de resolver problemas e situações de conflito</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>2.2 Éticas profissionais</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p>	<p><b>12</b></p>



<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dependendo de cada circunstância, será capaz de administrar os desafios do relacionamento, mostrar empatia, assertividade por meio de decisões, palavras e comportamento.</li> <li>2. Demonstra maneiras de resolver a situação de conflito de maneira construtiva e pacífica de forma independente, seguindo as melhores práticas</li> <li>3. Demonstra capacidade para resolver problemas, oferecendo soluções eficazes dependendo da situação de trabalho</li> <li>4. Demonstra conhecimento dos princípios de ética profissional</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Princípios de comunicação (Os 7 Cs)</li> <li>2) Ética interpessoal</li> <li>3) Ética baseada no dever</li> <li>4) Veracidade e confidencialidade</li> <li>5) Código de ética no local de trabalho</li> </ol>	
<p><b>3. Falar em público</b></p>		<p><i>Número de horas</i></p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece o processo e diferentes formas de falar em público</li> <li>2. Saibe identificar os pontos-chave: quem, o quê, quem, meio, efeito</li> <li>3. Conhece as etapas de preparação da apresentação / discurso</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>3.1 Elementos e princípios de falar em público</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tipos de abordagem para falar em público</li> <li>2) Mensagem</li> <li>3) Atitude</li> <li>4) Canal</li> <li>5) Feedback</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>6</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de preparar a apresentação / discurso, adaptá-lo ao público, proferir o discurso</li> <li>2. É capaz de observar o público diante do qual fala e detectar sinais para diferentes tipos de ouvintes</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>3.2 Preparação de um discurso / apresentação</p>	<p style="text-align: center;"><b>6</b></p>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de preparar apresentação / discurso de maneira profissional de acordo com o público</li> </ol>	<p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Discursos - tipos, público</li> <li>2) Redação, estrutura</li> <li>3) Elaboração de um texto e apresentação</li> <li>4) Falar informativo / persuasivo</li> </ol>	



<p>2. É capaz de lidar com o stress, antes e durante, de falar em público, controlando-se e dominando o discurso (faz o discurso sem notas ou poucas notas)</p>	<p>5) Tópicos, ideias, quebra-gelos</p>	
<p><i>4. Línguas estrangeiras e terminologia relacionada à atividade profissional</i></p>		<p>Número de horas</p>
<p><b>Conhecimentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece terminologia profissional em língua estrangeira</li> <li>2. Conhece termos básicos de comunicação em outros idiomas</li> </ol>	<p><b>Tópico principal:</b></p> <p>4.1 Língua estrangeira</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Gramática básica</li> <li>2) Habilidades de escrita (notas, ensaios)</li> <li>3) Comunicação empresarial</li> <li>4) Habilidades verbais (situações)</li> </ol> <p><b>Tópico principal:</b></p> <p>4.2 Terminologia profissional em negócios culinários</p> <p><b>Sub-tópicos propostos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Alimentos e produtos</li> <li>2) Operações básicas com alimentação e na cozinha</li> <li>3) Técnicas de cozinha</li> <li>4) Medições e temperos</li> </ol>	<p><b>36</b></p>
<p><b>Habilidades:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de ler e compreender textos profissionais em uma língua estrangeira (literatura especializada, documentação técnica, etc.)</li> <li>2. É capaz de utilizar um idioma estrangeiro ao pesquisar informações na Internet e em outras fontes</li> <li>3. É capaz de utilizar uma língua estrangeira (escrita e falada) para comunicar com parceiros e convidados.)</li> </ol>		<p><b>20</b></p>
<p><b>Competências:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de utilizar uma língua estrangeira (escrita e oral) a um nível que lhe permite comunicar eficazmente sobre temas profissionais, de acordo com o público.</li> </ol>		
<p><b>Instalações de Ensino e formação</b></p>		
<p>Sala de formação (para realização de palestras e seminários), computador para sessões/ testes de língua estrangeira, Internet.</p>		
<p><b>Leitura requerida</b></p> <p><a href="https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen">https://www.ecpi.edu/blog/communication-skills-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen</a></p> <p><a href="https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/">https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/</a></p> <p><a href="https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/">https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/</a></p> <p><b>Leitura recomendada</b></p> <p>Normore, Anthony, Javidi, Mitch, Long, Larry, ed. <i>Handbook of Research on Strategic Communication, Leadership, and Conflict</i>,</p>		



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



*Alan Barker, Improve Your Communication Skills: How to Build Trust, Be Heard and Communicate with Confidence, Kogan Page, 2019*  
*Mark McWilliams, ed., Food and Communication: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2015*  
*Jerry Fischetti, An Assessment of Interpersonal Communication Training at The Culinary Institute of America, Rochester Institute of Technology, 2003*



Título do Módulo		Código do Módulo	% da qualificação VET	Nível EQF
<b>Relacionamento e atendimento ao cliente</b>		<b>9</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Provedor de Módulo</b>		<b>Módulo principal / módulo opcional</b>		<b>Tipo de Módulo</b>
ALIANÇA CULINART <i>(para referência, consulte o Acordo-Quadro e o Memorando de Entendimento)</i>		Principal		Teoria / Prática / WBL * o módulo é adequado para mobilidade: SIM
<b>Carga de trabalho do módulo</b>		<b>Pré-requisitos (requisitos de entrada)</b>		<b>Valor ECVET (se aplicável)</b>
65 horas		Ensino Secundário		3,25 créditos ECVET
<b>Métodos de avaliação</b>				
<b>Métodos e ferramentas de avaliação</b>		<b>Duração</b>	<b>Ponderação da Avaliação</b>	<b>Condições e recursos para avaliação</b>
<i>Teste escrito / questionário online</i>		<i>1 hora</i>	<i>30%</i>	<i>Sala de formação / ambiente online</i> <i>Instalações de formação do restaurante</i>
<i>Trabalho de grupo / individual e apresentação prática</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<i>Observação direta</i>		<i>No momento</i>	<i>20%</i>	
<i>Exame prático (simulação de uma situação no atendimento ao cliente)</i>		<i>1 hora</i>	<i>20%</i>	
<b>Objetivo (s) / objetivos do módulo</b>				
Desenvolve competência em atendimento ao cliente na indústria de serviços de alimentação, restaurantes e hospitalidade. O módulo enfatiza as habilidades de atendimento ao cliente que podem ser aplicadas numa ampla variedade de ambientes. Inclui o serviço de mesa com os respetivos padrões, bem como o relacionamento interpessoal com os clientes de forma a garantir uma impressão positiva.				
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>				
<b>No final do módulo os formandos serão capazes de:</b>				
1. <i>Oferecer um serviço de atendimento e alimentação</i>				



2. Disponibilizar um serviço de mesa		
3. Reconhecer o comportamento do cliente e gerir o feedback		
4. Servir alimentos e bebidas de acordo com os requisitos e o contexto		
Métodos de ensino e aprendizagem		
Palestras		19 horas
Seminários / exercícios		14 horas
Atividades de auto-estudo		0 horas
Formação Prática (na instituição VET)		20 horas
WBL (na empresa)		12 horas
e-learning		0 horas
Conteúdo indicativo do módulo de formação:		
Resultados de aprendizagem pretendidos		
1. Serviço de atendimento e alimentação		Número de horas
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece conceitos relacionados ao atendimento, comunicação, assertividade, percepção, empatia, relacionamento interpessoal, gestão de equipa, perfil do profissional que atende, qualidade, serviço de catering</li> <li>2. Conhece os padrões em diferentes tipos de organizações no setor culinário</li> <li>3. Conhece as novas práticas de trabalho na profissão</li> </ol>	<b>Tópico principal:</b> 1.1 Relações com clientes  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Desenvolvimento e manutenção da marca</li> <li>2) Tipos de clientes</li> <li>3) Tratamento de reclamações</li> <li>4) Avaliação satisfatória</li> </ol>	<b>10</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de aplicar os pressupostos associados aos conceitos de serviço ao cliente em catering</li> <li>2. É capaz de aplicar padrões profissionais</li> <li>3. É capaz de descrever diferentes tipos de clientes</li> </ol>	<b>Tópico principal:</b> 1.2 Tipologia do cliente  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Assistência aos clientes</li> <li>2) Padrões de qualidade</li> <li>3) 3Eventos especiais</li> <li>4) Cartões-presente</li> </ol>	<b>8</b>
<b>Competências:</b>		



1. É capaz de aplicar e desenvolver de forma adequada os conceitos aprendidos para garantir a satisfação dos clientes	5) Convidados VIP	
<b>2. Serviço de mesa</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sabe servir à mesa os pratos incluídos na ementa, bem como as bebidas escolhidas pelo cliente</li><li>2. Conhece os requisitos para a composição da mesa para diferentes ocasiões</li><li>3. Conhece o stock do restaurante utilizado no serviço, incluindo copos, pratos, utensílios, recipientes para servir de diferentes tipos, etc..</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 2.1 Padrões de configuração de mesa  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Configuração da tabela de acordo com diferentes eventos</li><li>2) Utensílios</li><li>3) Guardanapos</li><li>4) Copos</li><li>5) Pratos</li></ol>	<b>5</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de selecionar e utilizar recipientes e utensílios adequados de acordo com as especificidades dos alimentos e bebidas servidos e o contexto do serviço</li><li>2. É capaz de usar diferentes maneiras de servir os clientes</li><li>3. É capaz de planear os conjuntos de mesas ou assentos necessários de acordo com a indicação estimada fornecida pelo cliente ou numa ocasião diferente</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 2.2 Tipos de configuração de mesa  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Configuração de mesa formal</li><li>2) Ambiente de jantar requintado</li><li>3) Ambiente casual</li><li>4) Configuração da mesa do buffet</li><li>5) Configuração da mesa do pequeno-almoço</li><li>6) Configuração de tabela personalizada</li></ol>	<b>10</b>
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de servir os clientes de forma adequada, colocando e removendo pratos e bebidas na ordem e localização corretas</li><li>2. É capaz de usar o stock adequado e disponível para servir de acordo com o contexto do serviço</li></ol>		



3. É capaz de controlar e confirmar se a composição da mesa está devidamente configurada e pronta para recepção e serviços dos clientes		
<b>3. O comportamento do cliente e a Gestão do feedback</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece formas de tratar os clientes</li><li>2. Reconhece linguagem não verbal</li><li>3. Reconhece tipos de reações e sinais emocionais da pessoa</li><li>4. Conhece o padrão e as características de atendimento a clientes estrangeiros</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 3.1 Atendimento ao Cliente  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Receber convidados, sentar convidados</li><li>2) Atender convidados</li><li>3) Receber e atender o cliente e persuadir convidados</li><li>4) Fim do serviço e despedida dos convidados</li></ol>	<b>8</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de identificar os sinais vindos dos clientes por meio de seu comportamento, emoções, etc.</li><li>2. É capaz de identificar o nível de satisfação / insatisfação do cliente e agir de acordo, para garantir uma impressão positiva</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 3.2 Comportamento do cliente  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tipos de comportamento do cliente</li><li>2) Recolha de feedback</li><li>3) Avaliações online</li><li>4) Reputação da marca</li></ol>	<b>8</b>
<b>Competências:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de aplicar diferentes técnicas para conquistar o cliente e transformá-lo em cliente regular</li></ol>		
<b>4. Servir alimentos e bebidas de acordo com os requisitos e o contexto específico</b>		<i>Número de horas</i>
<b>Conhecimentos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece os processos de bartending</li><li>2. Conhece o básico do sommelier</li></ol>	<b>Tópico principal:</b> 4.1 Serviço de atendimento ao Consumidor  <b>Sub-tópicos propostos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Psicologia do convidado</li><li>2) Convidados VIP</li></ol>	<b>9</b>
<b>Habilidades:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de auxiliar os clients na escolha de alimentos e bebidas</li></ol>		



2. É capaz de atender convidados VIP, individualmente ou em equipa, com o devido cuidado de acordo com as normas do serviço	3) Convidados estrangeiros 4) Auxiliar os clientes	
<b>Competências:</b> 1. É capaz de participar ativamente no atendimento aos clientes, trabalhando efetivamente em equipa 2. É capaz de tomar decisões independentes no auxílio ao cliente, na sua escolha e no atendimento aos clientes, de maneira profissional e de acordo com o tipo de cliente.	<b>Tópico principal:</b> 4.2 Padrões de atendimento profissional  <b>Sub-tópicos propostos:</b> 1) Noções básicas de Bartending 2) Noções básicas de sommelier 3) Experiência do cliente com comida e serviço 4) Ofertas especiais	<b>7</b>
<b>Instalações de Ensino/formação</b>		
Sala de formação (para realização de palestras e seminários), computador para testes, Internet, sala prática de restaurante.		
<b>Leitura necessária:</b> <i>Disponibilizada pela parceria CULINART</i>  <b>Leitura recomendada:</b> <i>Payne-Palacio, J. (2016). Foodservice Management: principles and practices. Pearson Education.</i> <i>Hickey, P. J., R. F. Cichy (2005) Managing Service in Food and Beverage Operations. 3<sup>rd</sup> ed., American Hotel and Lodging Educational Institute</i>		



## IV. PRÉ-REQUISITOS PARA OS FORMANDOS

<b>Requisitos de entrada para os Formandos:</b>	
<i>Nível mínimo de educação / qualificação (de acordo com a legislação dos países parceiros)</i>	
<i>Bulgária</i>	<p>Para EQF 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ensino secundário completo - para formandos/alunos;</li> <li>- conclusão do ensino secundário e ser detentor do primeiro grau de qualificação profissional - para formandos/alunos;</li> <li>- conclusão do XI grau e detém o segundo grau de qualificação profissional - para formandos/alunos;</li> <li>- adquiriu o direito de fazer exames de admissão nacionais ou adquiriu o ensino secundário - para maiores de 16 anos;</li> </ul> <p>Para EQF 5: ensino médio</p>
<i>Espanha</i>	<p>Para EQF 4: possuir o Certificado de Ensino Secundário Obrigatório ou possuir o acesso correspondente</p> <p>Para o EQF 5: possuir o Certificado de Ensino Secundário Pós-Obrigatório (Bachillerato) ou realizar o teste de acesso correspondente.</p>
<i>França</i>	Nível EQF 3/4
<i>Itália</i>	EQF 3 = qualificação profissional
<i>Portugal</i>	<p>Para a aquisição da qualificação de nível 5 EQF em Portugal, aplicam-se os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulares de um curso de ensino secundário ou qualificação legalmente equivalente;</li> <li>• os que obtiveram aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e que se inscreveram no 12º ano num curso ou qualificação legalmente equivalente;</li> <li>• detentores de qualificação profissional de nível 4;</li> <li>• Detentores de diploma de especialização tecnológico ou de licenciatura ou diploma e que pretendam a sua requalificação profissional.</li> </ul>
<i>Turquia</i>	NQF 4- Ensino Secundário
<p><i>Outros requisitos (definidos pelo consórcio do projeto) *</i></p> <p><i>* Estes requisitos são definidos pelo consórcio CULINART com o objetivo de garantir a plena participação dos formandos/alunos motivados e proteger a sua saúde, tendo em conta os componentes WBL e mobilidade da qualificação que requerem: um determinado mínimo de experiência, idade e estado de saúde. Estes podem ser ajustados a um contexto específico se houver acordo adicional entre as instituições de EFP e os provedores de WBL.</i></p>	
Experiência prática em relação à qualificação:	<p>Ensino / formação anterior em arte culinária/culinária com elementos práticos</p> <p>OU</p> <p>Tempo mínimo na indústria culinária</p> <p><i>Este requisito pode ser considerado cumprido:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se forem fornecidas evidências suficientes de ensino / treinamento anterior (documentos / certificados / diplomas) que demonstrem que o candidato tem experiência prática em ambiente de trabalho real (WBL, formação em regime de alternância, aprendizagem, etc.) ou</li> <li>- Através de evidências de competências previamente adquiridas em programas de formação não formal ou informal ou experiência de trabalho na indústria.</li> </ul> <p><b>*Poderá ser necessário a realização de um exame prático</b></p>



	<b>para comprovar a competência mínima do candidato no curso de qualificação</b> <i>Caso o candidato não possa disponibilizar/entregar evidências ou não possa demonstrar experiência, a instituição formadora poderá providenciar uma pré- formação, permitindo ao candidato adquirirem o mínimo necessário para a admissão ao curso.</i>
Idade Mínima::	<b>16/18 anos</b> A idade mínima dos candidatos pode variar de acordo com a legislação nacional dos países parceiros e os programas de aprendizagem específicos * mínimo de 16 anos com consentimento dos pais
Língua:	A qualificação é desenvolvida em inglês e traduzida para todos os idiomas do parceiro (para ser fornecida também no idioma nacional). Uma vez que contém também componentes de mobilidade, a língua de trabalho para os módulos de mobilidade é o inglês e é obrigatório um nível mínimo (B1 de acordo com o CEFR).
<i>Outros requisitos de acordo com as especificações da legislação do país.</i>	

## V. PERFIL DOS PROFESSORES / FORMADORES

Os requisitos de educação e qualificação para os professores / formadores que ministram a qualificação CHEF serão definidos em detalhes para cada curso específico e de acordo com a legislação nacional em vigor nos países parceiros. Uma vez que cada um dos membros da Aliança CULINART fornecerá a qualificação (ou alguns dos módulos de formação que a compõem), organizando atividades de formação paralelas (em um determinado país), deve-se selecionar e envolver os professores / iformadores no curso de tal forma que a formação seja considerada elegível no contexto nacional específico. Para o efeito, os prestadores têm de cumprir a legislação nacional / regional e, em particular, os requisitos para a seleção de professores / formadores. Em alguns casos, os padrões de ensino para a aquisição de qualificações de EFP especificam os requisitos para professores / formadores apenas nas componentes específicas do setor ou da profissão do ensino e formação profissional. Os requisitos também podem ser diferentes para professores da componente teórica e da prática.

Para efeitos da qualificação VET conjunta para "Chef", o consórcio CULINART define os seguintes requisitos gerais mínimos \* para os formadores / professores / instrutores:

<b>Requisitos para os PROFESSORES / FORMADORES</b>  <b>(teoria)</b>	<b>Requisitos para os professores / instrutores na formação prática</b>	<b>Requisitos para os tutores em WBL</b>
Pessoas com qualificação profissional ou ensino superior em programas nas áreas de turismo, hotelaria, tecnologias alimentares, etc.,	Pessoas com qualificação profissional ou ensino superior em programas nas áreas de turismo, hotelaria, tecnologias alimentares, etc.,	A formação prática em ambiente real de trabalho (WBL) é organizada numa empresa sob a orientação de um mentor / tutor designado pelo empregador.



correspondente ao módulo de formação que irão ministrar.	correspondente ao módulo de formação que irão ministrar e / ou pessoas com experiência prática na indústria (mínimo 5 anos) para os módulos de formação relacionados com a sua profissão.	O mentor / tutor é um funcionário da empresa, detentor de qualificação profissional na profissão em que se realiza a formação e / ou pelo menos 3 anos de experiência profissional na mesma profissão e tendo concluído uma formação para mentores / tutores ( fornecidos pelo empregador ou pelas autoridades nacionais ou internacionais).
--	---	--

*\* Estes requisitos são definidos pelo consórcio CULINART com o objetivo de garantir a qualidade da qualificação. Estes podem ser ajustados de acordo com a legislação nacional / regional dos países, proporcionando o curso de qualificação, bem como a um contexto específico, se adicionalmente acordado entre as instituições de EFP e os provedores de WBL.*

## VI. INSTALAÇÕES E RECURSOS

Em geral, os requisitos para as instalações de formação também são normalmente definidos na legislação nacional do país de origem do promotor do EFP. A fim de garantir a qualidade da qualificação VET conjunta para Chef, o consórcio CULINART define os seguintes requisitos gerais mínimos \*: **EXEMPLO: Requisitos para as instalações**

### Formação teórica

A formação teórica é ministrada em salas de formação/ ou outras instalações adequadas, cujo mobiliário e equipamento incluem, no mínimo (de acordo com a especificação do conteúdo da formação): local de trabalho do formador/professor (mesa e cadeira de trabalho), local de trabalho para cada formando/aluno (trabalho mesa e cadeira), mesa de estudo, móveis (principalmente armários para diversos fins), local para exposição de materiais visuais, equipamentos de informática (como computador, equipamento técnico - tela ou monitor, projetor multimídia e outros equipamentos didáticos auxiliares. quando o módulo de formação contiver tópicos relacionados com as competências profissionais, podem ser utilizadas outras ferramentas auxiliares de Ensino/formação, tais como: amostras, catálogos, materiais de vídeo, bem como literatura especializada na área da indústria. Também é necessário que a instituição de formação uma sala de informática com um dispositivo separado para o formador/professor e para cada formando/aluno, acesso à internet e software são fornecidos para a indústria.

### Formação Prática

A cozinha / restaurante de para a formação prática dentro da instituição de ensino de EFP deveria estar equipada com local de trabalho separado para cada formando e local de trabalho para o formador/professor, o equipamento mínimo de cozinha necessário para a formação, a fim de obter as competências desejadas (como pias , bancadas, equipamento de cozinha - fogões, fornos de convecção, fogões de cozinha, etc., frigoríficos, ventilação, balanças e outras medidas e pequenas



ferramentas, armários de cozinha e armazenamento, cozinha e talheres, talheres e utensílios, equipamento de catering e outros equipamentos e maquinários especializados. Além disso, durante a formação prática os formandos e formadores precisam estar equipados com equipamentos de proteção individual, como roupas, sapatos, luvas, chapéus, etc.

*\* Estes requisitos são definidos pelo consórcio CULINART com o objetivo de garantir a qualidade da qualificação. Estes requisitos poderiam ser ajustados de acordo com a legislação nacional / regional dos países, proporcionando o curso de qualificação, bem como para um contexto específico, se adicionalmente acordado entre as instituições de EFP e os provedores de WBL.*

Seguindo os procedimentos de acreditação dentro dos países parceiros para a qualificação VET conjunta para "Chef", os parceiros CULINART podem ajustar os parâmetros aqui definidos para atender aos requisitos da legislação nacional / regional. Ao desenvolver os pedidos de acreditação, eles irão ainda:

- Especificar locais para formação teórica: salas, corredores, unidades de formação, etc.
- Especificar locais para formação prática: oficinas de formação, laboratórios, seções, unidades, estabelecimentos de alimentação, unidades financeiras, cooperativas, agências governamentais, etc.
- Descrever os equipamentos e móveis necessários para a formação, com vista a atingir as competências definidas na qualificação.

## VII. ORGANIZAÇÃO NA ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO - na entrega do currículo

### Preparação do curso:

Antes da oferta da qualificação, as organizações fornecedoras e parceiras precisam de estabelecer o seguinte:

- Desenvolver um cronograma de sessões do curso de formação, distribuindo a carga horária de acordo com o contexto específico do curso e os recursos disponíveis do provedor
- Instalações adequadas de acordo com os requisitos para o módulo de formação específico (ver capítulo VI)
- Proceder ao processo de seleção de formadores/professores, treinadores e instrutores para realizar a formação (ver capítulo V)
- Selecionar e preparar os materiais de formação e / ou ambiente (e-learning)
- Organizar o WBL com uma empresa de hospedagem do setor (se aplicável)
- Preparar o acordo de aprendizagem com os formandos (se aplicável)
- Rever e complementar a leitura exigida e recomendada por módulo (de acordo com o idioma de formação da qualificação, pode excluir alguns títulos ou adicionar leituras no idioma nacional). Também para verificar se há REA novos e atualizados que possam agregar valor à formação. Os recursos são considerados por defeito gratuitos e abertos para os formandos.



## A Estrutura do curso:

Embora baseado nos ULOs identificados para a qualificação CHEF, o currículo é composto por tópicos (principais e subtópicos) nos quais os conteúdos de formação são estruturados para o curso de qualificação. Os tópicos principais são fundamentais para a aquisição completa das competências e são compostos por sugestões de subtópicos que os formadores devem incluir na formação. É claro que os mesmos podem ser ajustados ou complementados por outros subtópicos importantes e exigidos pelo contexto específico de qualificação. Dentro da estrutura curricular, uma carga de trabalho geral de horas de estudo é distribuída para cada tópico principal, enquanto o número específico de horas alocadas para cada subtópico dentro do tópico principal é deixado para a decisão do promotor ou instrutor VET, que é livre para determinar o número de horas para o subtópico de acordo com o contexto particular e os recursos disponíveis da organização que ministra a formação (por exemplo, recursos humanos – formadores, professores, treinadores, instrutores, etc. ; recursos tecnológicos - computadores e equipamentos de TI, instalações e instalações de formação, etc. ; recursos educacionais - materiais de estudo e formação disponíveis, livros dos formandos/alunos, apresentações, plataformas de e-learning e / ou software, materiais de vídeo, etc. ; materiais, produtos e consumíveis, etc.).

Analogicamente, a distribuição do número de horas de estudo por subtópico entre os diferentes métodos de entrega de formação (formação e ensino) é flexível e fornecida para que a organização da qualificação decida, novamente - de acordo com os recursos de formação disponíveis - desde que atende ao número total de horas planeadas para o método de entrega específico no que diz respeito a todo o módulo. Por exemplo, se um provedor de EFP usa uma plataforma de e-learning para a cursos, ele pode fazer upload de materiais de treinamento (como livros de módulos, apresentações, questionários, exercícios, etc.) através dos quais os formandos/alunos podem adquirir o conhecimento necessário e também serão avaliados no modo de e-learning, portanto, horas de estudo de contato entrega dos (palestras, seminários, etc.) não serão necessárias para tal extensão. Ou se o promotor de educação e formação puder oferecer recursos escritos ou de vídeo para os formandos/alunos estudarem em casa, por exemplo, para um subtópico, eles serão planeados na preparação para o auto-estudo, resultando em menos horas necessárias para a preparação em sala de formação.

Assim, dá flexibilidade às instituições que fornecem qualificação para observar o contexto particular e os recursos disponíveis e ao mesmo tempo garante a forma equilibrada e abrangente do curso seguindo o mesmo quadro e estrutura.

Aqui está um exemplo da distribuição da carga de trabalho planeada no **Módulo 1** entre os subtópicos e de acordo com os métodos de planeados:



## Currículo CHEF Cronograma de sessões do curso (EXEMPLO)

<b>Módulo 1</b>								
<b>Saúde e Segurança, Higiene e Proteção Ambiental</b>	<i>Palestras</i>	<i>Seminários / exercícios</i>	<i>Atividades de auto-estudo</i>	<i>Formação Prática (na instituição VET)</i>	<i>WBL (na empresa)</i>	<i>E-learning</i>		<b>TOTAL</b>
<b>Carga de trabalho do módulo:</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>		<b>65</b>
<b>Tópico 1.1: Saúde e segurança no trabalho (de acordo com a regulamentação específica do país)</b>								<b>6</b>
1.1.1. Termos e regulamentos básicos de saúde e segurança ocupacional. Requisitos e regras de segurança e saúde ocupacional no trabalho.	1							1
1.1.2. Conceitos de risco. Acidentes de trabalho	1							1
1.1.3. Primeiros socorros básicos em relação ao ambiente de trabalho.	1							1
1.1.4. Procedimentos de emergência - medidas e plano de ação para desastres naturais, acidentes, incêndios.	1							1
1.1.5. Desenvolvimento de plano / estratégia para Saúde e segurança no trabalho		1						1
1.1.6. Vestuário de trabalho específico e equipamento de proteção individual	1							1
<b>Tópico 2.1: Legislação e práticas alimentares</b>								<b>7</b>
2.1.1. Regulamentações (europeias e nacionais) relativas à segurança alimentar	1							1
2.1.2. Princípios e etapas do sistema HACCP	1	1		1				3
2.1.3. Manutenção de livros sobre segurança alimentar	1							1
2.1.4. Medidas de controle de risco específicas	1			1				2
<b>Tópico 2.2 Higiene e segurança da cozinha</b>								<b>10</b>
2.2.1. Princípios essenciais de segurança alimentar	1							1



2.2.2. Manuseio de alimentos e procedimentos de segurança	1							1
2.2.3. Manipulação de produtos químicos e substâncias perigosas	1							1
2.2.4. Preservação e rotulagem de produtos		1						1
2.2.5. Boas práticas de armazenamento de produtos alimentícios		1	1					2
2.2.6. Higiene pessoal e pessoal	1							1
2.2.7. Saneando	1			1				2
2.2.8. Doenças Alimentares	1							1
<b>Tópico 3.1 Princípios de sustentabilidade e eficiência de recursos</b>								<b>6</b>
3.1.1. Definição e governança	1							1
3.1.2. Suprimento de Alimentos	1							1
3.1.3. Práticas de sustentabilidade		1						1
3.1.4. Princípios de proteção do meio ambiente	1							1
3.1.5. 3 R's- Reduzir, Reutilizar e Reciclar	1							1
3.1.6. Produtos sem OGM	1							1
<b>Tópico 3.2 Responsabilidade Social Corporativa</b>								<b>2</b>
3.2.1. Definição de CSR	1							1
3.2.2. Teoria da Triple Bottom Line	1							1
<b>Tópico 3.3 Inovações e tendências na culinária para o uso eficiente de recursos</b>								<b>6</b>
3.3.1. Compra local	1							1
3.3.2. Processo de cozinha circular	1							1
3.3.3. Agricultura orgânica	1							1
3.3.4. Planejamento de compostagem e matérias-primas	1							1
3.3.5. Doação de alimentos	1							1



3.3.6. Cozinhas neutras em carbono	1						1
<b>Tópico 4.1 Produtos alimentícios e gestão da cadeia alimentar</b>							<b>10</b>
4.1.1. Abordagem baseada no ciclo de vida no setor de Food Service	1	1					2
4.1.2. Cadeia de abastecimento alimentar	1	1				1	3
4.1.3. Processamento de alimentos ecologicamente correto	1		1			1	3
4.1.4. Diversidade e sazonalidade		1				1	2
<b>Tópico 4.2 Gestão de resíduos</b>							<b>8</b>
4.2.1. Prevenção e Gerenciamento de Resíduos na Operação Culinária	1	1					2
4.2.2. Reciclagem no Negócio Culinário	1		2				3
4.2.3. Alternativas de resíduos - desidratação, fermentação, preservação, etc.	1			1		1	3
<b>Tópico 5.1 Princípios e práticas ambientais</b>							<b>6</b>
5.1.1. Legislação ambiental	1						1
5.1.2. Impactos climáticos das indústrias de agricultura e turismo	1		1				2
5.1.3. Fontes de poluição ambiental durante o processo de trabalho	1						1
5.1.4. Aparelhos eficientes em energia; consumo de energia reduzido	1			1			2
<b>Tópico 5.2 Rótulos e práticas ecológicas</b>							<b>4</b>
5.2.1. Processos de certificação	1						1
5.2.2. Menus sustentáveis		1					1
5.2.3. Orgânicos / Vegan / Restaurantes e cozinhas de comércio justo	1						1
5.2.4. Práticas ecológicas	1						1
<b>TOTAL</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>65</b>



## Reconhecimento e transferência

A qualificação VET conjunta desenvolvida para "Chef" será (inicialmente) concebida pela Aliança CULINART - uma estrutura de cooperação que facilita a inauguração da qualificação conjunta recentemente desenvolvida e manterá a sua continuidade após a vida do projeto. A Aliança é baseada em um Acordo-Quadro para a Entrega da Qualificação Conjunta e Memorando de Entendimento sobre o reconhecimento dos resultados de aprendizagem.

Mesmo que a qualificação de "Chef" seja estruturada em unidades de resultados de aprendizagem e cada unidade seja representada com o seu peso relativo (percentagem) em relação à qualificação completa, a fim de dar uma representação numérica mais simples e um reconhecimento mais fácil (e transferência) da aprendizagem alcançada, resultados a nível institucional dentro da parceria CULINART para esta experiência piloto, o consórcio CULINART irá introduzir um sistema de atribuição de pontos para cada unidade de resultado de aprendizagem dentro da qualificação, com base na abordagem ECVET.

Uma vez que as diferentes fases da adoção do ECVET nos países parceiros ainda são um desafio, e o alinhamento dos sistemas não é praticamente possível, para os fins do projeto CULINART, o consórcio CULINART concorda que o número total de horas da qualificação VET conjunta recentemente desenvolvida para "Chef" é de 1300 e a Aliança CULINART adota um sistema de crédito de 1 ponto ECVET = 20 horas de formação total a ser usado para a validação e reconhecimento dos resultados de aprendizagem avaliados nos diferentes contextos do curso (pelos parceiros CULINART e / ou Membros da aliança). Para o efeito, são atribuídos à qualificação global **65 créditos ECVET**. Seguindo a estrutura do currículo, cada módulo tem um certo número de pontos ECVET atribuídos a cada um e relacionados com a realização dos resultados de aprendizagem pretendidos que compõem o módulo.

Assim, seguindo os princípios ECVET, os formandos/alunos inscritos na qualificação CULINART "Chef" receberão o reconhecimento dos pontos ECVET alcançados através das unidades concluídas de resultados de aprendizagem (módulos do currículo devidamente avaliados, validados e registrados), mesmo que o formando/aluno não tenha concluído com sucesso o número total de unidades necessárias para obter a qualificação completa. Ao mesmo tempo facilita a mobilidade ECVET dentro da parceria, garantindo o reconhecimento dos períodos de aprendizagem passados no exterior. Quando um formando/aluno conclui com sucesso um módulo do currículo (respectivamente um conjunto de resultados de aprendizagem esperados para a unidade específica), os resultados alcançados serão comprovados e o formando/aluno receberá os pontos ECVET atribuídos a essa unidade de OAs e, portanto, obterá o certo número de créditos.

A transferência de crédito refere-se ao processo de "pegar" certos resultados de aprendizagem alcançados em um contexto e transferi-los para outro contexto (dentro da parceria CULINART e da Aliança). Praticamente isso será feito através da validação e reconhecimento dos créditos ECVET concedidos aos formandos/alunos por todas as instituições parceiras dentro da Aliança CULINART com base nos resultados avaliados. No âmbito do projeto CULINART a transferência de crédito está prevista no Memorando de Entendimento.

Outro benefício para os formandos/alunos da estrutura de unidades do currículo é que dá oportunidades para percursos mais flexíveis ou individualizados para a obtenção da qualificação - a formação pode ser frequentada em diferentes países (incluindo em mobilidade para aprendizagem), o formando/aluno pode fazer um ou algumas unidades de cada vez de acordo com suas preferências pessoais e disponibilidade, e acima de tudo - o formando/aluno pode "pular" a formação em algumas unidades para as quais pode provar que os Los já foram adquiridos em contextos de aprendizagem informal e não formal. Para a aplicação da abordagem ECVET e reconhecimento dos resultados de aprendizagem alcançadas em contextos de aprendizagem informal e não formal ou fora do âmbito do Memorando de Entendimento CULINART (por exemplo, em uma instituição VET que não faz parte



da Aliança), os parceiros aplicarão os procedimentos e mecanismos de identificação, validação e reconhecimento destes resultados de aprendizagem previstos na respetiva legislação (ou não estruturados pela instituição competente com poderes para atribuir unidades / qualificações ou para dar crédito a nível nacional). Os parceiros vão desenvolver esforços para finalizar a validação dos procedimentos de aprendizagem informais e não formais através da atribuição das unidades correspondentes e dos pontos ECVET associados (sempre que possível) e, assim, evitar a duplicação de esforços quando o formando/aluno já atingiu o resultados de aprendizagem esperados em um contexto externo.

Para mais detalhes sobre a atribuição de pontos ECVET e a transferência de créditos, consulte o Memorando de Entendimento CULINART.

---

Ref. Do Projeto No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ  
CULINART: Designing a Joint VET Qualification in Culinary Arts and Pilot Pathways for Continuing  
Training

Cofinanciado pelo Programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.