



**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”

### PERFIL DE QUALIFICAÇÃO

Referência do Projeto número 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ  
**“CULINART: Designing a Joint VET Qualification in Culinary Arts and Pilot Pathways for Continuing Training”** é co- financiado pela União Europeia, através do Programa Erasmus+.

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.



## Introdução

O documento apresentado é desenvolvido no âmbito do projeto CULINART - WP3 **Conceção de uma qualificação conjunta de EFP para a ocupação "Chef"**, com o objetivo de responder às necessidades de competência e formação identificadas nos países parceiros (no relatório de avaliação de necessidades) e tendo em vista o seu reconhecimento como qualificação em cada um dos países parceiros.

O desenvolvimento da qualificação conjunta é o marco do projeto CULINART e visa melhorar a relevância do EFP nas artes culinárias, desenvolvendo **uma qualificação profissional conjunta** que será competitiva no mercado de trabalho e garanta uma boa base para o desenvolvimento da carreira e a educação contínua. A qualificação responderá às necessidades da categoria ocupacional 343 da ESCO: Profissionais associados artísticos, culturais e culinários/ **3434: Chefs** e reflete as mais recentes exigências dos empregadores na restauração e na indústria culinária, tais como conhecimento aprofundado de processos de gestão de cozinha, excelentes competências de comunicação, gestão, competências organizacionais, etc.

Para efeitos do projeto CULINART, a qualificação conjunta de EFP é concebida para responder à definição ESCO para **Chefs como profissionais culinários com um toque de criatividade e inovação para proporcionar uma experiência gastronómica única**. Destina-se a preparar profissionais em artes culinárias que tenham um nível mais elevado de autonomia, responsabilidade e conhecimento teórico (especialmente interdisciplinares) do que a qualificação profissional mais popular "cozinhar" e, ao mesmo tempo, dar ao último a oportunidade de melhorar a sua qualificação para profissionais associados.

### Descrição da Qualificação

Esta qualificação reflete o papel dos **Cozinheiros-Chef** que usam uma vasta gama de habilidades de culinária e conhecimento sonoro da organização e gestão de cozinha para orientar uma equipe de cozinheiros e trabalhadores de cozinha na preparação de alimentos e menus. Utilizando competências e juízos analíticos, trabalham com uma independência significativa, e em cooperação com outros representantes de níveis de gestão, desenvolvendo e gerindo a implementação de planos, políticas e procedimentos para orientar as atividades de trabalho. Para além das competências de gestão e criatividade que utilizam no seu trabalho diário, representam também uma melhoria constante dos seus conhecimentos e competências de acordo com as tendências e questões atuais que definem o ambiente para os sectores da alimentação e dos alimentos, tais como digitalização, multiculturalismo, saúde pública, eficiência de recursos, valor patrimonial da gastronomia, responsabilidade social, etc.

Para o projeto CULINART o nome da qualificação conjunta de EFP desenvolvida é definido como **"Chef"**. A tradução do termo "Chef" não pôde ser traduzida literalmente nas línguas dos parceiros e a tradução pode variar de modo a obter a melhor compreensão da natureza e âmbito da qualificação.

### Finalidade da qualificação

A finalidade da nova qualificação conjunta é contribuir para a melhoria da oferta de EFP nas artes culinárias em resposta à crescente procura de mercado por profissionais que precisam de se destacar não só na culinária mas também na gastronomia como uma combinação de conhecimento, experiência, arte e artesanato. Isto é importante para garantir que a qualificação do "Chef" dá aos alunos a oportunidade de adquirir um misto de competências que combinem teoria e prática, permitindo-lhes realizar uma ocupação específica, mas também



lhes dá a oportunidade de progredir e voltar à educação e formação, para poderem atualizar e complementar as suas competências.

O avanço tecnológico e a automatização das operações básicas na preparação de alimentos abrem espaço para empregos que combinam competências criativas e empreendedoras com literacia alimentar de alto nível, conhecimentos técnicos e culturais em dieta, sustentabilidade, gestão da cadeia alimentar, criação de experiências alimentares e assim por diante.

Em geral, o objetivo da qualificação do "Chef" é preparar um chef-cozinheiro hábil e experiente capaz de gerir todos os processos de cozinha, recursos e pessoal, mas também criar novos pratos e introduzir inovação no seu trabalho e ambiente.

### O objetivo da qualificação

A qualificação conjunta do "**Chef**" do VET irá preparar os alunos para realizar atividades técnicas e de gestão em restaurantes de serviços de negócios/alimentação, hotéis ou respetivas unidades, bem como departamentos de alimentação e bebidas. A qualificação destina-se a dotar os licenciados dos conhecimentos e competências relevantes no sector da hotelaria, mas também ajudá-los a adquirir as competências pessoais e suaves adequadas necessárias, bem como competências de gestão integradas.

### Composição da qualificação

A qualificação conjunta é composta pelas seguintes unidades (resultados):

1. um **perfil de qualificação** pormenorizado – o presente documento que se destina a delinear os resultados e competências de aprendizagem esperados (conhecimentos, competências específicas do trabalho e soft skills, atitudes) que os licenciados em qualificação (profissionais) deverão possuir.
2. um **currículo** transnacional conjunto de EFP, com estrutura modular, componentes fortes baseados no trabalho e em formação nos novos conteúdos de formação e apoio à mobilidade transfronteiriça, transnacional e inter-regional dos alunos. O currículo destina-se a transformar os resultados de aprendizagem esperados em módulos de formação e irá delinear a estratégia de formação e aprendizagem, a literatura recomendada e os recursos de estudo, os pré-requisitos para os alunos, perfil de formador/s, instalações necessárias, etc.
3. **normas de avaliação** que enumerarão os requisitos específicos que os alunos têm de cumprir para serem bem sucedidos.
4. Orientação para Aprendizagem ao Longo da Vida e vias flexíveis dos diplomados em qualificação conjunta para estudar mais aprofundadamente a nível terciário nos países parceiros. O documento descreverá a progressão e a sucessão a novas oportunidades de estudo; reconhecimento das competências adquiridas através da experiência de trabalho fora do EFP formal; oportunidades de formação em empresas e programas de estágio, etc.
5. estratégia para reforçar a produtividade da qualificação conjunta nas instituições de ensino que decidam oferecê-la.

A qualificação conjunta deve ser desenvolvida em inglês e depois traduzida e adaptada aos ambientes de EFP dos países parceiros. Pode ser que o quadro de qualificação desenvolvido varie entre os países parceiros, tendo em conta que alguns dos Países Parceiros já estão incluídos nos currículos obrigatórios do país no sistema educativo formal, pelo que será adaptado a cada país e à situação. Pode ser complementado por OIT adicional e/ou opcional, respectivamente módulos de formação, que são obrigatórios ao abrigo do quadro e legislação do EFP em países parceiros.



## Perfil de Qualificação

Este perfil de qualificação baseia-se no Relatório de Avaliação de Necessidades (NAR - Need Assessment Report) desenvolvido que tem em conta a especificidade do trabalho dos cozinheiros. A análise e a avaliação das necessidades de uma nova qualificação no domínio da hotelaria e das artes culinárias, em particular, foram efetuadas no território de cada um dos países parceiros da CULINART: Bulgária, Espanha, França, Itália, Portugal e Turquia. Assim, o NAR reflete os resultados da investigação aprofundada e análise das necessidades específicas de competências em relação às atuais ofertas de formação em EFP e às exigências das empresas para com os profissionais culinários que trabalham como Chefs.

O **objetivo** do perfil de qualificação é delinear e classificar os resultados de aprendizagem esperados (conhecimentos específicos, competências e capacidades) que os licenciados (profissionais) precisam de possuir.

O **perfil de qualificação** apresentado é a base para o desenvolvimento do currículo transnacional conjunto de EFP para a aquisição da qualificação "Chef".

### Estrutura e conteúdos do perfil de qualificação

<b>Nome da qualificação (em inglês e nas línguas dos parceiros) :</b>	
<i>Por favor, inclua também quaisquer títulos/traduições alternativos utilizados na prática e descrevendo a essência e o âmbito da qualificação da melhor forma possível (se houver)</i>	
<i>Inglês</i>	<b>CHEF</b>
<i>Búlgaro</i>	<b>Главен готвач</b> <i>Nomes alternativos: Шеф-готвач, Майстор-готвач</i>
<i>Espanhol</i>	CHEF
<i>Francês</i>	Chef
<i>Italiano</i>	CHEF
<i>Português</i>	CHEF <i>Nomes alternativos: CHEF em Artes Culinárias</i>
<i>Turco</i>	ŞEF
<b>Breve descrição:</b>	
Os chefs são profissionais culinários com um toque de criatividade e inovação para proporcionar uma experiência gastronómica única. Gerem a cozinha e o pessoal para supervisionar a compra, armazenamento, preparação, cozinha e serviço de comida.	
<b>Perfil ocupacional <sup>1</sup>:</b>	
<i>Chefs projetam menus, criam pratos e supervisionam o planeamento, organização, preparação e culinária de refeições em hotéis, restaurantes e outros locais de alimentação, a bordo de navios, em comboios de passageiros e em casas particulares.</i>	
<b>Place of the qualification profile in the International Classification Systems:</b>	
Nível EQF:	EQF nível 5
Área profissional area e setor/es:	Hospitality and tourism Hotels, restaurants and catering sector Food production Kitchen management
Área <sup>2</sup>	ISCED-F 2013: 1013 Hotel, restaurantes e catering (811)
Referência ISCO:	ISCO 08: 3434 Chefs
Referência ESCO:	ESCO: 343: Profissionais associados artísticos, culturais e culinários 3434: Chefs
Referência aos EQF dos parceiros:	

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

<sup>2</sup> ISCED-F 2013



<i>Bulgária</i>	NQF 4 (III nível de qualificação profissional) /5 (IV nível de qualificação profissional)
<i>Espanha</i>	NQF 4/5 (CNCP)
<i>França</i>	NQF 4/5
<i>Itália</i>	NQF 4 e 5 dependendo das regiões italianas
<i>Portugal</i>	NQF 5 – Qualificação pós-secundária não terciária- com crédito para estudo posterior
<i>Turquia</i>	NQF 5
<b>Duração proposta:</b>	
<b>Será desenvolvido em currículo – sistema formal de EFP e validação</b>	
A duração proposta da qualificação estará ligada à carga de trabalho em horas de estudo elaboradas no currículo conjunto. No entanto, não será atribuído um número específico de horas de estudo ao perfil de qualificação, a fim de permitir a aquisição em diferentes contextos de aprendizagem/trabalho (permitindo assim o reconhecimento, validação dos resultados de aprendizagem das unidades que consistem na qualificação).	
<b>Requisitos de duração de acordo com a legislação nacional nos países parceiros (considerando as credenciais NQF):</b>	
<i>O seguinte será tido em atenção ao elaborar o currículo.</i>	
<i>Bulgária</i>	<p>Para a aquisição da qualificação EQF nível 4 (grau III de qualificação profissional) na Bulgária, aplicam-se os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Currículo de formação de acordo com programas do Enquadramento "Б", "B", "E"</li> <li>- Mínimo 960 horas de estudo (das quais pelo menos 50% de formação prática)</li> <li>- Forma dupla de formação, formação noturna e cursos a tempo parcial (redução do número mínimo de horas de estudo, respectivamente)</li> </ul> <p>Para a aquisição da qualificação EQF nível 5 (grau IV de qualificação profissional) na Bulgária, aplicam-se os seguintes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Até 2 anos no Programa De Quadro "Г"</li> <li>- Mínimo 1260 horas de estudo (das quais pelo menos 50% de formação prática) quando se aplica a forma diária de educação/formação</li> <li>- forma dupla de formação, formação noturna e cursos a tempo parcial (redução do número mínimo de horas de estudo, respectivamente)</li> </ul>
<i>Espanha</i>	<p>Os Cursos de Formação Superior (EQF5), que conduzem a um Grau Técnico Superior, fazem parte do Ensino Superior. Pode-se aceder a estes cursos após a realização do Certificado de Ensino Secundário Pós-Obrigatório (Bachelerato) ou realização do teste de acesso correspondente.</p> <p>Para a aquisição de qualificação, o nível 5 do QEQ é necessário até 2 anos e 2000 horas.</p>
<i>França</i>	<p>Não aplicável</p> <p>Cada nível é determinado por referência a um nível de formação alcançado em relação à qualificação-alvo, ao grau de autonomia profissional e às responsabilidades direcionadas, e em nenhum caso à duração da formação.</p>
<i>Itália</i>	Os níveis 4 e 5 do NQF italiano podem ser emitidos em resultado de cursos de especialização técnica superior ou em resultado de



	<p> cursos de ensino superior e formação superior relacionados com sistemas de qualificação regional.</p> <p> No caso das qualificações referentes ao Sistema Regional, a duração dos cursos varia de acordo com o fundo dos alunos de um mínimo de 300 a um máximo de 600 horas.</p> <p> No caso de cursos superiores de especialização técnica, o certificado é adquirido no final de um curso de formação de 800 - 1000 horas para as horas de nível 4 e 1800-2000 para o nível 5.</p>
<i>Portugal</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mínimo de 1500h e máximo de 1560h horas de estudo</li><li>• As componentes da formação geral e científica e da formação tecnológica têm entre 840h e 1020 horas de contacto, correspondendo aos primeiros 15% e ao segundo 85% do número de horas fixadas.</li><li>• Na componente de formação tecnológica, o conjunto de aplicações práticas, laboratório, oficina e/ou projeto deve corresponder a pelo menos 75% do seu horário de contacto.</li><li>• A Componente de Formação no Local de Trabalho não pode ser inferior a 360 horas não superior a 720h.</li></ul> <p> A soma das horas de contacto e formação no contexto do trabalho atribuído às três componentes de formação, em conformidade com os números anteriores, não pode ser inferior a 1200h nem superior a 1560h.</p>
<i>Turquia</i>	<p><u>Centro de Educação Público:</u> Um certificado (NQF-4) pode ser obtido para o centro de ensino público com a condição de 520 horas de formação teórica e 320 horas de formação prática.</p> <p><u>Escola de Formação Profissional(nível secundário):</u> Um certificado (NQF-4), 1200 horas de aulas teóricas e um total de 10 meses de estágio em empresas no final do 10º e 11º ano podem ser obtidos dentro de um ensino de 4 anos.</p> <p> Os estudantes que têm direito a licenciatura também têm um certificado profissional.</p> <p> Para o 5º nível, há uma exigência de graduação de um curso associado, e para o 6º nível, há uma exigência de graduação nos departamentos de gastronomia de universidades ou departamentos técnicos.</p>
<b>Requisitos de entrada para os alunos:</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 primário concluído - para os estudantes;</li><li>- concluído o primeiro estágio do ensino secundário e adquirido o primeiro grau de qualificação profissional - para os alunos;</li><li>- concluído o grau XI e adquirido o segundo grau de qualificação profissional - para os estudantes;</li><li>- adquirido o direito de realizar exames de matrícula do Estado ou de ter adquirido o ensino secundário - para pessoas com mais de 16 anos;</li></ul> <p> Para EQF 5: ensino secundário</p>
<i>Espanha</i>	<p> Para o EQF 4: Detenção do Certificado no Ensino Secundário Obrigatório ou detenção do acesso correspondente</p> <p> Para o EQF 5: detenção do Certificado de Ensino Secundário Pós-</p>



	Obrigatório (Bachelerato) ou realização do teste de acesso correspondente.
<i>França</i>	EQF nível 3/4
<i>Itália</i>	EQF 3 = qualificação profissional
<i>Portugal</i>	Para a aquisição de qualificação EQF nível 5 em Portugal aplicam-se os seguintes requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Titulares de um curso de ensino secundário ou de qualificação legalmente equivalente;</li><li>• aqueles que obtiveram aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e que tenham sido matriculados no 12º ano de um curso de ensino</li></ul> A qualificação secundária ou legalmente equivalente não a tenha concluído; <ul style="list-style-type: none"><li>• titulares de uma qualificação profissional a partir do nível 4;</li><li>• Titulares de um diploma de especialização ou de um diploma docente ou de diploma que pretendam o seu profissional de requalificação.</li></ul>
<i>Turquia</i>	NQF 4 - ensino secundário
<b>Outros requisitos (definido pelo consórcio do projeto)</b>	
Experiência prática no âmbito da matéria de qualificação:	Educação/formação prévia em culinária/artes culinárias com elementos práticos OU Tempo mínimo gasto na indústria culinária <i>Este requisito pode ser considerado preenchido:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- - se forem fornecidos elementos de prova suficientes para a educação/formação anteriores (documentos/certificados/diplomas) que demonstrem que o requerente tem experiência prática em ambiente de trabalho real (WBL, formação dupla, aprendizagem, etc.) ou</li><li>- - Através de provas de competências anteriormente adquiridas em regimes de formação não formais ou em regimes formais ou em experiência de trabalho na indústria.</li></ul> <b>*Um exame prático poderia ser aplicado para provar a competência mínima para inscrever o curso de qualificação</b> <i>No caso de o requerente não poder apresentar provas ou não poder demonstrar experiência, a instituição de formação poderia proporcionar uma pré-formação que permitisse ao requerente adquirir o mínimo necessário para a admissão no curso.</i>
Idade mínima:	<b>16/18 anos</b> <i>A idade mínima dos requerentes pode variar de acordo com a legislação nacional nos países parceiros e os caminhos específicos de aprendizagem</i> <i>*min de 16 anos com consentimento parental</i>
Língua:	<b>A qualificação é desenvolvida em inglês e traduzida para as línguas de todos os parceiros para serem fornecidas também em língua nacional.</b> <b>Uma vez que contém também componentes de mobilidade, a linguagem de trabalho para os módulos de mobilidade é inglês e um nível mínimo (B1 de acordo com o QECR) é um requisito</b>
<b>Outros requisitos de acordo com a legislação específica dos países parceiros</b>	



+ requisitos adicionais de acordo com o país (documentos, certificados e relatórios de saúde, etc.- se houver)	
<b>Nível de produção/formação da qualificação:</b>	
<i>Documentos recebidos quando a qualificação estiver concluída com sucesso:</i>	
<i>Bulgária</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado de Euro-pass (emitido pela instituição ou instituições de formação)</li> <li>- Certificado de qualificação profissional III/IV grau de qualificação profissional</li> </ul>
<i>Espanha</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado de Euro-pass (emitido pela instituição ou instituições de formação)</li> <li>- Certificado de qualificação profissional de nível 4/5 no caso de a qualificação ser aprovada para ser incluída na lista Nacional de profissões de EFP</li> </ul>
<i>França</i>	Certificado de formação que mostra objetivos, conteúdo, duração e avaliação dos resultados da aprendizagem. Certificado Europass.
<i>Itália</i>	No caso do ensino superior e dos cursos de formação avançada relacionados com o Sistema De Qualificação Regional, é emitido um Certificado de Qualificação Profissional para o nível 4 e nível 5. No caso de cursos de especialização técnica superior de nível 4: certificado de especialização técnica superior. No caso de cursos de especialização técnica superior de nível 5: Diploma of Tecnico Superiore.
<i>Portugal</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado de Euro-pass (emitido pela instituição ou instituições de formação)</li> <li>- Certificado de qualificação profissional nível V (pós-secundário, mas não superior)*</li> </ul> <p><i>*Caso a qualificação seja aprovada para ser incluída na lista Nacional de profissões para EFP</i></p>
<i>Turquia</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado de Euro-pass (emitido pela instituição ou instituições de formação)</li> <li>- Certificado de qualificação profissional 4 nível (pós-secundário, mas não superior)</li> <li>- Certificado de abertura de uma empresa (obrigação legal de abrir um negócio de alimentos e bebidas)</li> </ul>

### Definições e pressupostos

Para efeitos do projeto CULINART, o **Perfil de Qualificação** é definido como *um conjunto complexo de resultados de aprendizagem (IO), concebidos em competências profissionais e nos conhecimentos e competências gerais necessários para os formar, agrupados em Unidades separadas de resultados de aprendizagem (ULOs)*. Cada Unidade de resultados de aprendizagem faz parte da qualificação profissional completa que pode ser avaliada ou validada de forma independente.

A atual definição de "**Resultados de Aprendizagem**" dada na recomendação do Conselho de 22 de maio de 2017 sobre o Quadro Europeu de Qualificações para a Aprendizagem ao Longo da Vida e a revogação da recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 23 de abril de 2008 sobre a criação do Quadro Europeu de Qualificações para a Aprendizagem ao Longo da Vida descreve o LO como "**declarações sobre o que um aluno sabe, entende e é capaz de fazer após a conclusão de um processo de aprendizagem, que são definidos em termos de conhecimento, competências e responsabilidade e autonomia**". Esta definição altera-se em comparação com a anterior, proferida no Conselho de 23 de abril de 2008, sobre a criação do Quadro Europeu de Qualificações para a Aprendizagem ao Longo da Vida, onde o terceiro elemento do LO (com exceção dos conhecimentos e competências) era a **competência**.



O descritor introduzido no QEQ que representa a **responsabilidade e autonomia** tem o significado da capacidade do aluno de aplicar os conhecimentos e competências de forma autónoma e com responsabilidade. Além disso, o significado da **competência** centra-se na capacidade comprovada de utilizar não só os adquiridos durante o processo de aprendizagem, mas também capacidades pessoais, sociais e outras nas situações e no trabalho da vida real. O CEDEFOP interpreta a **competência** como *resultados de aprendizagem efetivamente alcançados, validados através da capacidade do aluno de aplicar, na prática, na prática, na sociedade e no trabalho*.

No entanto, o perfil de qualificação projetado para a qualificação "Chef" será descrito em termos de Resultados de Aprendizagem e de elementos individuais (conhecimentos, competências e habilidades). É por isso que, no contexto do projeto CULINART, aplicar-se-ão as seguintes definições na sequência da compreensão comum da terminologia entre os parceiros do projeto:

<b>Recomendação do Conselho de 22 de maio de 2017 sobre o Quadro Europeu de Qualificações para a Aprendizagem ao Longo da Vida</b>	<b>No âmbito do projeto CULINART</b>
<b>Resultados da Aprendizagem</b> significa declarações sobre o que um aluno sabe, compreende e é capaz de fazer após a conclusão de um processo de aprendizagem, que são definidos em termos de conhecimento, competências e responsabilidade e autonomia.	<b>Resultados da Aprendizagem</b> destinam-se a realizar as principais realizações/tarefas-chave alcançadas, nas quais o aluno evidencia um conjunto de conhecimentos, competências e competências adquiridas.
<b>Conhecimento</b> significa o resultado da assimilação da informação através da aprendizagem. O conhecimento é o corpo de factos, princípios, teorias e práticas que está relacionado com um campo de trabalho ou estudo. No contexto do QEQ, o conhecimento é descrito como teórico e/ou factual.	<b>Conhecimento</b> é descrito em termos do que o aluno sabe/ está familiarizado e compreende.
<b>Habilidade</b> significa a capacidade de aplicar conhecimento e usar know-how para completar tarefas e resolver problemas. No contexto do QEQ, as competências são descritas como cognitivas (envolvendo o uso de pensamento lógico, intuitivo e criativo) ou prática (envolvendo destreza manual e utilização de métodos, materiais, ferramentas e instrumentos).	<b>Habilidades</b> são descritas em termos do que o aluno é capaz de fazer.
<b>Competência</b> significa a capacidade comprovada de utilizar conhecimentos, competências e capacidades pessoais, sociais e/ou metodológicas, em situações de trabalho ou estudo e no desenvolvimento profissional e pessoal.	<b>Competência</b> é descrita em termos do que o aluno é responsável/supervisiona

Para efeitos do projeto CULINART, foi decidido utilizar a seguinte estrutura para definir os **resultados da aprendizagem**:



- para descrever o conhecimento, use a frase "o aprendiz conhece/conhece e compreende..."
- para descrever habilidades, use a frase "o aprendiz é capaz de..."
- descrever competências, em termos de responsabilidade e autonomia utilizando a frase "o aluno é responsável por/supervisionar/executar..." + de forma independente/numa equipa...

Os resultados da aprendizagem (LO) estão agrupados em **Unidades de Resultados de Aprendizagem** (ULO). No âmbito do projeto CULINART, uma Unidade de Resultados de Aprendizagem é entendida como *uma componente de uma qualificação constituída por um conjunto coerente de conhecimentos, competências e competências que podem ser avaliados e validados de forma independente.*

Uma vez que é necessário fazer uma diferença entre os resultados de aprendizagem pretendidos (resultados de aprendizagem desejados com vista a um desempenho bem sucedido de uma determinada profissão) e os resultados de aprendizagem efetivamente alcançados (resultados de aprendizagem efetivamente alcançados após um processo de aprendizagem) que poderiam ser medidos e avaliados no contexto do projeto CULINART, uma **Unidade de Resultados de Aprendizagem** é composta por um conjunto de componentes que incluem não só a descrição dos resultados da aprendizagem esperado em termos de conhecimento, competência e competência, mas também os meios e os critérios para a sua avaliação. Para o efeito, cada ULO está associada às respetivas **ferramentas de avaliação** e **critérios de desempenho** mensuráveis, observáveis e fornecem informações qualitativas e quantitativas sobre o desempenho com base em situações reais de trabalho. Serão fornecidos procedimentos de avaliação pormenorizados, critérios e instrumentos nas normas de avaliação que farão parte da qualificação conjunta. Os componentes de uma Unidade de Resultados de Aprendizagem, reunidos com ferramentas de avaliação, permitirão comparar os resultados de aprendizagem esperados com os resultados de aprendizagem alcançados, e saber em que medida os resultados da aprendizagem foram alcançados.

*Dado que os resultados da aprendizagem constituem um ponto de referência para o reconhecimento e validação da aprendizagem não formal e informal, deve concentrar-se na aprendizagem a ter sido alcançada, e não num determinado período de tempo necessário<sup>3</sup>. É por isso que a duração da qualificação não será especificada aqui no perfil de qualificação em termos de carga de trabalho de horas de aprendizagem/estudo, mas será ainda desenvolvida nos currículos conjuntos para a qualificação respeitando os diferentes regimes de formação possíveis para a aquisição de qualificação.*

### Definição do nível EQF

Uma vez que a nova qualificação conjunta desenvolvida no âmbito do projeto CULINART visa responder às necessidades dos profissionais associados artísticos, culturais e culinários da ESCO e da ocupação de Chefs (3434) tem de se destinar a um nível de qualificação superior, tal como definido no formulário de candidatura – EQF 4 ou superior.

A definição do nível EQF exato da nova qualificação conjunta relativamente aos NQF dos países parceiros passou por um processo de pesquisa e análise das especificidades dos dois níveis de QEQ – 4 e 5, de forma a escolher o que melhor se adequa aos fins da qualificação do Chef, dadas as especificidades e o contexto do país.

Analisando o âmbito e a complexidade das responsabilidades de atividades e as competências do Chef necessárias para a implementação das suas tarefas de trabalho, os parceiros do projeto CULINART uniram-se em torno da visão de que a qualificação do Chef deve ser associada ao nível 5 do QEQ.

Seguem-se as principais considerações da equipa do projeto para escolher estes níveis:

<sup>3</sup> [https://www.cedefop.europa.eu/files/4156\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf)



- As qualificações EQF 5, estabelecidas no cruzamento entre o EFP, o ensino superior e o ensino geral, desempenham um papel importante no acesso ao emprego e à progressão na carreira, bem como permitem uma maior aprendizagem e progressão para e dentro do ensino superior;
- As qualificações de nível 5 do QEQ são adequadas para pessoas com qualificações elevadas já empregadas e fornecem-lhes competências técnicas e/ou de gestão avançadas que oferecem várias vias de acesso e progressão de e para o emprego e para o ensino superior. As qualificações de nível 5 proporcionam principalmente acesso e avanço no mercado de trabalho;
- Normalmente, os alunos matriculados em programas que conduzam a uma qualificação EQF 5 são um grupo heterogéneo no que diz respeito à sua educação prévia, idade e/ou experiência profissional e é especialmente atrativo para alunos com formação em EFP e já em emprego, mas também para estudantes com qualificação superior ou ao mesmo nível;
- Existe uma grande probabilidade de os diplomados de nível 5 do QEQ continuarem a trabalhar (por exemplo, na Áustria 50% dos diplomados universitários de EFP continuam a trabalhar de acordo com o estudo CEDEFOP, 2014<sup>4</sup>);
- As qualificações EQF 5 acomodam também adultos e alunos não tradicionais com baixas qualificações formais e proporcionam acesso, embora validando a experiência de trabalho e, portanto, sejam benéficas para a aprendizagem ao longo da vida<sup>5</sup> (especialmente no caso da indústria hoteleira esta é uma questão muito comum);
- As qualificações de nível 5 do QEQ apelam aos alunos à medida que abrem perspectivas em várias frentes – emprego imediato, progressão na carreira e aprendizagem adicional. Ao mesmo tempo, o seu enfoque nas competências técnicas e de gestão avançadas torna-as valiosas para os empregadores<sup>6</sup>;

O segundo grupo de sólidos motivos a favor da escolha do nível 5 do QEQ foram as conclusões das discussões do grupo Focus que centraram os requisitos do negócio para as seguintes competências e competências necessárias para a ocupação da posição do Chef: os empregadores exigem ao Chef que saiba aplicar metodologia e procedimentos de gestão, planeamento e organização dos processos e operações de cozinha, transformação do planeamento em produção controlando o processo, realizando controlo de qualidade, levantamento, gestão da produção no local (mão de obra, equipamentos, produtos) incluindo horários, sistemas de controlo de custos, conhecimentos de lucros e perdas, como organizar a aprendizagem não formal e apoiar a aprendizagem informal no trabalho. Além disso, estes profissionais de nível estão envolvidos em todas as fases dos processos de gestão de cozinha: participação no planeamento, organização, execução (cuidar do fluxo de trabalho principal e distribuição de tarefas) bem como monitorização e avaliação de resultados e qualidade geral.

Um dos principais tópicos discutidos durante os fóruns foi que, para além das competências tipicamente profissionais do cozinheiro, é necessário um âmbito mais alargado de competências e competências (como organizacionais, sociais e pessoais) para que uma pessoa se torne Chef. Considerando-o como um aspeto importante do desenvolvimento das novas qualificações e da avaliação das competências não formalmente adquiridas, foram referidas competências que se seguem como importantes para este nível:

<sup>4</sup> [https://www.cedefop.europa.eu/files/6123\\_en.pdf](https://www.cedefop.europa.eu/files/6123_en.pdf)

<sup>5</sup> Ver [http://ec.europa.eu/education/policy/strategicframework/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/education/policy/strategicframework/index_en.htm)

<sup>6</sup> European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP) The hidden potential of level 5 qualifications - BRIEFING NOTE | JUNE 2014 | ISSN 1831-2411



Organizacional	Pessoal	Social
<i>Liderança e Gestão e distribuição de tarefas</i>	<i>Flexibilidade (capacidade de adaptação a novas situações)</i>	<i>Comunicação com clientes e gestão superior</i>
<i>Materiais de planeamento, produtos, ferramentas, equipamentos e recursos</i>	<i>Autonomia, responsabilidade e tomada de decisão</i>	<i>Capacidade de trabalhar num contexto internacional</i>
<i>Gestão de risco e resolução de problemas</i>	<i>Capacidades críticas e autocríticas</i>	<i>Competência de negociação</i>
<i>Controlo de qualidade</i>	<i>Empreendedorismo e criatividade</i>	<i>Gestão de conflitos</i>
<i>Formação de outros</i>	<i>Capacidade de aplicação de conhecimentos e inovações de imbecis</i>	<i>Orientação do cliente</i>
	<i>Aprender a aprender</i>	<i>Capacidade de trabalhar em equipa</i>
	<i>Orientação de qualidade</i>	

Considerando que o projeto EQF CULINART está mais focado na Formação Contínua de EFP (CVET) e este foi o terceiro motivo principal para **escolher o nível EQF nível 5** para a qualificação do Chef.

Parindo de tal pressuposto, aplicar-se-ão os seguintes descritores que definam os níveis no QEQ no desenvolvimento da qualificação "Chef":

**Descritores que definem os níveis no Quadro Europeu de Qualificações (EQF)<sup>7</sup>**

Nível EQF	Conhecimento	Competências	Responsabilidade e autonomia
<i>Nível EQF 5</i>	<i>Conhecimentos abrangentes, especializados, factuais e teóricos dentro de um campo de trabalho ou estudo e uma consciência das fronteiras desse conhecimento</i>	<i>uma gama abrangente de competências cognitivas e práticas necessárias para desenvolver soluções criativas para problemas abstratos</i>	<i>exercer gestão e supervisão em contextos de atividades de trabalho ou de estudo em que haja uma mudança imprevisível; rever e desenvolver o desempenho de si mesmo e dos outros</i>

No **Anexo 1** são dadas as referências aos NQF dos países parceiros e aos descritores que definem os níveis neles existentes.

<sup>7</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=EN), accessed 11.06.2019



## Descrição da profissão

### Work environment and conditions

- *Condições de trabalho (iluminação, ruído, ar condicionado);*
- *Diferentes áreas de trabalho (trabalhando com dados, pessoas e máquinas);*
- *Possibilidades de trabalhar individualmente ou em equipa;*
- *Doenças profissionais e acidentes.*

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

Os chefs fazem longas horas nestes ambientes e há sempre a possibilidade de horas extraordinárias durante os fins de semana, feriados ou em ocasiões especiais /muitas vezes fazendo turnos - modo dinâmico/.

Os chefs usam uma roupa de trabalho uniforme e protetora especial, sapatos especiais, luvas, etc., de acordo com os requisitos normativos.

Os chefs trabalham em equipas compostas por representantes de gestão de restaurantes/hotéis, funcionários de cozinha e outros funcionários relacionados.

Trabalhar com diversos equipamentos mecânicos, térmicos de alta temperatura e cozinha automática, eletrodomésticos e/ou a gás, inventário de cozedura incluindo ferramentas afiadas, agentes químicos de limpeza fortes, pelo que existe o risco de lesões relacionadas com o trabalho e acidentes de trabalho (queimaduras, cortes, etc.).

Os chefs trabalham num ambiente altamente dinâmico, muitas vezes situações muito stressantes e de conflitos estão surgindo exigindo competências para a sua gestão e resolução.

Normalmente, é necessário um exame especial de saúde e certificação para todos os funcionários da cozinha, incluindo chefs, eles têm que ir regularmente a exames médicos preventivos e eles têm que possuir um certificado válido para o estado de saúde.

### Atividades e tarefas de trabalho do chef

Em geral, estas atividades e tarefas de trabalho são inerentes ao perfil profissional e não devem ser consideradas como um elemento do perfil de qualificação, mas para corresponder às atividades de trabalho previstas que o aluno deve poder executar (respectivamente capazes de demonstrar competências suficientes para a sua realização num verdadeiro ambiente de trabalho) , aqui vamos listar as principais tarefas-chave que um Chef executa e com base nas quais os resultados de aprendizagem são elaborados.

O perfil ocupacional para "Chef" de acordo com a ESCO e também na classificação ISCO-08 lista as principais tarefas do Chef da seguinte forma<sup>8</sup>:

#### **Declaração de princípio**

Chefs projetam menus, criam pratos e supervisionam o planeamento, organização, preparação e culinária de refeições em hotéis, restaurantes e outros locais de alimentação, a bordo de navios, em comboios de passageiros e em casas particulares.

#### **Declaração de tarefas:**

- a) Planear e desenvolver receitas e menus, estimar os custos dos alimentos e da mão de obra e encomendar o abastecimento de alimentos;
- b) Controlo da qualidade dos pratos em todas as fases de preparação e apresentação;

<sup>8</sup> <https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/docs/d8a.pdf>



- c) Discutir as questões de preparação de alimentos com gestores, nutricionistas, cozinha e pessoal de espera;
- d) Supervisionar e coordenar as atividades dos cozinheiros e de outros trabalhadores que se dedicam à preparação dos géneros sociais;
- e) Inspeção dos fornecimentos, equipamentos e áreas de trabalho para garantir a conformidade com as normas estabelecidas;
- f) Determinar a forma como os alimentos devem ser apresentados e criar exposições de alimentos decorativos;
- g) Instruir os cozinheiros e outros trabalhadores na preparação, cozinha, guarnição e apresentação dos alimentos;
- h) Participar no recrutamento de pessoal de cozinha e acompanhar o seu desempenho;
- i) preparar, temperar e cozinhar alimentos especiais e pratos complexos;
- j) Explicar e impor as normas de higiene e segurança alimentar.

Seguindo estes, poderíamos descrever o chef como um cozinheiro profissional altamente qualificado que gere e supervisiona as operações de um restaurante ou refeitório, responsável pela comida que sai de uma cozinha, da conceção à execução.

- Elabora os menus com o gestor da empresa, criando novas receitas.
- Gere tudo o que está relacionado com a cozinha, desde a criação até à conceção dos pratos, incluindo o respeito das regras de higiene.
- Gere a equipa de cozinheiros e transmite-lhe o seu conhecimento.
- Está a supervisionar a oferta, o custo das produções e o preço de venda.
- Toma a maior parte das decisões administrativas e mantém um elevado nível de qualidade.
- Está envolvido no processo de gestão de pessoal de cozinha (entrevista, contratação e formação de novos funcionários da cozinha).

***Neste sentido, as principais atividades de trabalho do Chef são:***

1. Assegura a aplicação efetiva das normas e medidas de segurança, higiene e proteção do ambiente
2. Apoia a gestão de restaurantes a tomar decisões na sua área profissional e a sugerir medidas para otimizações
3. Gere o pessoal da cozinha com eficácia a liderar, motivar e treinar uma equipa de cozinheiros e assegura a conservação adequada do livro (documentação)
4. Planos, organiza e controla a execução financeira do orçamento e gere os recursos necessários
5. Gere a produção de cozinha em termos de produtos e processos e garante uma elevada qualidade do desempenho
6. Faz uma investigação autónoma sobre novos produtos, tecnologias, tendências, etc. & desenvolve novas receitas, menus, etc.
7. Segue e introduz inovação na cozinha e demonstra criatividade no seu campo
8. Introduce e aplica tecnologias da informação no negócio da culinária
9. Comunica eficazmente com os seus superiores, subordinados e clientes que asseguram um fluxo de comunicação suave, incluindo em línguas estrangeiras

## A abordagem metodológica

Toda a nova qualificação de EFP para "Chef" e o perfil de qualificação em particular são desenvolvidos tendo em vista uma implementação transnacional mais aprofundada. Para o efeito, foi concebido em Unidades de Resultados de Aprendizagem que constituem uma componente técnica crucial da ECVET para a viabilidade da implementação do ECVET. A ECVET exige não só que as qualificações sejam descritas em termos de Resultados de Aprendizagem, mas também que os Resultados da Aprendizagem sejam agrupados em Unidades, mensuráveis



e avaliáveis. Para o efeito, a metodologia para o desenvolvimento do perfil de qualificação seguiu os seguintes passos principais:

### 1. Identificar os resultados esperados da aprendizagem da qualificação

O primeiro passo foi identificar os **resultados esperados da aprendizagem da qualificação**. Toda a formação referencial da qualificação foi descrita em termos de resultados de aprendizagem, seguindo um dos princípios básicos para a implementação do ECVET.

Fazendo-se isso, foram respeitados os seguintes princípios:

- Os resultados da aprendizagem devem ser claramente identificados e descritos de acordo com um quadro conceptual comum, a fim de permitir uma compreensão recíproca da qualificação;
- Prestar especial atenção ao título da LO, a fim de garantir o seu reconhecimento pelas respetivas partes interessadas, a sua uniformidade quando avaliada e certificada;
- Centrar-se nos resultados que são efetivamente exigidos pela empresa e garantir a entrada suave no mercado de trabalho, refletindo não o conteúdo da formação, mas o desempenho esperado do aluno em situações reais de trabalho;
- Assegurar que os resultados esperados da aprendizagem nas unidades possam ser alcançados independentemente de onde e de que forma foram alcançados (em formação, estudo, trabalho, trabalho, etc.) na sequência da recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de junho de 2009 sobre a criação de um Sistema Europeu de Crédito para a Educação e Formação Profissional.
- Uma vez que os resultados da aprendizagem são declarações que expressam as principais atividades/tarefas de trabalho que o aluno tem de desempenhar para provar uma competência específica, são expressas numa declaração simples, curta e objetiva, começando pelo verbo de ação que indica a principal tarefa de trabalho que o aluno tem de realizar, conjugada no infinitivo.

### 2. Definição de Unidades de Resultados de Aprendizagem (ULOs)

O segundo passo foi agrupar os Resultados da Aprendizagem em Unidades e definir as Unidades de Resultados de Aprendizagem que compõem a qualificação.

Fazendo-se isso, foram respeitados os seguintes princípios:

- As ULOs são concebidas como um grupo importante (agrupamentos) de LOs que se complementam entre si e com vista à coerência, interconectividade, reciprocidade e interdependência dos conhecimentos, competências e competências associados a cada PIO entre si;
- O título das ULOs destina-se a ser o mais curto possível e reflete a importância dos resultados de aprendizagem para o mercado de trabalho, refletindo os resultados globais da aprendizagem contidos na unidade, não se centrando apenas em alguns deles;
- Cada unidade de LO inclui todas as LO necessárias (não só conhecimentos técnicos e metodológicos, competências e competências, mas também, atitudes e outras competências sociais, pessoais e transversais importantes para o perfil profissional;
- Destinam-se a permitir que uma OIT seja concluída independentemente de outras unidades de LO (tanto quanto possível) permitindo ao aluno obter a qualificação através da acumulação das unidades necessárias, alcançadas em diferentes países e contextos diferentes (formais e, se for caso disso, não formais e informais), respeitando simultaneamente a legislação nacional relativa à acumulação de unidades e ao reconhecimento dos resultados da aprendizagem;
- São formuladas de forma clara e compreensível para todas as partes interessadas (instituições nacionais e regionais, parceiros sociais, representantes de instituições de ensino e formação, professores, formadores, formadores, etc.) e permitem que sejam "geríveis" para todos os intervenientes;
- São adequados para a formação em EFP e podem ser adquiridos num ambiente diferente e num contexto educativo e de formação diferente (para alunos em escolas de EFP, para alunos adultos, para aprendizagem baseada no trabalho, programas de aprendizagem e mobilidade) e poderiam ser avaliados e validados de forma independente;



- As ULOs são descritas no sentido das atividades profissionais e das principais tarefas técnicas para a ocupação do Chef, garantindo que, após a aquisição de todas as ULOs, os licenciados poderão desempenhar eficazmente todas as atividades e tarefas de trabalho indicadas no perfil de qualificação.

### 3. Definição de critérios de desempenho para os resultados da aprendizagem

Tendo todas as ULOs compoendo a qualificação listada precisamos definir declarações mensuráveis específicas que definam o desempenho necessário para atender os resultados da aprendizagem. No âmbito do projeto CULINART utilizaremos critérios de desempenho que definam e clarifcam o nível e qualidade de desempenho necessários para satisfazer os requisitos do resultado da aprendizagem. Servirão como indicadores dos meios através dos quais o aluno irá proceder ao desempenho satisfatório do resultado da aprendizagem.

**Os critérios de desempenho** definem e especificam o nível que o aluno deve atingir para demonstrar que o resultado da aprendizagem é adquirido e que a tarefa/ação de trabalho pode ser realizada numa situação de trabalho real. Representam uma afirmação alargada do critério para um desempenho aceitável e correspondem, por conseguinte, aos critérios de avaliação e às normas de avaliação que especificam o que tem de ser avaliado e qual é o nível de desempenho exigido.

Fazendo-se isso, foram respeitados os seguintes princípios:

- Descrever os critérios de desempenho ligados às atividades de trabalho específicas e num contexto de uma situação de trabalho real que permite a avaliação de um determinado resultado da aprendizagem e a realização deste último e respetivo conjunto de conhecimentos, competências e competências;
- Ser observável, mensurável e fornecer informações qualitativas importantes sobre o desempenho esperado;
- Estabelecer expectativas claras que permitam aos alunos saber o que têm de fazer para demonstrar que alcançaram os resultados da aprendizagem;
- Descrever desempenhos que sejam significativos, essenciais e verificáveis de que os desempenhos podem ser verificados ou observados e que representam mais do que um aspeto limitado do comportamento e que o desempenho é considerado essencial para o sucesso na conclusão da qualificação/ULO.

É importante notar que os critérios de desempenho não são considerados como critérios de avaliação ou instrumentos/normas de avaliação. Não se referem a métodos, instrumentos ou especificações de avaliação, permitindo assim aos vários utilizadores determinar os métodos e ferramentas mais adequados num determinado contexto. Por esta razão, estes métodos e ferramentas serão determinados fora do perfil de qualificação (nas normas de avaliação que estão prestes a ser desenvolvidas).

### 4. Avaliação das Unidades de Resultados da Aprendizagem

A avaliação é o processo de recolha de provas/provas de realização de critérios de desempenho e de avaliação sobre a aquisição de competências. Confirma se o aluno pode realizar de acordo com o definido nos critérios e normas de avaliação de qualificação.

Comprovativo dos critérios de desempenho são as informações recolhidas que, quando correspondidas aos requisitos das normas de avaliação, fornecem provas de competência. As provas podem variar de forma e podem ser recolhidas com métodos diferentes e de diferentes fontes. Em geral, podemos distinguir evidências diretas, indiretas ou suplementares:

<b>Evidência direta</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Observação direta</li><li>- Interrogatório oral</li><li>- Demonstração de competências específicas</li></ul>
<b>Evidência indireta</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Avaliação das qualidades de um produto final</li><li>- Revisão dos trabalhos anteriores realizados</li></ul>



<b>Evidência suplementar</b>	- Ensaios escritos de conhecimento subjacente
	- Relatórios de supervisores
	- Diário de trabalho ou diário de bordo
	- Exemplos de relatórios ou documentos de trabalho

Existem também uma variedade de métodos de avaliação possíveis entre os quais o avaliador poderia escolher de acordo com os critérios específicos de desempenho que ele está a procurar provas. Aqui estão alguns exemplos:

**Observação** - Atividades de trabalho reais no local de trabalho (observação prática do aprendiz no ambiente de trabalho)

**Revisão dos produtos** - Amostras de trabalho/produtos

**Questionamento** - Formulário de autoavaliação, Entrevista, Questionário escrito

**Portefólio** - Referências, amostras de trabalho/produtos, registo de formação, registo de avaliação, diário/diário de trabalho/diário de trabalho, informação sobre experiência de vida

**Feedback de terceiros** - Entrevistas com, ou documentação do empregador, supervisor, pares

**Atividades estruturadas** - Projeto, Apresentação, Demonstração, Tarefas Progressivas, Exercícios de Simulação

Os instrumentos de avaliação são escolhidos com base no método de avaliação selecionado e representam um documento/material que contém ambos - os instrumentos e as orientações/instruções necessárias para a recolha e interpretação dos elementos de prova.

Como especificamos acima dos métodos detalhados, os instrumentos ou critérios de avaliação são determinados fora do perfil de qualificação (nas normas de avaliação desenvolvidas). Aqui no perfil de qualificação apenas damos instruções básicas para os possíveis instrumentos de avaliação que, ao aplicar a qualificação em termos reais, o avaliador poderia utilizar ou modificar de acordo com as especificidades do contexto dado.

## 5. Atribuição de peso relativo ou atribuição de pontos de crédito ECVET

Uma Unidade de resultados de aprendizagem é a combinação coerente dos resultados da aprendizagem, que pode ser avaliada e validada de forma autónoma. Para serem transferidos, os resultados da aprendizagem têm de ser avaliados. Estes procedimentos são de extrema importância para garantir os processos de validação e reconhecimento dos resultados da aprendizagem, bem como a transferência e acumulação de créditos. Para tal, o último passo foi determinar as medidas quantitativas que refletem a representação numérica da relação entre o "peso" global dos resultados da aprendizagem numa qualificação (=100%) e o "peso" relativo de cada OVN dentro da qualificação (=n% de todos). A atribuição percentual só é possível e aplicável se todas as unidades que constituem uma qualificação tiverem sido definidas.

O "peso relativo" dos diferentes ULOs na qualificação do projeto CULINART "Chef" é definido com base na combinação das seguintes abordagens:

- A importância relativa dos resultados da aprendizagem que constituem a unidade de resultados de aprendizagem para: emprego e realização do mercado de trabalho, progressão na carreira, transferência para outros níveis de qualificação, integração social, etc.;
- A complexidade, o âmbito e o volume dos resultados da aprendizagem que consistem na OIT em particular;
- Os esforços do aluno necessários para a aquisição dos conhecimentos, competências, atitudes e competências definidos na OIT.



Outra abordagem para apresentar a informação complementar sobre as unidades de LO e a sua importância em toda a qualificação sob forma numérica consiste em atribuir pontos ECVET à qualificação e às unidades, representando a qualificação e cada unidade por um número específico de pontos de crédito ECVET.

De acordo com a recomendação europeia da ECVET<sup>9</sup> crédito para resultados de aprendizagem (crédito) "significa um conjunto de resultados de aprendizagem de um indivíduo que foram avaliados e que podem ser acumulados para uma qualificação ou transferidos para outros programas ou qualificações de aprendizagem". A este respeito, os pontos de crédito da ECVET atribuídos a cada ULO exprimem o volume de Resultados de Aprendizagem envolvidos na unidade e possibilitam a transferência e acumulação de créditos, possibilitando a acumulação de resultados de aprendizagem a fim de alcançar a qualificação ou de obter um reconhecimento dos Resultados da Aprendizagem alcançados noutros contextos. A atribuição de pontos de crédito à qualificação basear-se-á no acordo-quadro desenvolvido para a entrega do memorando de entendimento conjunto celebrado para o reconhecimento mútuo dos resultados da aprendizagem das organizações parceiras. Estes documentos são desenvolvidos nas próximas fases de implementação do projeto e garantem a inclusão do currículo de formação conjunta nas ofertas de formação das instituições de formação parceiras, a transparência da qualificação e a mobilidade dos alunos.

Uma vez que o desenvolvimento e implementação do sistema ECVET se encontra em diferentes fases entre os países parceiros, no âmbito do projeto CULINART, a implementação de um sistema de crédito será decidida, para além da atribuição de pontos ECVET, no documento acima referido e possibilitar a atribuição de créditos a resultados de aprendizagem avaliados. Para efeitos do atual perfil de qualificação, apenas será utilizada uma repartição percentual para demonstrar a relevância e importância das diferentes ULOs para toda a qualificação.

Seguindo a metodologia acima descrita, no Projeto CULINART será utilizada a seguinte estrutura para definir Unidades de Resultados de Aprendizagem:

### **Componentes e estrutura de uma Unidade de Resultados de Aprendizagem**

<b>Unidade de Resultados de Aprendizagem (ULO)</b>			
<b>Título de Unidade:</b>		<b>Refêrência da qualificação:</b>	<b>Referência dos resultados da aprendizagem no EQF:</b>
<i>Nome da Unidade ULO</i>		<i>Nome da qualificação</i>	<i>EQF ...</i>
	<b>Indicadores de desempenho</b>	<b>Ferramentas de avaliação</b>	<b>Peso relativo da ULO de toda a qualificação (%)</b>
<b>Resultado da aprendizagem 1</b>	<i>Nome da LO</i>	<i>Ferramenta 1</i>	<i>....%</i>
<i>Conhecimento</i>		<i>Ferramenta 2</i>	
<i>Habilidade</i>		<i>Ferramenta 3</i>	

<sup>9</sup> Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training (ECVET).



<i>Competência</i>			
<b>Resultado da aprendizagem 2</b>	<i>Nome da LO</i>		
<i>Conhecimento</i>			
<i>Habilidade</i>			
<i>Competência</i>			
<b>Resultado da aprendizagem "n"</b>	<i>Nome da LO</i>		

### Unidades de Resultados de Aprendizagem:

Não há dúvida de que antes de se tornar um Chef deve ser um excelente cozinheiro ou um técnico especializado na preparação de alimentos. Uma vez que existem várias qualificações oferecidas para cozinheiros, este não é o foco do atual perfil de qualificação. A ideia de ser chef é pré-supondo que todos os conhecimentos, competências e competências necessários para um cozinheiro já são adquiridos e dominados. É por isso que o atual perfil de qualificação se concentrará apenas na competência crucial que um chef precisa para implementar as suas atividades e tarefas específicas de trabalho.

Para tal, existem dois tipos de OIT definidos no perfil de qualificação:

- **unidades centrais** – são obrigatoriamente para obter a qualificação do Chef e constituem o núcleo de uma qualificação;
- **unidades opcionais** (escolha livre) - estas unidades não são consideradas o núcleo da qualificação, mas são necessárias para a configurar. Por outras palavras, podem ser selecionados a partir de um conjunto de ULOs para completar a qualificação. A existência das unidades opcionais proporciona uma maior flexibilidade no planeamento do percurso educativo de um indivíduo.

As ULOs obrigatórias são o núcleo da qualificação, e devem representar entre 80% e 90% de todas as suas competências. As competências correspondentes aos restantes 10% a 20% são facultativas e podem ser identificadas a partir de um conjunto de competências que respondam às necessidades específicas da qualificação num determinado contexto (competências profissionais, locais, regionais, futuras, inovação na área, novas tecnologias, competências digitais e o seu impacto nas tarefas profissionais).

### Unidades centrais de resultados de aprendizagem:

O perfil de qualificação baseia-se no Relatório de Avaliação de Necessidades desenvolvido pela parceria. Cada país parceiro elaborou a investigação específica do seu país e tendo analisado e comparado, foram identificadas as tarefas, deveres e conhecimentos, competências e competências correspondentes.

Para efeitos da qualificação conjunta do Chef e das nobrezas dos alunos, as seguintes Unidades centrais de Resultados de Aprendizagem foram acordadas pela parceria:



1. Saúde e Segurança, Higiene e Proteção Do Ambiente
2. Gestão de Negócios Culinários, Turismo e Empreendedorismo
3. Gestão e Administração do Pessoal de Cozinha (RH)
4. Gestão financeira e de recursos e contabilidade
5. Gestão da Produção de Cozinha e Garantia da Qualidade (processos)
6. Menu Investigação & Desenvolvimento, Criatividade e Inovação na Cozinha
7. Tecnologias de Informação e Comunicação em Negócios Culinários
8. Comunicação e Línguas Estrangeiras
9. Serviços de Hóspedes

#### Unidades opcionais de resultados de aprendizagem:

Respeitando as recomendações do CEDEFOP, "os resultados da aprendizagem devem permitir a adaptação e interpretação individuais e locais e devem apoiar percursos e escolhas de aprendizagem alternativas, refletindo diferenças entre indivíduos e os contextos em que aprendem" aqui nas outras unidades possíveis da OVNL opcionais poderiam ser identificadas e definidas para completar e/ou complementar a qualificação se e quando for exigida por contextos e regulamentos específicos do país.



## Oportunidades de emprego:

A presente qualificação permite que a pessoa que a adquire se torne um chef experiente e experiente na indústria da gastronomia e nas áreas das artes culinárias. Após adquirir a qualificação "Chef" desenvolvida no projeto CULINART, uma pessoa poderia ocupar inúmeros postos de trabalho na hotelaria, restauração, serviço alimentar e produção, artes culinárias e outros sectores relacionados.

Esta qualificação oferece um caminho para trabalhar como chef-cozinheiro em estabelecimentos de alimentação como restaurantes, hotéis, clubes, pubs, cafés, cafés, etc. Os tipos de organizações e estabelecimentos em que uma pessoa que adquiriu a qualificação "Chef" pode trabalhar e/ou construir uma carreira e também os cargos em que pode ser empregado podem variar de acordo com a legislação e contexto específicos do país. Uma visão geral pormenorizada dos postos de trabalho será desenvolvida com as profissões e posições específicas dos países parceiros na Estratégia para reforçar a produtividade da qualificação conjunta (objeto de um desenvolvimento futuro no projeto CULINART).

Aqui damos apenas alguns exemplos para posições comuns para que o aluno possa ter uma ideia das oportunidades que esta qualificação tem para oferecer:

- Chef
- Chef executivo
- Head Chefe de cozinha
- Chef de cozinha
- Sous-chef / Segundo Chef
- Chef de partie
- Chef industrial
- Chef de banquetes
- Chef de pastelaria
- Saucier
- Chef de commis
- Chef pessoal / privado
- Dono de restaurante
- Catering privado
- Escritor sobre comida
- Gerente de Cozinha / Supervisor
- Blogger de Comida
- Inovador alimentar
- Designer de Comida



Reference of the EQF level 5 qualification to the partner countries NQFs

EQF level 5 and the corresponding NQF level:	Nível EQF	Conhecimento	Habilidades	Responsabilidade e autonomia
<b>Bulgária</b>	<i>EQF nível 5 = NQF nível 5</i>  <i>ou em contexto nacional - IV nível de qualificação profissional</i>	<b>Conhecimento:</b>  ✓ <i>possui um vasto conhecimento factual e teórico num contexto amplo no campo da formação ou do trabalho</i> ✓ <i>sabe processar, usar e analisar informações específicas complexas</i> ✓ <i>conhece os princípios do planeamento, organização e controlo de processos num determinado campo de atividade</i> ✓ <i>desenvolve critérios de avaliação</i>	<b>Habilidades:</b>  ✓ <i>planos, organiza e controla atividades, incl. processo de fabrico faz uma avaliação fundamentada da qualidade da implementação das atividades</i> ✓ <i>faz sugestões para otimizar atividades</i> ✓ <i>possui competências de comunicação empresarial</i> ✓ <i>realiza operações complexas com a ajuda de várias ferramentas, máquinas, aparelhos, instrumentos de medição</i> ✓ <i>controla e ajuda o pessoal explicando ou demonstrando o devido desempenho de uma atividade</i> ✓ <i>avalia a qualidade do produto manufacturado e o trabalho dos membros da equipa</i> ✓ <i>desenvolve um plano de ação utilizando recursos disponíveis</i> ✓ <i>apresenta propostas relacionadas com a melhoria das instalações,</i>	<b>Competência:</b>  <u><i>Autonomia e responsabilidade</i></u>  ✓ <i>trabalha de forma independente em condições de mudança, sendo responsável pelo cumprimento das suas tarefas pessoais e pelas tarefas atribuídas à equipa pela qual é responsável.</i> ✓ <i>assume responsabilidade pelo trabalho da equipa que gere</i> ✓ <i>faz uma avaliação fundamentada tanto dos membros da equipa como da qualidade do desempenho</i> ✓ <i>responsabiliza-se pelo uso adequado das instalações</i> ✓ <i>possui comportamento responsável e está ativamente envolvido na vida pública</i> <u><i>Competências de aprendizagem</i></u>  ✓ <i>avalia as lacunas dos seus próprios conhecimentos, competências e competências e toma medidas para melhorar as suas competências, tanto individualmente como através</i>



			do pessoal e das atividades da empresa	<p>da participação na formação, seminários, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ usa uma variedade de formas de expandir e atualizar as suas qualificações profissionais</li> <li>✓ avalia a necessidade de formação de pessoal e oferece oportunidades adequadas</li> </ul> <p><u>Competências comunicativas e sociais</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ comunica eficazmente a diferentes níveis</li> <li>✓ gere o trabalho de grupos de trabalho/equipas</li> <li>✓ apresenta publicamente diferentes tipos de informação</li> <li>✓ faz análises, apresentações orais e escritas, formula instruções, tarefas, explicações, utilizando a terminologia relevante em línguas búlgaras e estrangeiras</li> </ul> <p><u>Competências profissionais</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ realiza atividades complexas em condições de mudança, e assume responsabilidades de gestão pelo trabalho dos outros e pela alocação de recursos</li> </ul>
<b>Espanha</b>	<p><i>EQF nível 5 = NQF nível 5</i></p> <p><i>EQF nível 5 = Nível 3 (CNCP)</i></p> <p><i>Espanhol</i></p>	<p><b>Conhecimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conhecimentos Especializados num estudo ou área profissional, com compreensão crítica para a transferência, integração e inovação de conhecimentos.</li> </ul>	<p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aplicação e integração avançadas do conhecimento tecnológico ao definir e desenvolver procedimentos de trabalho previsíveis e não previsíveis.</li> <li>✓ Gestão e supervisão das técnicas e resultados de trabalho, realizados por si e por outras pessoas.</li> <li>✓ Comunicar conhecimento, habilidades, sentimentos e atividades adequadamente em</li> </ul>	<p><b>Competência:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Auto-gestão da educação num campo de estudo ou profissional com o objetivo de progredir para níveis de formação mais elevados ou de melhorar a aplicação de novos conhecimentos.</li> <li>✓ Autonomia e responsabilidade pela realização de atividades previsíveis e imprevisíveis num campo profissional, e encarregados de supervisionar as atividades por pessoas subordinadas</li> </ul>



			<p>contextos previsíveis e não previsíveis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Correta gestão dos recursos tecnológicos numa área de trabalho ou estudo.</li> <li>✓ Análise das consequências das ações de um e do outro em contextos previsíveis e não previsíveis.</li> <li>✓ Análise de informação variada e ampla, necessária para avaliar e resolver problemas no âmbito do seu estudo ou área profissional.</li> <li>✓ Procurar soluções criativas e inovadoras na resolução de problemas numa área de estudo ou profissional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Responsabilidade e autonomia de modo a implementar e supervisionar a prevenção de riscos no local de trabalho, a segurança das pessoas, a qualidade do trabalho e a proteção do ambiente onde a atividade profissional é realizada.</li> </ul>
<b>Itália</b>	<i>Utiliza descritores de nível EQF como base para a referência das suas qualificações formais aos níveis de EQF</i>	<p><b>Conhecimento:</b></p> <p>Conhecimento abrangente, integrado e especializado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sensibilização para as áreas do conhecimento</li> </ul>	<p><b>Habilidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilização, também através de adaptações, reformulações e reformulações, uma vasta gama de métodos, práticas, protocolos e ferramentas, de forma consciente e seletiva também para as modificar, ativando um conjunto exaustivo de competências cognitivas, relacionais e sociais que permitem encontrar soluções técnicas também não convencionais.</li> <li>✓ Tipicamente: ANÁLISE E AVALIAÇÃO, COMUNICAÇÃO EFICAZ NO QUE DIZ RESPEITO AO CAMPO TÉCNICO E GESTÃO DAS CRÍTICAS</li> </ul>	<p><b>Autonomia e Responsabilidade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Assegurar o cumprimento dos objetivos alcançados por si próprios, e de outros recursos, identificando e planeando intervenções de revisão e desenvolvimento, identificando as decisões e contribuindo para o processo de implementação, num contexto determinado, complexo e exposto a alterações cíclicas e imprevisíveis.</li> </ul>
<b>França</b>	<i>EQF nível 5 = NQF nível 5</i>	<p><b>Definição de nível:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quem detenha empregos a nível de supervisão altamente qualificados e possa apresentar um nível de formação equivalente ao do certificado profissional (BP), certificado técnico (BT), baccalaureato profissional ou baccalaureato tecnológico.</li> </ul>	<p><b>Learning outcomes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ A qualificação de nível IV envolve um nível mais elevado de conhecimento teórico do que o nível anterior. Esta atividade diz respeito principalmente ao trabalho técnico que pode ser executado de forma</li> </ul>	



	<i>EQF nível 5 = nível IV Francês</i>			autónoma e/ou envolver responsabilidades de supervisão e coordenação.
<b>Portugal</b>	<i>EQF nível 5 = NQF nível 5</i>	<b>Conhecimento:</b>  ✓ Conhecimentos abrangentes, especializados, factuais e teóricos numa determinada área de estudo ou trabalho e sensibilização para os limites deste conhecimento.	<b>Habilidades:</b>  ✓ Uma gama abrangente de competências cognitivas e práticas necessárias para conceber soluções criativas para problemas abstratos	<b>Competência:</b>  ✓ Gerir e supervisionar em contextos de estudo ou de trabalho sujeitos a alterações imprevisíveis. Para rever e desenvolver o seu desempenho e o dos outros.
<b>Turquia</b>	<i>EQF nível 5 = NQF nível 5</i>	<b>Conhecimento:</b>  ✓ Possuam conhecimentos teóricos e práticos necessários para a especialização numa área de trabalho ou aprendizagem.	<b>Habilidades:</b>  ✓ analisar dados que pertençam a atividades complicadas e interrelacionadas numa área ou trabalho ou aprendizagem, ✓ avaliar os resultados com uma abordagem interrogativa, ✓ tirar conclusões, ✓ definir tarefas e métodos adequados e aplicá-los ou aplicá-los sistematicamente; ✓ desenvolver soluções baseadas em evidências para problemas únicos e/ou imprevistos encontrados pela primeira vez; ✓ transferir conhecimentos e competências para os outros.	<b>Competência:</b>  ✓ assumir a responsabilidade limitada na realização de atividades complicadas em ambientes onde ocorrem alterações imprevistas; ✓ proceder à supervisão e auditoria sobre as atividades exercidas por outros sob a sua responsabilidade; ✓ satisfazer necessidades de aprendizagem em consonância com os objetivos de aprendizagem, ✓ orientam as pessoas sob a sua responsabilidade relacionadas com a determinação das suas necessidades de aprendizagem e desenvolvimento do seu desempenho.



MODELO para Unidade de Resultados de Aprendizagem

<b>Unidade de Resultados de Aprendizagem (ULO)</b>			
<b>Título de Unidade:</b>		<b>Refêrência da qualificação:</b>	<b>Referência dos resultados da aprendizagem no EQF:</b>
<i>Nome da Unidade ULO</i>		<i>Nome da qualificação</i>	<i>EQF ...</i>
	<b>Performance indicators</b>	<b>Assessment tools</b>	<b>Relative weight of the ULO from the whole qualification (%)</b>
<b>Resultado da aprendizagem 1</b>	<i>Nome da LO</i>	<i>Ferramenta 1</i>	<i>.....%</i>
<i>Conhecimento</i>		<i>Ferramenta 2</i>	
<i>Habilidade</i>		<i>Ferramenta 3</i>	
<i>Competência</i>			
<b>Resultado da aprendizagem 2</b>	<i>Nome da LO</i>		
<i>Conhecimento</i>			
<i>Habilidade</i>			



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



<i>Competência</i>			
<b>Resultado da aprendizagem "n"</b>	<i>Nome da LO</i>		



*Unidade Central de Resultados da Aprendizagem 1 – Saúde e Segurança, Higiene e Proteção Ambiental*

**Unidade de Resultados de Aprendizagem 1**

<b>Título da Unidade:</b>		<b>Referência da qualificação:</b>	<b>Referência dos resultados da aprendizagem ao EQF:</b>	
<i>1. 1. Saúde e segurança, higiene e proteção do ambiente</i>		"CHEF"	<i>EQF nível 5</i>	
		<b>Indicadores de desempenho</b>	<b>Ferramentas de avaliação</b>	<b>Peso relativo da OIT de toda a qualificação (%)</b>
<b>Resultado da aprendizagem 1</b>	<i>Observação das medidas de saúde e segurança, precauções e regulamentos relativos à produção de alimentos</i>	<i>Indicadores de desempenho (LO) 1</i>	<i>Ferramenta 1 – teste escrito</i>	5%
<i>Conhecimento</i>	<p>1. Conhece os princípios comuns e os aspetos de execução da legislação em vigor em matéria de saúde e segurança no trabalho</p> <p>2. Conhece os riscos e perigos para a saúde e segurança dos trabalhadores na cozinha</p>	<i>Demonstra funções e atividades profissionais de gestão relacionadas</i>	<i>Ferramenta 2 – estudo de caso</i>	



	<p>3. Conhece a cultura da segurança e da perceção do risco: regras e métodos de comportamento</p> <p>4. Conhece o sistema de gestão de segurança na cozinha</p>	<p><i>com a saúde e segurança</i></p>		
<p><i>Habilidades</i></p>	<p>1. Pode cooperar com a entidade patronal em conformidade com as obrigações em matéria de proteção da saúde e segurança no local de trabalho</p> <p>2. Pode utilizar adequadamente equipamento de trabalho e máquinas, substâncias tóxicas, meios de transporte e dispositivos de segurança</p> <p>3. É capaz de respeitar e partilhar as instruções de proteção do empregador</p> <p>4. Pode informar imediatamente os empregadores de quaisquer condições perigosas, trabalhando para eliminar ou reduzir o perigo grave e iminente</p>			
<p><i>Competência</i></p>	<p>1. É capaz de assumir o controlo da segurança da empresa, do respeito pelos métodos de trabalho, da observação das regras de prevenção e segurança. Tem um papel ativo dentro da organização e trabalha constantemente para proteger a sua saúde e segurança e todos os colaboradores da empresa</p> <p>2. Será responsável pela coordenação e supervisão da atividade de trabalho e pela segurança da aplicação das diretivas recebidas, pelo controlo da correta aplicação pelos</p>			



	trabalhadores e pelo exercício de um poder de iniciativa funcional			
<b>Resultado da aprendizagem 2</b>	<i>Controlo dos processos de higiene e saneamento na cozinha</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 2</i>		
<i>Conhecimento</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece os fatores que causam o desenvolvimento de microrganismos e as principais técnicas de preservação dos alimentos</li><li>2. Conhece referências legislativas e regulamentares sobre higiene pessoal, equipamentos e ambientes de trabalho</li><li>3. Conhece os procedimentos de limpeza e higienização</li><li>4. Conhece referências legislativas e regulamentares sobre a gestão alimentar</li><li>5. Conhece as tecnologias modernas para o manuseamento e armazenamento de alimentos e normas de qualidade conexas</li></ol>	<i>Demonstrar a aplicação de princípios e normas em matéria de segurança alimentar e saneamento</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de verificar e armazenar matérias-primas</li><li>2. É capaz de aplicar os procedimentos de auto-monitorização do Manual de Segurança Alimentar HACCP.</li><li>3. É capaz de verificar o estado e a manutenção de equipamentos de cozinha</li><li>4. É capaz de cuidar da higiene pessoal, da higiene dos locais, do equipamento e do equipamento operacional</li></ol>			



	5. Pode aplicar procedimentos de limpeza e saneamento de áreas de trabalho e equipamentos			
<i>Competência</i>	<p>1. É responsável pela gestão dos fluxos de abastecimento, de acordo com as necessidades, que estabeleça os métodos de armazenamento e preservação das matérias-primas</p> <p>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 fornecendo, se necessário, a conservação dos mesmos</p> <p>3. É responsável pela implementação das operações de cuidados de utilização dos equipamentos de embalagem e saneamento dos locais e dos materiais de operação de acordo com as indicações recebidas, aplicando os procedimentos de autocontrolo para a segurança dos produtos alimentares</p> <p>4. É capaz de manter a cadeia fria para produtos frescos ou cozidos a preservar</p>			
<b>Resultado da aprendizagem 3</b>	<i>Introdução e manutenção de práticas sustentáveis na cozinha - compra local</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 3</i>		
<i>Conhecimento</i>	<p>1. Conhece os sistemas de produção e venda de produtos alimentares: as vantagens da cadeia curta</p> <p>2. Conhece as características dos produtos sazonais</p> <p>3. Conhece o valor da biodiversidade</p>	<i>Discutir conceitos relacionados com agricultura biológica, produção e culinária alimentar sustentáveis,</i>		



	<p>4. Conhece o cultivo sustentável (orgânico, biodinâmico, permacultura, agricultura de comércio justo)</p> <p>5. Conhece a Gestão da Responsabilidade Social das Empresas (CSR) nas empresas</p>	<p><i>utilização de produtos locais e sazonais, e outras iniciativas verdes. Demonstra responsabilidade social pela criação e apoio a sistemas alimentares sustentáveis.</i></p>	
<i>Habilidades</i>	<p>1. É capaz de identificar estilos dietéticos e necessidades do cliente com prioridade aos menus baseados em produtos sustentáveis</p> <p>2. É capaz de montar produtos sazonais e de culturas sustentáveis com base nas suas características agronómicas, organolépticas e morfológicas</p> <p>3. É capaz de identificar tendências e sinais do mercado na gestão da RSE</p>		
<i>Competência</i>	<p>1. É responsável pelo desenho e desenvolvimento de receitas que possam comunicar não só o valor intrínseco dos produtos, mas também o valor da sustentabilidade social e ambiental</p> <p>2. É responsável pela facilitação, estímulo e acompanhamento da mudança e da inovação no design e na produção culinária, mas também de uma forma mais geral na sociedade e no país</p> <p>3. É responsável pela antecipação das tendências vanguardistas, pelo reconhecimento dos sinais no que diz respeito aos fenómenos, orientando os valores da sustentabilidade para as empresas</p>		



	4. É responsável pela organização de eventos promocionais, com base na lógica de conceção e nas orientações previamente elaboradas, gerindo a narrativa dos locais onde as matérias-primas utilizadas são cultivadas e produzidas, de forma a divulgar o conhecimento dos produtos e características do território			
<b>Resultado da aprendizagem 4</b>	<i>Gestão da reciclagem na cozinha garantindo a utilização adequada de ingredientes e sobras</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 4</i>		
<i>Conhecimento</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece o ciclo de vida dos produtos alimentares</li><li>2. Conhece o conceito de desperdício na cozinha e a gestão adequada</li><li>3. Conhece a higiene e segurança dos resíduos na cozinha</li><li>4. Conhece a cozinha circular</li><li>5. Conhece receitas de cozinha circular</li></ol>	<i>Desenvolve procedimentos de gestão de resíduos e controla a sua implementação</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de avaliar custos e recuperação de custos na cozinha circular</li><li>2. É capaz de reduzir a quantidade de resíduos gerados na cozinha</li><li>3. É capaz de desenvolver receitas "inovadoras" usando resíduos de cozinha</li></ol>			
<i>Competência</i>	1. É responsável pela conceção dos menus e pela realização de receitas tendo em conta a circularidade da produção como			



	<p>um "ciclo fechado" que envolve produção, consumo e reutilização</p> <p>2. É responsável pela conceção e criação de novos modelos de negócio para a valorização dos 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 pela conceção do produto/prato utilizando a abordagem de pensamento do ciclo de vida</p>			
<b>Resultado da aprendizagem 5</b>	<i>Implementação de medidas de proteção do ambiente propondo práticas ecológicas</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 5</i>		
<i>Conhecimento</i>	<p>1. Conhece os princípios comuns e os aspetos de execução da legislação ambiental existente</p> <p>2. Conhece a abordagem ecológica e a sustentabilidade ambiental</p> <p>3. Conhece a gestão adequada dos resíduos de cozinha</p> <p>4. Conhece a análise de poluentes no ambiente da cozinha</p> <p>5. Conhece os sistemas voluntários de gestão ambiental (EMAS e ISO 14000)</p>	<i>Demonstrar capacidade de propor e executar medidas de proteção do ambiente, incl. água e poupança de energia, etc.</i>		



	6. Conhece rótulos ecológicos: rótulos ambientais e energéticos			
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de transferir valor e significado de uma responsabilidade "comum" na estratégia de ação ambiental</li><li>2. É capaz de planejar possíveis ações de salvaguarda/manutenção do ambiente e do ecossistema, em coerência com a situação analisada</li><li>3. É capaz de aplicar o sistema integrado de gestão ambiental através da deteção de variáveis críticas e da disponibilização de medidas preventivas para restabelecer os níveis de qualidade esperados</li><li>4. É capaz de utilizar produtos ecológicos não alimentares</li><li>5. É capaz de reduzir a embalagem e/ou reutilizar as embalagens sempre que possível</li><li>6. É capaz de escolher equipamentos de cozinha e utensílios com um rótulo ambiental e/ou energético</li></ol>			
<i>Competência</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É responsável pela aplicação de políticas de sustentabilidade ambiental: poupança de energia, poupança de água, prioridade aos produtos alimentares orgânicos, locais e de comércio justo; prioridade aos produtos ecológicos não alimentares</li><li>2. É responsável pela definição do comportamento ambiental da sua organização</li></ol>			



	<p>3. É responsável pela implementação de um sistema de gestão ambiental</p> <p>4. É responsável pela socialização da responsabilidade ambiental partilhada, envolvendo os clientes em boas práticas ambientais</p>			
--	---	--	--	--

*Unidade Central de Resultados da Aprendizagem 2 - Gestão de negócios na Gastronomia, Turismo, e Empreendedorismo*

Unidade de Resultados de Aprendizagem 2				
Título da Unidade:			Referência da qualificação:	Referência dos resultados da aprendizagem ao EQF:
<i>2. Gestão de negócios na Gastronomia, Turismo, e Empreendedorismo</i>			"CHEF"	EQF level 5
		Indicadores de desempenho	Ferramentas de avaliação	Peso relativo da OIT de toda a qualificação (%)
Resultado da aprendizagem 1	<i>Controlar a implementação da legislação relativa ao setor do turismo, hotelaria e gastronomia</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 1</i>	<i>Ferramenta 1 - Trabalho de grupo escrito sobre</i>	
<i>Conhecimento</i>	1. Conhece as especificidades do negócio culinário			



	2. Conhece a legislação nacional e internacional aplicada ao setor empresarial do turismo, hotelaria e culinária.	<i>Demonstra profundo conhecimento da legislação aplicável e o seu papel de controlar a aplicação dos regulamentos relativos ao negócio da gastronomia</i>	<i>legislação a aplicar em cada setor (turismo, hotelaria, cozinha); Apresentação oral do trabalho, discussão das conclusões e melhorias a realizar (se aplicável).</i>	10 %
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de interpretar as especificidades do negócio culinário em termos de concorrência e tendências 2. É capaz de aplicar a legislação internacional e nacional em cada setor de trabalho			
<i>Competências</i>	1. É responsável pela gestão e fiscalização da legislação para a sua implementação e adaptação a cada contexto e setor com autonomia e responsabilidade.			
<b>Resultado da aprendizagem 2</b>	<i>Aplicar os fundamentos do empreendedorismo e princípios de planeamento de negócios na indústria da restauração a favor de propor novas iniciativas de negócios e otimizações na área</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 2</i>		
<i>Conhecimento</i>	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 2. Está familiarizado com as ferramentas para a criação de um ambiente de rede e de partilha de experiências que aumenta as oportunidades de negócios num ambiente internacional	<i>Demonstrar comportamento ativo e cooperação com a gestão do restaurante ou hotel propondo melhorias na cozinha do restaurante e participação no processo de tomada de decisão quando se trata de iniciativas de negócios</i>	<i>Ferramenta 2 - Observação direta e participação na sessão (pode incluir estudo de caso e discussão; apresentações; formação prática); Produção de estudos de</i>	
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de criar o seu próprio projeto de negócios 2. É capaz de projetar um negócio de alto impacto que alinhe objetivos pessoais com oportunidades de mercado 3. É capaz de desenvolver uma visão global e inovadora sobre os modelos de gestão empresarial 4. É capaz de fazer um diagnóstico estratégico preciso das potencialidades e condicionantes internas e externas			



	<ol style="list-style-type: none"><li>5. É capaz de aplicar técnicas de gestão estratégica e gestão operacional do negócio visando o seu lançamento e crescimento sustentado num mundo global</li><li>6. É capaz de pensar e agir fora da caixa, encontrando soluções criativas para alcançar os resultados desejados</li></ol>		<i>caso e resolução de problemas; Projeto final que consistirá na elaboração e apresentação de um plano de negócios.</i>	
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É responsável por integrar o conhecimento de gestão empresarial de forma independente e novas abordagens de negócio</li></ol>			
<b>Resultado da aprendizagem 3</b>	<i>Aplicar princípios económicos, de marketing e comerciais para a satisfação do cliente</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 3</i>		
<i>Conhecimento</i>	<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>	<i>Demonstrar capacidade de orientar o trabalho para o alcance de metas (satisfação do cliente) e resultados (maximização de vendas)</i>	<i>Ferramenta 3 - Elaboração e apresentação oral de um plano de negócios.</i>	
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de supervisionar diariamente a operação e gestão estratégica da(s) unidade(s), refletindo as melhores práticas nacionais e internacionais</li><li>2. É capaz de gerir de forma eficaz e eficiente as diferentes áreas de uma empresa (como marketing, pessoas, processos, finanças, etc.)</li><li>3. É capaz de desenvolver um Plano de Negócios e apresentá-lo a potenciais parceiros ou investidores</li><li>4. É capaz de desenvolver produtos de marketing, construir relacionamentos com clientes e aumentar os níveis de retenção de clientes</li></ol>		<i>Ferramenta 4 - Prova prática das diversas ofertas gastronómicas perante um júri; Visitas culturais e técnicas a</i>	



	5. É capaz de desenvolver medidas para planear, avaliar e melhorar os serviços ao cliente que sejam consistentes com os objetivos, prioridades e valores da empresa		<i>restaurantes, hotéis, entre outros.</i>	
<i>Competências</i>	1. É responsável por aplicar modelos de negócios, integrar técnicas de marketing e gerenciar relacionamentos interpessoais no desenvolvimento de negócios, demonstrando habilidades empreendedoras, de gestão, operacionais, de marketing estratégico, planejamento, orçamento e gestão financeira			
<b>Resultado da aprendizagem 4</b>	<i>Explorar as especificidades e o significado da gastronomia como fenómeno cultural</i>	<i>Indicadores de desempenho LO 4</i>		
<i>Conhecimento</i>	1. Conhece a cultura, recursos materiais e imateriais de cada país 2. Conhecer as especificidades do novo consumidor, as suas motivações e tendências no turismo mundial; Conscientizar a necessidade de criar uma oferta diferenciada, levando em consideração as idiossincrasias e identidade de cada país	<i>Demonstra profundo conhecimento sobre as regiões e culturas e aplica-o no contexto de trabalho para otimizar os recursos disponíveis</i>		
<i>Habilidades</i>	1.É capaz de desenvolver a consciência da necessidade de criar uma oferta diferenciada, tendo em conta as idiossincrasias e identidade de cada país 2.É capaz de criar e desenvolver produtos culinários em diferentes tipos de contextos 3.É capaz de explorar diferentes abordagens culinárias tendo em conta o património e a cultura como potencialidades do turismo gastronómico 4.É capaz de criar, desenhar e adaptar a oferta gastronómica ao perfil do consumidor			
<i>Competências</i>	Aplicar o domínio técnico, histórico e inovador das artes culinárias.			



Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 3 - Gestão e Administração de Pessoal de Cozinha

Unidade de Resultado de Aprendizagem 3				
Título da Unidade:			Referência para a qualificação:	Referência de resultados de aprendizagem para NQF/EQF:
3. Gestão e Administração de Pessoal de Cozinha			"CHEF"	NQF/EQF nível 5
		<b>Indicadores de desempenho</b>	<b>Ferramentas de avaliação</b>	<b>Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)</b>
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Planear e organizar o pessoal da cozinha</i>		<i>ID 1</i>	17.5%
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estar familiarizado com as leis e procedimentos laborais exigidos no país.</li> <li>2. Compreender os requisitos relativos à gestão de desempenho e disciplina do ponto de vista legal.</li> <li>3. Conhecer e compreender os requisitos de análises de desempenho seguindo os princípios de gestão de RH e as diretrizes / políticas da empresa</li> </ol>		<i>Ferramenta 1 – teste escrito</i>  <i>Ferramenta 2 – tarefa prática (desenvolvimento do plano de trabalho)</i>	
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de aplicar a legislação laboral referente ao seu setor de trabalho.</li> <li>2. É capaz de planejar, desenvolver e controlar horários de trabalho.</li> <li>3. É capaz de organizar e coordenar o pessoal da cozinha.</li> </ol>		<i>Ferramenta 3 – caso de estudo</i>	



	4. É capaz de organizar e conduzir atividades de entrevistas, contratações, demissões.	<i>desempenho e estabelecer indicadores de desempenho respeitando os princípios de gestão de RH e a cultura e estilo da organização.</i>		
<i>Competências</i>	1. Planear, estruturar, organizar e supervisionar de forma autónoma o pessoal necessário 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.			
<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	<i>Execução da gestão de pessoal numa instalação de produção de food service</i>	<i>ID 2</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Compreender como descrever os cargos de maneira adequada e todos os requisitos específicos de cada departamento da cozinha. 2. Conhece e aplica os métodos de gestão de RH necessários ao pessoal da cozinha.	<i>Preparar um cronograma de trabalho eficaz levando em consideração as múltiplas variáveis da equipa. Supervisionar os subordinados durante o processo de produção. Elaborar um plano de trabalho, criação de descrição de cargo, recrutamento e seleção.</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de trabalhar de forma precisa com a documentação administrativa inerente 2. É capaz de lidar com os problemas diários encontrados durante a produção de acordo com as várias especificidades culturais da equipa. 3. Justifica e explica os resultados da produção exigidos pela direção da empresa.			
<i>Competências</i>	1. O aluno é capaz de planear e organizar a carga de produção necessária nos vários departamentos sob sua responsabilidade e entregar um desempenho de alta qualidade por meio da seleção e envolvimento do respectivo pessoal necessário.			
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<i>Desempenhar funções de Liderança &amp; construção de equipa eficaz e Gestão de Carreira</i>	<i>ID 3</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhecer e compreender os tipos de liderança exigidos na gestão diária de uma cozinha ou de uma unidade de produção alimentar. 2. Conhecer e compreender os tipos de ações necessárias para construir uma equipa eficaz.	<i>Demonstrar supervisão eficaz de outras pessoas na produção do trabalho, fornecendo instruções</i>		



	<p>3. Conhecer e compreender as ações e consequências adequadas para o bom crescimento de uma equipa eficiente e profissional.</p> <p>4. Necessidades e importância da auto-educação contínua e crescimento a nível profissional (sua carreira profissional e pessoal de ser chef)</p>	<p><i>claras, críticas eficazes e redirecionamento aplicando várias teorias sobre liderança e motivação. Apoiar e orientar os membros da equipa na sua progressão de carreira. Demonstrar trabalho em equipa e capacidade de formar e gerir equipas. Identificar abordagens de resolução de conflitos.</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<p>1. É capaz de aplicar o tipo de liderança conforme necessário</p> <p>2. Orienta e apoia os cozinheiros na sua unidade, nos seus desafios e problemas diários</p> <p>3. Analisa e direciona as várias personalidades numa equipa para uma equipa mais eficiente e produtiva, solidária, construindo confiança, paciência, resolução de problemas.</p>			
<i>Competências</i>	<p>1. É capaz de liderar uma equipa sob diversos fatores de stress na direção a atingir objetivos específicos exigidos pela administração da empresa.</p> <p>2. Aplicar técnicas de gestão adequadas com base no número de pessoas na equipa que está a ser gerida.</p> <p>3. É capaz de escolher e consultar / aconselhar o caminho adequado para o seu crescimento profissional e o dos seus colaboradores.</p>			
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<p><i>Formar outras pessoas (staff)</i></p>	<p><i>ID 4</i></p>		
<i>Conhecimentos</i>	<p>1. Conhecer o ciclo de formação - levantamento de necessidades formativas, desenho, entrega, avaliação.</p> <p>2. Conhecer e compreender as necessidades e requisitos do programa de formação para os formandos</p>	<p><i>Demonstrar conhecimento sobre o ciclo de formação - avaliação de necessidades, design, entrega, avaliação. Demonstra boas habilidades de ensino, explica a variedade de questões profissionais</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<p>1. É capaz de criar currículo ou programa de formação e escolher métodos de ensino adequados para aplicar aos estagiários com base nos seus requisitos.</p> <p>2. Tem boas habilidades de comunicação, habilidades manuais (habilidades práticas, para mostrar como deve ser feito);</p>			



	3. É capaz de envolver ativamente os estagiários no processo de ensino	<i>aos formandos usando os métodos e terminologia adequados, cria fatores que ajudam as pessoas a aprender</i>		
<i>Competências</i>	1. O aluno é capaz de explicar e transmitir os requisitos da profissão por meio de exemplos do dia a dia, experiências anteriores e lições aprendidas. 2. É capaz de explicar e promover os conceitos de aprendizagem ao longo da vida e programa de educação contínua.			



*Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 4 - Gestão financeira e de recursos e contabilidade*

<b>Resultado da Unidade de Aprendizagem 4</b>				
<b>Título da Unidade:</b>			<b>Referência para a qualificação:</b>	<b>Referência de resultados de aprendizagem para NQF/EQF:</b>
<i>4. Gestão financeira e de recursos e contabilidade</i>			"CHEF"	NQF/EQF nível5
		<b>Indicadores de desempenho</b>	<b>Ferramentas de avaliação</b>	<b>Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)</b>
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Implementar soluções adequadas de custos de alimentos</i>	<i>ID 1</i>	<i>Ferramenta 1 – teste escrito</i>	15%
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer e compreender o conceito de custo de alimentos</li> <li>2. Conhecer e compreender os princípios e cálculos matemáticos básicos</li> <li>3. Conhecer e compreender a variável de custo dos alimentos (épocas, produtos, importações, embalagem)</li> <li>4. Saber como aplicar o conceito de custo de alimentos a receitas, cardápio</li> <li>5. Compreender o controlo de stocks, processos de compra e entrega, princípios de seleção adequada de fornecedores, seleção de ingredientes, o princípio da seleção adequada de ingredientes</li> <li>6. Conhecer e entender o conceito de Lucros e Perdas na indústria de food service, os valores de registo contabilístico correto e adequado</li> </ol>	<i>Demonstrar conhecimento de Lucros e Perdas; Analisar Lucros e Perdas e implementar alterações com base em dados financeiros; Analisar e preparar um orçamento operacional anual para uma operação alimentar complexa. Aplicar conceitos de mistura de menu e custo da porção para</i>	<i>Ferramenta 2 – cálculo de tarefas/custos</i>  <i>Ferramenta 3 – Tarefa prática relacionada com o planeamento e gestão de indicadores financeiros num</i>	



<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aplicar o conceito de custo de alimentação a uma receita, cardápio, pedido de compra;</li><li>2. Usar e operar funções matemáticas básicas e adequadas relacionadas a questões de custo na indústria de serviços alimentícios</li><li>3. Planear e executar o custo com base na sazonalidade, disponibilidade, aquisição de produto conforme necessário ou exigido pela unidade de produção;</li><li>4. Criar e adaptar conceitos de custo de alimentos às receitas, menu e planeamento de eventos</li><li>5. É capaz de inventariar adequadamente um stock, planear 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 Lucros e Perdas e tomar as medidas necessárias</li><li>9. É capaz de criar, atualizar 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>	<i>produzir um menu com um custo alimentar específico</i>	<i>estabelecimento de restauração</i>	
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Implementar funções de gestão de funcionamento de um estabelecimento de foodservice lucrativo, incluindo o processo de controlo e gestão de receitas e despesas; criar sistemas ou soluções inteligentes de custo; operar um sistema preciso de controlo de custos; capaz de colaborar com a contabilidade, departamento de compras, gerentes ou proprietários. Aplicar os conceitos de gestão financeira no contexto da cozinha de um restaurante através do uso de medidas eficazes de controlo de custos e técnicas de custos para alcançar resultados lucrativos</li></ol>			



<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	<i>Desenvolvimento e execução de orçamentos no negócio de restaurantes</i>	<i>ID 2</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhecer e compreender a necessidade e complexidade de criar um orçamento 2. Conhecer e compreender a necessidade de criar um orçamento equilibrado e realista 3. Respeitar as limitações do orçamento	<i>Demonstrar capacidade de preparar um orçamento de capital com justificações de projeto eficazes e análise de retorno</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de analisar as possibilidades e necessidades do estabelecimento de serviço alimentar 2. É capaz de desenvolver uma proposta de orçamento para uma unidade ou estabelecimento de produção de alimentos			
<i>Competências</i>	1. É capaz de criar um orçamento equilibrado de acordo com as necessidades dos estabelecimentos de forma eficaz 2. É capaz de implementar e controlar o orçamento proposto 3. Colabora com vários departamentos conforme necessário para agilizar as propostas de orçamento e ter um documento final 4. Desenvolve e implementa estratégias de compra e controlo do negócio			
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<i>Observando os processos de contabilidade / registos contabilísticos no restaurante</i>	<i>ID 3</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhecer e compreender os conceitos de custo alimentar versus Lucro e Perdas; 2. Reconhecer e analisar diversos documentos utilizados na contabilidade, como faturas, transferências, protocolos	<i>Demonstra capacidade de análise de documentos contabilísticos e financeiros e suporte na manutenção de registos de acordo com a regulamentação aplicável no setor;</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de lidar com os vários documentos exigidos pelos departamentos de contabilidade, compras, pedidos, produção, controlo de stock, etc.			
<i>Competências</i>	1. É capaz de analisar, gerir e localizar documentação relacionada com a contabilidade; 2. Controla a contabilidade adequada no restaurante			



		<i>Demonstrar capacidade de escrever menus bem equilibrados que atendam às necessidades dos clientes e sejam operacionalmente funcionais e lucrativos</i>		
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<i>Gestão da cadeia de abastecimento e sistema de stock no restaurante</i>	<i>ID 4</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreende os sistemas de abastecimento de alimentos</li><li>2. Sabe e entende como projetar e usar um sistema de inventário</li><li>3. Conhece e compreende as regras por trás dos sistemas de stock - primeiro a entrar, primeiro a sair; rotação; tempo de entrega adequado; armazenamento adequado; levantamento de stock adequado, etc.</li><li>4. Conhecer a legislação aplicável à cadeia de abastecimento e stock</li></ol>	<i>Demonstra conhecimento sobre os sistemas locais e globais de produção e distribuição de alimentos, incluindo a alocação de recursos; Usar e solucionar problemas de um sistema de stocks e pedido de alimentos;</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de trabalhar com software especializado para a gestão de stocks e abastecimento de restaurantes;</li><li>2. É capaz de fazer o inventário de forma organizada</li></ol>	<i>Demonstra conhecimento e habilidades para armazenar adequadamente todos os itens alimentares</i>		
<i>Competências</i>	<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 abastecimentos do restaurante</li></ol>			



Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 5 - Gestão de Produção de Cozinha e Garantia de Qualidade

Unidade de Resultado de Aprendizagem 5				
Título da Unidade:			Referência para a qualificação:	Referência de resultados de aprendizagem para NQF/EQF:
5. Gestão de Produção de Cozinha e Garantia de Qualidade (processos)			"CHEF"	NQF/EQF nível5
		Indicadores de desempenho	Ferramentas de avaliação	Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Gestão do processo de produção da cozinha passando pelas técnicas de cozinha clássicas e modernas</i>		<i>ID 1</i>	15%
<i>Conhecimentos</i>	<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 restauração</li> <li>2. Conhece e compreende as diferenças entre as técnicas aplicadas na 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>	<i>Demonstra nível de adequados na aplicação autónoma de técnicas de cozinha fundamentais e avançadas e supervisiona os subordinados no processo de produção de alimentos</i>	<i>Ferramenta 1 – teste escrito</i>	
<i>Habilidades</i>	<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> <li>2. É capaz de aplicar as técnicas adequadas e necessárias para um serviço em funcionamento</li> </ol>		<i>Ferramenta 2 – caso de estudo, explicação de uma determinada receita, a sua origem e</i>	



	<p>3. É capaz de supervisionar as técnicas adequadas exigidas na produção</p> <p>4. É capaz de cozinhar adequadamente usando técnicas clássicas e modernas de acordo com os padrões adequados</p>		<p><i>método de preparação</i></p>	
<i>Competências</i>	<p>1. É capaz de realizar / produzir de forma eficiente a carga de trabalho necessária usando as técnicas adequadas</p> <p>2. É capaz de dirigir e controlar o processo de produção orientando em direção aos resultados exigidos</p>		<p><i>Ferramenta 3 – tarefa prática, relacionados com a demonstração de técnicas avançadas na preparação de diferentes tipos de pratos, bem como apresentação do prato final</i></p>	
<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	<p><i>Gestão e controlo do cumprimento dos padrões de qualidade</i></p>	<p><i>ID 2</i></p>		
<i>Conhecimentos</i>	<p>1. Conhece os padrões de qualidade que são exigidos pela empresa e respetiva legislação</p> <p>2. Conhece os requisitos de cada padrão envolvido na produção de alimentos</p> <p>3. Sabe como desenvolver padrões de qualidade</p> <p>4. Sabe como aplicar os padrões de qualidade em todo o processo - da compra ao fim de vida do produto</p>	<p><i>Demonstra conhecimentos e aptidões na preparação de diferentes tipos de pratos, incluindo desde a cozinha clássica e contemporânea e controla os elevados padrões de produção da cozinha;</i></p> <p><i>Demonstrar princípios apropriados de apresentação de pratos</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<p>1. É capaz de criar, estabelecer, seguir e corrigir conforme necessário para respeitar os padrões de qualidade previamente estabelecidos</p> <p>2. É capaz de analisar, supervisionar e responder conforme necessário, a fim de manter os padrões de qualidade</p>			
<i>Competências</i>	<p>1. Garante a alta qualidade da produção da cozinha através da aplicação dos padrões de qualidade estabelecidos</p> <p>2. É capaz de diferenciar e resolver problemas no local, tomando ações corretivas conforme garantido</p>			
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<p><i>Implementação de cozinhas mundiais e culturas alimentares (incluindo culinárias e culturas da Europa, Américas, Mediterrâneo, Ásia, etc.)</i></p>	<p><i>ID 3</i></p>		



<i>Conhecimentos</i>	1. Identifica os principais ingredientes e perfis de sabor típicos para as diferentes cozinhas mundiais 2. Conhece e compreende as técnicas e como aplicar de forma adequada para cada ingrediente de culturas específica	<i>Demonstra habilidades avançadas na preparação e aplicação de determinados pratos em receitas específicas, mostrando consistência</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de preparar vários pratos específicos para as diferentes cozinhas usando as técnicas de cozinha adequadas e o forma mais correta			
<i>Competências</i>	1. É capaz de aplicar a técnica de cozinha adequada para cada cultura os ingredientes específicos, conforme necessário			
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<i>Preparar menus infantis e menus dietéticos (estilo de vida saudável, vegano, vegetariano, dietas especiais devido a alergias, etc.)</i>	<i>ID 4</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhece os riscos associados e as soluções possíveis para cada dieta específica em caso de não conformidade; 2. Conhece a lista de alérgenos e as diferentes alergias, intolerâncias; 3. Conhece os requisitos básicos de nutrição para cada necessidade culinária ou dietética	<i>Demonstra conhecimento e habilidades na aplicação de conceitos de nutrição para planeamento de menus e receitas, a fim de atender às diretrizes nutricionais</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de preparar pratos de acordo com necessidades dietéticas específicas; 2. É capaz de ser extremamente preciso e detalhado no seu trabalho de produção diária			
<i>Competências</i>	1. Desenvolve e prepara menus especiais para crianças ou menus de dieta, sendo detalhadamente orientados e atendendo aos requisitos especiais			
<b>Resultado de aprendizagem 5</b>	<i>Apresentação, empratamento e decoração da produção culinária</i>	<i>ID 5</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhece e compreende a história e evolução dos estilos de empratamento 2. Conhece os conceitos de arquitetura e composição, harmonia de cores; o conceito de empratamento de alto volume vs. jantar gourmet vs. cozinhas de campo	<i>Demonstra habilidades na aplicação de habilidades de apresentação</i>		



<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de criar uma harmonia no prato em termos de cores e texturas</li><li>2. É capaz de respeitar o empratamento conforme imposto pelos padrões de qualidade e recriar o mesmo estilo de revestimento e visão conforme necessário</li><li>3. É capaz de resolver problemas de empratamento de última hora</li></ol>	<i>segundo padrões de qualidade estabelecidos, seguindo padrões de produção</i>		
<i>Competências</i>	<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 no empratamento; seja preciso nos gestos e nos detalhes de empratamento de cada prato</li></ol>			
<b>Resultado de aprendizagem 6</b>	<i>Implementa gestão de equipamentos de produção de alimentos</i>	<i>ID 6</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece e compreende os requisitos de cada máquina e eletrodoméstico usado na cozinha</li><li>2. Conhece e compreende o uso adequado da máquina</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 dos equipamentos da cozinha</li><li>5. Conhece e compreende as novas tecnologias à medida que aparecem nas cargas de trabalho diárias</li></ol>	<i>Demonstra competência profissional em manter as condições do equipamento e fazer ajustes conforme necessário dentro das suas responsabilidades</i>		
<i>Habilidades</i>	<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 no trabalho diário</li><li>4. É capaz de lidar com a resolução de problemas com o equipamento em questões quotidianas</li><li>5. É capaz de exercer profissionalmente o manuseamento do equipamento (para colocá-lo em uso adequado)</li></ol>			



<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de usar as ferramentas, equipamentos e máquinas de forma adequada e demonstrar aos demais colaboradores o uso adequado do equipamento;</li><li>2. Garante a manutenção de ferramentas, equipamentos e aparelhos e controla seu uso</li></ol>			
<b>Resultado de aprendizagem 7</b>	<i>Exercício de gestão do tempo eficaz durante a produção</i>	<i>ID 7</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<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 folha de trabalho de produção;</li><li>3. Conhece e compreende o princípio por trás da produção em massa e da gestão do tempo;</li><li>4. Conhece e compreende o conceito de planeamento e delegação conforme necessário</li></ol>	<i>Demonstra uma eficiente gestão de tempo do pessoal e processos na cozinha</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de apreender e sistematizar / coordenar, retomar e supervisionar rapidamente a carga de produção e os prazos;</li><li>2. É capaz de ser flexível durante a produção quando o tempo é curto e encontrar uma solução rápida;</li><li>3. É capaz de realizar multitarefa</li></ol>			
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gerencia com eficácia o tempo da equipe e os processos na cozinha, demonstrando flexibilidade e habilidades de resolução de problemas.</li></ol>			



*Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 6 - Criatividade e inovação na cozinha, incluindo pesquisa e desenvolvimento de menus*

<b>Unidade de Resultado de Aprendizagem 6</b>					
<b>Título da Unidade:</b>			<b>Referência para a qualificação:</b>	<b>Referência de resultados de aprendizagem para NQF/EQF:</b>	
<i>6. Criatividade e inovação na cozinha, incluindo pesquisa e desenvolvimento de menus</i>			"CHEF"	NQF/EQF nível5	
		<b>Indicadores de desempenho</b>	<b>Ferramentas de avaliação</b>	<b>Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)</b>	
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Planeando e desenvolvendo receitas e menus</i>		<i>ID 1</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece os produtos alimentares existentes, ingredientes, tecnologias e história por trás deles (famílias, sazonalidade, rótulos, padrões de uso, peso, rendimento ...);</li> <li>2. Conhecer os métodos básicos de pesquisa e as fontes de informação;</li> <li>3. Conhece o preço de venda com base no custo dos produtos, coeficiente multiplicador, preço médio, concorrentes, posicionamento de marketing, preço psicológico, estratégia da empresa, etc.</li> <li>4. Conhece o quadro jurídico com as obrigações de informação e comunicação do cliente (riscos alergénicos, origem dos produtos, etc.)</li> </ol>		<i>Elabora pratos e menus de acordo com a sazonalidade, conceito de restauração, orçamento disponível, etc., com base na utilização otimizada dos produtos tendo em conta as necessidades do serviço</i>	<i>Ferramenta 1 – teste escrito</i>  <i>Ferramenta 2 – teste prático (desenvolvimento de receita, aspeto, combinações)</i>  <i>Ferramenta 3 – tarefa prática (criar um novo</i>	15 %



	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Conhece o equilíbrio alimentar e a consistência das propostas</li><li>6. Conhece equipamentos e materiais relacionados com a produção e o armazenamento</li><li>7. Conhece pares de comida e bebida</li></ol>	<i>Demonstra capacidade de pesquisar de forma autónoma novas receitas, alimentos e pratos e aplicar os resultados no local de trabalho</i>	<i>prato, desafio caixa preta)</i>	
<i>Habilidades</i>	<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 calcular 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>			
<i>Competências</i>	<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><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>Resultado de aprendizagem 2</b>	<i>Pesquisando novas receitas, tecnologias e produtos para garantir um menu atraente</i>	<i>ID 2</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<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. Conhece cozinhas de todo o mundo (produtos, especiarias, preparações, associações ...)</li><li>4. Conhece diferentes culturas culinárias</li><li>5. Conhece associações de gosto</li></ol>	<i>Demonstra a capacidade de conduzir pesquisas autênticas sobre novos produtos e pratos e aplicar os resultados no local de trabalho</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Garantir uma supervisão culinária</li><li>2. Dominar novas tecnologias alimentares</li></ol>			



	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Analise um prato para fazê-lo evoluir</li><li>4. Experimente associações e modificações de produtos</li><li>5. Elaborar e analisar uma ficha de degustação</li></ol>			
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cria receitas para desenhar novos pratos e menus</li></ol>			
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<i>Criação de novos pratos com expressões artísticas</i>	<i>ID 3</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<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, empratamento;</li><li>4. Conhece e compreende o conceito relativo à combinação de alimentos;</li><li>5. Conhecer e compreender a evolução dos estilos de empratamento;</li><li>6. Conhece os tipos de inovações - tecnológicas, organizacionais, etc.</li></ol>	<i>Demonstra criatividade ao projetar receitas ou pratos em termos de combinação incomum de alimentos, formas inovadoras, ideias de apresentação contemporâneas, retrabalho ou modernização de técnicas e apresentações tradicionais, etc.</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de controlar as técnicas de cozinha num 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 cozinha adequadas para transformá-los num novo conceito;</li><li>4. É capaz de aplicar 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>			
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pesquisa e testa novos produtos alimentares e técnicas de preparação e apresentação dos pratos;</li></ol>			



	2. Gere ideias inovadoras e criativas para chegar a novas receitas, preparações de alimentos e bebidas e novas formas de apresentar os produtos.			
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<i>Analisa o impacto social, histórico e cultural na e da comida e aplica-o a um processo criativo</i>	<i>ID 4</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Tem conhecimento geral da história dos alimentos e ingredientes ao longo dos tempos e seu impacto nas culturas em todo o mundo 2. Possui conhecimentos avançados sobre os tipos de cozinhas como mediterrânea, asiática, francesa, italiana, etc. e explica o contexto cultural e a origem alimentar 3. Compreende o conceito de património gastronómico europeu: aspectos culturais e educativos	<i>Demonstra conhecimento específico do impacto de vários ingredientes de diferentes culturas e cozinhas nos dias de hoje</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de analisar a particularidade de cada ingrediente e encontrar uma forma de combiná-los para criar um prato perfeito em termos de aplicação técnica 2. É capaz de compreender e explicar o impacto que alimentos específicos têm em cada cultura e história			
<i>Competências</i>	1. É capaz de desenvolver novos pratos e receitas tendo em mente a identidade, o significado e a história por trás da receita			



*Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 7 - Tecnologias de Informação e Comunicação no Negócio Culinário*

<b>Unidade de Resultado de Aprendizagem 7</b>				
<b>Título da Unidade:</b>			<b>Referência para a qualificação:</b>	<b>Referência de resultados de aprendizagem em para NQF/EQF:</b>
7. <i>Tecnologias de Informação e Comunicação no Negócio Culinário</i>			"CHEF"	NQF/EQF nível5
		<b>Indicadores de desempenho</b>	<b>Ferramentas de avaliação</b>	<b>Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)</b>
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Utilizar TICs modernas em artes culinárias e negócios culinários</i>	ID 1	Ferramenta 1 – teste escrito	7.5 %
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhece as diferentes tecnologias que podem ser utilizadas na restauração e na cozinha. 2. Conhece diferentes canais de informação e fontes de informação sobre técnicas culinárias, diferentes receitas e gestão da cozinha	<i>Demonstra capacidade na utilização de TIC modernas adaptadas</i>	Ferramenta 2 – exercícios práticos	



<i>Habilidades</i>	<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>	<i>às artes culinárias e aos negócios, aprimorando cada área de seu trabalho: dentro e fora do estabelecimento</i>	<i>de utilização de TIC's e aplicações</i>
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol>		
<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	<i>Utilização de software especializado</i>	<i>ID 2</i>	
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sabe como utilizar o software: equipamentos de TIC como computador, monitor de touch, impressoras, caixa registadora, controlos remotos etc. e o software criado para restauração e gestão na cozinha que facilita as comunicações e processos internos, aplicativos de back office, instalações automação e controlo eletrónico de máquinas e instalações, controlo de energia e segurança, etc.</li> <li>2. Conhece os aplicativos 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.</li> </ol>	<i>Demonstra capacidade de gerir equipamentos e softwares TIC para o melhor funcionamento de toda a cozinha, com nível máximo de profissionalismo. É capaz de escolher as melhores aplicações e utilizá-las para minimizar os custos de compra, gerir o stock / inventários, fazer estatísticas e utilizá-las para ter a melhor eficiência possível de</i>	
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. É capaz de utilizar todo o equipamento de TIC normalmente usado no setor de restauração.</li> <li>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, compras e reabastecimento online, estatísticas, relatórios, custos, contabilidade, etc.</li> </ol>		



<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atuar como um chef moderno, utilizando as TIC para realizar suas tarefas na cozinha moderna, o que implica o uso de diferentes softwares não apenas para máquinas de cozinha ou controlos remotos de automação eletrónica.</li> <li>2. Escolher os aplicativos mais adequados levando em consideração a facilidade de uso, 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, utilizando os recursos de que dispõe ou utilizando novas aplicações e softwares.</li> </ol>	<i>todos os softwares disponíveis</i>		
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<i>Utilização das redes sociais e canais para promoção e branding</i>	LO 3		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhece as redes sociais e a marca do canal e percebe seus benefícios para as artes culinárias e negócios culinários</li> <li>2. Conhece os princípios gerais de marketing digital, publicidade e comunicação</li> </ol>	<i>Demonstra capacidade de utilizar as redes sociais em benefício da empresa, visando o público certo, disponibilizando conteúdos de qualidade, aumentando o número de visitantes da página web do restaurante ou FB e desta forma dar a</i>		
<i>Habilidades</i>	<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 estoques, compras e reabastecimento online, estatísticas, relatórios, custos, contabilidade, etc.</li> <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 suas experiências culinárias com outras pessoas, dando boas recomendações em nome do estabelecimento</li> </ol>			



<i>Competências</i>	<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 aluno é capaz de melhorar a comunicação com clientes e fornecedores, conhecendo as necessidades e hábitos dos clientes e fornecedores, utilizando os aplicativos 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 da Internet para a visita ao restaurante</li></ol>	<i>conhecer o restaurante e atrair mais clientes</i>		
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<i>Utilização de sistemas de TI na equipa e gestão de RH</i>	<i>ID 4</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece diferentes programas de Gestão de Recursos Humanos</li><li>2. Conhece várias funcionalidades de softwares de Gestão de Recursos Humanos</li></ol>	<i>Demonstra capacidade de utilizar aplicações de RH com o objetivo de aumentar os benefícios da empresa, utilizando o funcionário certo para a tarefa certa, aproveitando ao máximo os recursos humanos disponíveis, garantindo que cada funcionário trabalhe com sua melhor eficiência</i>		
<i>Habilidades</i>	<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>			
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>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 e de acordo com as necessidades da empresa.</li></ol>			



Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 8 - Comunicação e línguas estrangeiras

**Unidade de Resultado de Aprendizagem 8**

Título da Unidade:		Referência para a qualificação:	Referência de resultados de aprendizagem para NQF/EQF:	
8. Comunicação e línguas estrangeiras		"CHEF"	NQF/EQF nível5	
		Indicadores de desempenho	Ferramentas de avaliação	Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Comunicação eficaz no local de trabalho</i>	ID 1	Ferramenta 1 - Um teste sobre a comunicação em si (tipos e regras) avaliará o conhecimento do	10 %
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhece diferentes técnicas de comunicação e conceitos básicos de comunicação 2. Está familiarizado com barreiras de comunicação, técnicas verbais e não verbais	<i>Demonstra capacidade de conduzir uma comunicação clara e bem organizada em relação ao</i>		



	<p>3. Conhece os princípios básicos da comunicação intercultural</p> <p>4. Conhece os princípios básicos de comunicação com clientes específicos (individual, grupos organizados de convidados, convidados com necessidades especiais, convidados VIP)</p> <p>5. Está familiarizado com os métodos de recolha de feedback dos clientes</p>	<p><i>assunto, propósito e público. Demonstrar capacidade de trabalhar colaborativamente e liderar profissionalmente em uma equipa, incluindo o envolvimento numa comunicação eficaz</i></p>	<p><i>aluno. Outro estudo de caso com perguntas sobre situações da vida real avaliará as habilidades do aluno para aplicar o conhecimento em situações da vida real. Preparar e dar uma palestra na frente de colegas de trabalho avaliará sua capacidade de falar em público.</i></p> <p><i>Ferramenta 2 – caso de estudo sobre como resolver situações de conflito de modo profissional</i></p> <p><i>Ferramenta 3 - apresentação em língua estrangeira</i></p>
<i>Habilidades</i>	<p>1. É capaz de utilizar ferramentas de comunicação eficazes e tecnologia de comunicação</p> <p>2. É capaz de usar a terminologia profissional</p> <p>3. É capaz de observar a etiqueta profissional na comunicação</p> <p>4. É capaz de recolher feedback do cliente</p>		
<i>Competências</i>	<p>1. É capaz de interagir com colegas e clientes sem esforço e de maneira profissional num ambiente multicultural, usando uma variedade de ferramentas de comunicação e tecnologia de comunicação</p> <p>2. É capaz de observar os princípios básicos da ética profissional e geral no trabalho com clientes, colegas, empregadores</p>		
<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	<i>Utilização de habilidades interpessoais</i>	<i>ID 2</i>	
<i>Conhecimentos</i>	<p>1. Conhece princípios básicos de psicologia</p> <p>2. Conhece princípios básicos de gestão de stress</p> <p>3. Conhece princípios de gestão de conflitos</p> <p>4. Conhece diferentes estilos de comportamento numa situação de conflito e estratégias de resolução de problemas</p>	<p><i>O formando será capaz de demonstrar permanentemente e em função das circunstâncias, capacidade de gerir</i></p>	



<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de sentir empatia e assertividade em relação a outras pessoas com quem contacta</li><li>2. É capaz de manter uma atmosfera aberta e clarificação construtiva da diferença</li><li>3. É capaz de reconhecer os pré-requisitos dos conflitos e prevenir pro-ativamente as condições que formentam os conflitos</li><li>4. É capaz de resolver problemas e conflitos</li></ol>	<i>desafios de relacionamento, mostrar empatia, assertividade</i>		
<i>Competências</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dependendo de cada circunstância, ele será capaz de administrar os desafios do relacionamento, mostrar empatia, assertividade por meio de decisões, palavras e comportamento.</li><li>2. Demonstra formas de resolver a situação de conflito de maneira construtiva e pacífica de forma independente, seguindo as melhores práticas</li><li>3. Demonstra sua capacidade de resolver problemas, oferecendo soluções eficazes dependendo da situação de trabalho</li><li>4. Demonstra conhecimento dos princípios de ética profissional</li></ol>			
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<i>Falar em público</i>	<i>ID 3</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhece o processo de falar em público e as suas formas</li><li>2. Sabe mostrar para fazer pontos-chave: quem, o quê, quem, meio, efeito</li><li>3. Conhece as etapas de preparação da apresentação / discurso</li></ol>	<i>Demonstra capacidade de preparar discursos adaptados ao público, de se conectar com o público ao fazer o discurso ou fazer a apresentação</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de preparar a apresentação / discurso, adaptá-lo ao público, proferir o discurso</li></ol>			



	2. É capaz de observar o público diante do qual fala e detectar sinais para diferentes tipos de ouvintes			
<i>Competências</i>	1. É capaz de preparar apresentação / discurso de modo profissional de acordo com o público 2. É capaz de lidar com o stress antes e durante o falar em público, controlando-se e dominando o discurso (faz o discurso sem notas ou com poucas)			
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<i>Utilizar línguas estrangeiras e terminologia relacionada à atividade profissional</i>	ID 4		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhece terminologia profissional em língua estrangeira 2. Conhece termos básicos de comunicação noutros idiomas	<i>Demonstra capacidade de mudar de idioma dependendo do receptor (seja cliente, colega de trabalho) e dependendo do tipo de discurso (pedidos para cozinheiros, apresentação para um cliente ou para um grande público)</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de ler e compreender textos profissionais numa língua estrangeira (literatura especializada, documentação técnica, etc.) 2. É capaz de usar um idioma estrangeiro ao pesquisar informações na Internet e noutras fontes 3. É capaz de usar uma língua estrangeira (escrita e falada) ao se comunicar com parceiros e convidados			
<i>Competências</i>	1. É capaz de usar uma língua estrangeira (escrita e oral) a um nível que lhe permite comunicar eficazmente sobre temas profissionais, de acordo com o público			



Unidade Central de Resultado de Aprendizagem 9 – *Serviços de Clientes*

**Unidade de Resultado de Aprendizagem 9**

Título da Unidade:		Referência para a qualificação:	Referência de resultados de aprendizagem para NQF/EQF:	
9. <i>Serviço de Clientes</i>		"CHEF"	NQF/EQF nível5	
		Indicadores de desempenho	Ferramentas de avaliação	Peso relativo do URA de toda a qualificação (%)
<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	<i>Atendimento e Serviço de Restauração</i>	<i>ID 1</i>	<i>Ferramenta 1 – teste escrito</i>	5%
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhecer conceitos relacionados com o atendimento, comunicação, assertividade, percepção, empatia, relacionamento interpessoal, gestão de equipe, perfil do atendente, qualidade, serviço de catering 2. Conhece os padrões em diferentes tipos de organizações no ramo culinário 3. Conhece as novas práticas de trabalho na profissão	<i>Demonstrar que consegue aplicar os conceitos de forma autónoma e dinâmica, adaptando o serviço a cada cliente, permitindo o aconselhando e gerindo os colaboradores</i>	<i>Ferramenta 2 – Apresentação de trabalhos em grupo de forma a gerar assimilação visual de conteúdos. (podem ser apresentações em ppt, vídeos, etc)</i>	
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de aplicar os pressupostos associados aos conceitos de serviço ao cliente em catering 2. É capaz de aplicar padrões profissionais 3. É capaz de descrever diferentes tipos de clientes			
<i>Competências</i>	1. É capaz de aplicar e desenvolver de forma adequada os conceitos aprendidos para garantir a satisfação dos clientes			
<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	<i>Providenciar serviço de mesa</i>	<i>ID 2</i>		



<i>Conhecimentos</i>	<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>	<i>Demonstra capacidade para desempenhar, de forma independente, serviços de mesa e balcão, colocando e removendo os pratos e bebidas de forma efectiva, permitindo aconselhar e gerir funcionários</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de seleccionar e usar 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 hóspedes</li><li>3. É capaz de planear os conjuntos de mesas ou lugares necessários de acordo com o recebimento estimado do cliente ou numa ocasião diferente</li></ol>			
<i>Competências</i>	<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 disponível para servir de acordo com o contexto do serviço</li><li>3. É capaz de controlar e confirmar se a composição da mesa está devidamente configurada e pronta para recepção e serviços dos clientes</li></ol>			
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	<i>Reconhecer o comportamento do cliente e gerir o feedback</i>	<i>ID 3</i>		
<i>Conhecimentos</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer as formas de tratar os clientes</li><li>2. Reconhecer linguagem não verbal</li><li>3. Reconhecer tipos de reações e sinais emocionais da pessoa</li><li>4. Conhecer o padrão e as características de atendimento a clientes estrangeiros</li></ol>	<i>Demonstra capacidade de interpretar a linguagem não verbal para melhor atender o cliente, capacitando-o a aconselhar e gerir os funcionários</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. É capaz de identificar os sinais dados pelos clientes por meio de seu comportamento, emoções, etc.</li></ol>			



	2. É capaz de identificar o nível de satisfação / insatisfação do cliente e agir de acordo para garantir uma impressão positiva			
<i>Competências</i>	1. É capaz de aplicar diferentes técnicas para conquistar o cliente e transformá-lo em cliente regular			
<b>Resultado de aprendizagem 4</b>	<i>Servir alimentos e bebidas de acordo com os requisitos e contexto específico</i>	<i>ID 4</i>		
<i>Conhecimentos</i>	1. Conhece os processos de <i>bartending</i> 2. Conhece o básico do <i>sommelier</i>	<i>Demonstra conhecimento avançado e competência para auxiliar adequadamente diferentes tipos de clientes</i>		
<i>Habilidades</i>	1. É capaz de apoiar os clientes na escolha de alimentos e bebidas 2. É capaz de atender convidados VIP individualmente ou em equipa com o devido cuidado de acordo com as normas em serviço			
<i>Competências</i>	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 forma profissional e de acordo com o tipo de hóspede			



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Council recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for lifelong learning and repealing the recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning
- Publications Office of the European Union (2017). Defining, writing and applying learning outcomes, A European handbook. Luxembourg.
- Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.
- Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training (ECVET).
- Office for Official Publications of the European Communities (2008). The European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF). Luxembourg.
- Publications Office of the European Union (2011). Referencing National Qualifications Levels to the EQF, European Qualifications Framework Series: Note 3. Luxembourg.
- Publications Office of the European Union (2011). Using Learning Outcomes, European Qualifications Framework, Series: Note 4. Luxembourg.
- CEDEFOP, Qualifications at level 5: progressing in a career or to higher education, 2014.
- CEDEFOP, 2016. Defining and writing learning outcomes for vocational education and training - A European handbook.
- CEDEFOP Briefing Note "The hidden potential of level 5 qualifications" (June 2014), available at [http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089\\_en.pdf](http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089_en.pdf).
- H. Dalle, 2016, European Level 5 area: a tandem for VET and HE

---

Referência do Projeto número 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ  
**"CULINART: Designing a Joint VET Qualification in Culinary Arts and Pilot Pathways for Continuing Training"** é co- financiado pela União Europeia, através do Programa Erasmus+.

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.