



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



Parceiros Do Projeto:



Contextualização:

A qualificação de Chef é desenvolvida por um consórcio internacional de 9 organizações de 6 países (Bulgária, Itália, Espanha, França, Portugal e Turquia) no âmbito do projeto CULINART.

O que faz um Chef?

Os chefs elaboram menus, criam pratos e supervisionam o planeamento, organização, preparação e executam as tarefas de confeção de refeições em hotéis, restaurantes e outros locais de alimentação, a bordo de navios, em combóios e em residências particulares.

1. A quem se destina esta qualificação:

- alunos/formandos em escolas/entidades formadoras VET;
- adultos em formação VET;
- pessoas com experiência de trabalho no setor culinário

2. Quem se pode inscrever:

Pessoas com mais de 16 anos, com ou sem experiência em educação,

- formação ou experiência profissional em artes culinárias
- qualquer pessoa que deseje aprender e obter competências/conhecimentos de Chef

3. Quem ministra a formação para a qualificação de Chef:

Um consórcio internacional de provedores de EFP e empresas unidas na Aliança CULINART.

Os formandos podem inscrever-se no curso de Chef em cada parceiro e completar os módulos no parceiro local, no seu país ou em outros parceiros da Aliança.

Assim, podem estudar/fazer formação em todos os países parceiros: Bulgária, Itália, Espanha, França, Portugal e Turquia beneficiando da mobilidade internacional.

Principais recursos de formação:

A duração total da qualificação CULINART Chef é de aproximadamente 1200-1300 horas, dependendo do formato escolhido e local de aprendizagem.

A certificação dos graduados está de acordo com a legislação nacional do país é realizada a formação. Os resultados e "outcomes" da formação nas organizações parceiras são mutuamente reconhecidos e podem ser validados dentro da Aliança CULINART. Além disso, os graduados receberão um certificado Euro Pass.

O que está incluído na qualificação de Chef:



A qualificação conjunta é desenvolvida com base em 9 Unidades Básicas de Resultados de Aprendizagem, que são consideradas cruciais para os futuros profissionais. Seguindo os resultados desejados dos graduados, o currículo de Chef é desenvolvido em 9 Módulos de formação Chave:

1. Saúde e Segurança, Higiene e Proteção Ambiental
2. Gestão de Negócios Culinários, Turismo e Empreendedorismo
3. Gestão e administração de pessoal de cozinha (RH)
4. Gestão Financeira, de Recursos e tesouraria
5. Gestão da produção da cozinha e garantia da qualidade (processos)
6. Pesquisa de menus, Desenvolvimento, Criatividade e Inovação na Cozinha
7. Tecnologias de Informação e Comunicação em Negócios Culinários
8. Comunicação e línguas estrangeiras
9. Serviços de hóspedes

Oportunidades de carreira:

Os graduados com qualificação de Chef podem prosseguir a sua carreira em várias áreas. Podem trabalhar em qualquer tipo de restaurante, estabelecimento de alimentação ou indústria de catering.

Dependendo dos seus interesses pessoais e especialização adicional, podem tornar-se um Chef, um Chef Executivo, um Chef Principal, um Chef de Cozinha, um Sous-Chef / Segundo Chef, um Chef de "Partie", um Chef Industrial, um Chef de Banquetes, um Chef de Pastelaria, um Chef pessoal/particular, um proprietário de restaurante, um consultor, um redator de alimentos, um gerente/supervisor de cozinha, um blogger de alimentos, um Chef inovador em alimentos, um designer de alimentos e muitos mais.



Para **obter mais detalhes**, entre em contato com seu parceiro local:

-Proandi Consultores Associados
Rua 31 de Janeiro, 108 - 4490-533 - Póvoa de Varzim - Portugal
Tel. 00351 252613188
dfp@proandi.com, www.proandi.pt

*Referência do projeto No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ CULINART: Desenho de uma Qualificação Conjunta de Ensino e Formação Profissional em Artes Culinárias e Percursos Piloto para a Formação Contínua.
Cofinanciado pela União Europeia, através do Programa Erasmus+.
O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui uma aprovação do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações aqui contidas.*