



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

811 . Hotelaria e Restauração

811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de **Educação e Formação**

Cursos Profissionais

Total de pontos de **crédito**

198,00

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

Observações

8291

Preparação e confeção de peixes e mariscos

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar peixes e mariscos.
- Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar peixes e mariscos.
- Acondicionar e conservar peixes e mariscos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
 - Peixes de mar
 - Peixes de rio
 - Crustáceos
 - Moluscos
- Tecnologia de matérias-primas
 - Variedades
 - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
 - Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
 - Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
 - Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de peixes e mariscos
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
 - Seleção e capitação das matérias-primas
 - Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
 - Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)
 - Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de peixes e mariscos
 - Cozer a vapor
 - Cozer em "court-bouillon"
 - Fritar
 - Panar
 - Grelhar
 - Escalfar
 - Assar
 - Ao sal
 - Saltear
 - Gratinar
 - Outros
- Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos
- Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos
 - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cock freeze")
 - Medição de temperaturas e pressões
 - Tempo de conservação
 - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança