

CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL SECUNDÁRIO

Técnico de Restauração

PROGRAMA

Componente de Formação Técnica

Disciplina de

Serviços de Cozinha/Pastelaria

Escolas Proponentes / Autores

Escola Profissional de Salvaterra de Magos

Escola Profissional de Hotelaria de Manteigas

Escola Profissional de Leiria

ETAP do Vale do Minho

Noélia Costa

Teresa Maria Pereira

Mário Dias da Silva

Alberto Vaz

Helena Costa

ANQ – Agência Nacional para a Qualificação

2008



Parte I

Orgânica Geral

Índice:

	Página
1. Caracterização da Disciplina	2
2. Visão Geral do Programa	2
3. Competências a Desenvolver.	2
4. Orientações Metodológicas / Avaliação	3
5. Elenco Modular	4
6. Bibliografia	5

**TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA**

1. Caracterização da Disciplina

A disciplina de Serviços de Cozinha/Pastelaria integra-se na componente de formação técnica do curso profissional de Técnico de Restauração, na variante de Cozinha/Pastelaria, com uma carga horária de 810 horas.

Pretende-se, nesta disciplina, que os alunos desenvolvam as competências necessárias ao desempenho de funções em qualquer unidade ligada ao sector da restauração. Esta disciplina valoriza a componente prática nas aprendizagens, no sentido de sensibilizar os alunos para a promoção da qualidade do serviço de cozinha/pastelaria e, conseqüentemente, para a satisfação do cliente.

2. Visão Geral do Programa

O programa da disciplina de Serviços de Cozinha/Pastelaria apresenta uma carga horária total de 810 horas, distribuídas por 25 módulos, a serem leccionados ao longo dos 3 anos de formação.

No sentido de permitir aos alunos o desenvolvimento das competências de técnico de cozinha/pastelaria, sugere-se a seguinte distribuição dos módulos ao longo do ciclo de formação:

1º ano - Módulos 1 a 9. Estes primeiros módulos permitem aos alunos o desenvolvimento de competências básicas de cozinha /pastelaria.

2º ano - Módulos 10 a 17. Pretende-se, nestes módulos que os alunos desenvolvam competências ao nível da preparação, confecção e empratamento de iguarias de natureza diversa.

3º ano - Módulos 18 a 25. Nos módulos finais, os alunos deverão aperfeiçoar as técnicas de preparação, confecção e empratamento, quer da cozinha tradicional, quer da cozinha internacional. Pretende-se, também, que os alunos desenvolvam trabalho de pesquisa sobre novas técnicas e tendências da cozinha e pastelaria.

3. Competências a Desenvolver

- Mobilizar saberes técnicos de forma a identificar, prever e calcular as necessidades no que respeita a produtos de consumo necessários para as actividades de produção;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a identificar e seleccionar ingredientes, produtos, matérias-primas para a preparação, confecção, empratamento e decoração de pratos e sobremesas;
- Desenvolver a capacidade de definir as proporções dos ingredientes e alimentos a combinar, em função da sua composição, de forma a obter alimentos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a calcular os tempos de preparação dos alimentos e da confecção dos pratos e sobremesas em função das quantidades, tipos de matérias-primas e dos resultados pretendidos;

**TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA**

- Conhecer e aplicar as técnicas de serviços de cozinha (preparação de matérias primas, confecção de molhos, sopas, carnes, peixes, guarnições, entre outros), de decoração de pratos e sobremesas;
- Desenvolver a capacidade de seleccionar os produtos a adquirir em função da relação qualidade/preço;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a verificar a qualidade dos produtos adquiridos e produzidos, as suas condições de armazenamento e conservação e decidir sobre a sua aceitação / rejeição e ou correcção;
- Desenvolver a capacidade de avaliar a popularidade e variedade dos menus de acordo com a procura;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a verificar o estado de segurança, higiene e limpeza dos equipamentos e instalações;
- Conhecer e utilizar ferramentas informáticas para registo e tratamento de dados da Cozinha / Pastelaria e aplicações específicas para controlo de stocks e cálculo de capitações;
- Mobilizar saberes técnicos de forma a preparar, confeccionar e apresentar pratos da cozinha tradicional portuguesa e da cozinha internacional;
- Desenvolver a capacidade de conceber novos pratos, sobremesas, formas de apresentação dos alimentos, menus e banquetes em colaboração com o/a chefe de cozinha e ou o director de F&B, demonstrando criatividade e iniciativa.

4. Orientações Metodológicas / Avaliação

A metodologia a utilizar para esta disciplina deverá basear-se essencialmente em aulas de demonstração prática, acompanhadas pela elaboração de fichas técnicas, (ingredientes utilizados, preparação e método de confecção), por parte dos alunos.

Dada a importância do serviço de refeições, deverá dar-se particular importância à *mise-en-place*, preparação, confecção e distribuição (serviço de roda) das refeições, para familiarizar os alunos com o dia-a-dia de laboração de uma cozinha, que obrigatoriamente terão que enfrentar durante os estágios. Pretende-se deste modo que os alunos possam avaliar convenientemente as suas aptidões e motivação para a profissão. Sempre que possível este serviço deve ser desenvolvido em estreita colaboração com a variante Restaurante / Bar.

A avaliação deverá ser contínua, e, tendo em conta as características desta disciplina, sugere-se que integre trabalhos práticos, individuais ou de grupo, que reflectam as competências desenvolvidas.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

5. Elenco Modular

Número	Designação	Duração de Referência (Horas)
1	Introdução à Cozinha	18
2	Organização Geral da Cozinha	30
3	Matérias-Primas	30
4	Legumes e Tubérculos	30
5	Caldos, <i>Fumets</i> e Molhos	30
6	Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base	30
7	Sopas, Cremes e Aveludados	30
8	Confecções de Base	36
9	Noções Básicas de Pastelaria	36
10	Entradas e Preparações Similares I	32
11	Entradas e Preparações Similares II	32
12	Peixes e Mariscos	32
13	Peixes Mariscos e Guarnições	36
14	Carnes, Aves e Caça	32
15	Carnes, Aves, Caça e Guarnições	36
16	Técnicas de Pastelaria	36
17	Doçaria Tradicional Portuguesa	34
18	Ementas, Cartas e Capitações	30
19	Cozinha Tradicional Portuguesa I	36
20	Cozinha Tradicional Portuguesa II	36
21	Cozinha Internacional I	36
22	Cozinha Internacional II	36
23	Artes Decorativas I	30
24	Artes Decorativas II	30
25	Novas Tendências da Cozinha	36



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

6. Bibliografia

- ARESP *Higiene e Segurança Alimentar: Código de boas práticas: Restauração Públicas*. [s.l.]: ARESP, (s/d).
- BREDA, J.; Rocha, A. V.; Lavrador, J. L.), *Gula sem Pecado*. [S.l.]: Editora Difel. Coleção Saúde & Sabor, 2002.
- CARMO, I, *Alimentação Saudável, Alimentação Segura*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 2004.
- CIVILIZAÇÃO *Cozinhar Melhor: Peixes*. Lisboa: Civilização, Círculo dos Leitores, (s.d).
- CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G. *Catering*. Vol. I e II. Lisboa, Mem Martins: Edições CETOP, 1993.
- DINALIVRO, *O Livro Essencial dos Aperitivos*. [s.l.]: Eurodélices, Dinalivro, (s.d).
- ESCOFFIER, A., *Le Guide Culinaire*. Paris: Flammarion Union Distribution, 2001.
- FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- GODMET, M.; Moulart, B., *1000 Idées de Decors*. [s.l.]: Dormonval, (s.d).
- CESTUR – Gonçalves, António, *Gestão em Restauração e Bebidas*. Instituto de Turismo de Portugal, 2006.
- HANBUCKERS, *Auberge Herborist*. [s.l.] Racine Lanno, 2002.
- JOHNS, N., *Higiene de los Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 1995.
- KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).
- KINTON, R.; Ceserani, V.; Foskett, D., *Teoría del Catering*. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Doçaria*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Frias*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Quentes*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Peixe e Marisco*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Sobremesas*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Carnes, Caça e Aves*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- LIMPO, B. R., *O Livro de Pantagruel*. Lisboa [s.n.], 1945.
- LORENZA DE MEDICI, *O Mais Belo Livro da Cozinha da Itália*. Lisboa: Verbo Editora, 1992.
- LUISE, F. et al., *Emília e o Food Cost*. [s.l.]: Edições do Gosto, 2004.
- MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, INFT (s.n.), 1945
- MCLEAN, A. D.; Hazelwood, D., *Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 1991.
- MCWHITER, A.; Clasen, L., *Alimentos Bons, Alimentos Perigosos*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- MODESTO, M. L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d).
- WILLIAM WARREN; Modesto, M. L., *O Mais Belo Livro da Cozinha da Tailândia*. Lisboa: Verbo Editora, 1994.
- PASSMORE, Jacki, *O Mais Belo Livro da Cozinha da Ásia*. Lisboa: Verbo Editora, 1994.

**TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA**

- PUDOWLSKI, Gilles, *O Mais Belo Livro da Cozinha da França*. Lisboa: Verbo Editora, 1992.
- AI QUINTAS, M., *Organização e Gestão Hoteleira*. Lisboa: Edições CETOP, 2006.
- AI QUINTAS, M., *Tratado de Hotelaria*. Lisboa: INFT, 1998.
- Receitas Caseiras de Canapés*. [s.l.]: Coleção Le Cordon Bleu, (s.d).
- ROBOUCHON, J., *Larousse Gastronomique*. [s.l.]: Larousse, (s.d).
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Comer Bem, Viver Bem*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 2000.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Receitas à Moda Antiga*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s.d).
- SHOCK, P. J.; Bowen, J. T.; Stefanelli, J., *Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes*. Lisboa, Mem Martins: Edições CETOP, 2005.
- SINCLAIR, Kevin, *O Mais Belo Livro da Cozinha da China*. Lisboa: Verbo Editora, 1993.
- TANTE CECILE, *Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML, 1994.
- TAUSSEND, Marilyn, *O Mais Belo Livro da Cozinha do México*. Lisboa: Verbo Editora, 1994.
- TEUBNER, C., *As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo*. Rio de Mouro: Everest Editora, 2006.
- TREUILLE, E.; Blashford-Snell, V., *Canapés*. [s.l.]: Editora Civilização, (s.d).
- UNISHOR, *Hotelaria e Restauração – Manual de Prevenção*. Lisboa: UNISHOR, 2005.
- VALENTE, M. O. C., *O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa*, Temas & Debates. Rio de Mouro: Almedina. 2004.
- WOLTER, A., *Carnes*. Col. Intercultura. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1990
- WOLTER, A., *Legumes*. Col. Intercultura. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1991
- WOLTER, A., *Sopas*. Col. Intercultura. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1992
- WOLTER, Annette *Cozinhar Melhor*. Carnes. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1990.
- WOLTER, Annette, *Cozinhar Melhor: Aves*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1990

Revistas:

- Intermagazine
- Portugal Gastronómico
- Thuries Gastronomie Magazine
- Evasões
- Revistas da Especialidade

Legislação:

- Legislação específica para o sector



Parte II

Módulos

Índice:

	Página
Módulo 1 Introdução à Cozinha	8
Módulo 2 Organização Geral da Cozinha	10
Módulo 3 Matérias-Primas	12
Módulo 4 Legumes e Tubérculos	15
Módulo 5 Caldos, <i>Fumets</i> e Molhos	17
Módulo 6 Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base	19
Módulo 7 Sopas, Cremes e Aveludados	21
Módulo 8 Confeções de Base	23
Módulo 9 Noções Básicas de Pastelaria	26
Módulo 10 Entradas e Preparações Similares I	28
Módulo 11 Entradas e Preparações Similares II	30
Módulo 12 Peixes e Mariscos	32
Módulo 13 Peixes Mariscos e Guarnições	34
Módulo 14 Carnes, Aves e Caça	36
Módulo 15 Carnes, Aves, Caça e Guarnições	39
Módulo 16 Técnicas de Pastelaria	42
Módulo 17 Doçaria Tradicional Portuguesa	44
Módulo 18 Ementas, Cartas e Capitações	46
Módulo 19 Cozinha Tradicional Portuguesa I	48
Módulo 20 Cozinha Tradicional Portuguesa II	50
Módulo 21 Cozinha Internacional I	51
Módulo 22 Cozinha Internacional II	53
Módulo 23 Artes Decorativas I	55
Módulo 24 Artes Decorativas II	56
Módulo 25 Novas Tendências da Cozinha	57



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

MÓDULO 1**Introdução à Cozinha**Duração de Referência: **18 horas****1. Apresentação**

Neste primeiro módulo, é feita uma abordagem geral à evolução da cozinha através dos tempos, e aos tipos de cozinha existentes.

Será, também, abordado o perfil de um técnico de cozinha/pastelaria, salientando-se as suas características físicas, e comportamentais.

Neste módulo, serão também abordados conteúdos relacionados com a higiene pessoal, do uniforme e do local de trabalho, no sentido de controlar pragas e possíveis doenças.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Caracterizar a cozinha no âmbito do sector de Restauração e Bebidas;
- Reconhecer a cozinha como sector fundamental na produção alimentar;
- Descrever a evolução da cozinha através dos tempos, desde a Grécia Antiga até à era Moderna, bem como os factores que levaram à sua evolução;
- Caracterizar a cozinha francesa e a influência desta na cozinha internacional;
- Identificar as características gerais cozinha Regional e Nacional;
- Identificar o uniforme de um técnico de cozinha/pastelaria;
- Identificar as normas de higiene pessoal fundamentais no exercício da profissão.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. O conceito de cozinha e a sua relação com:
 - 1.1. A descoberta do fogo;
 - 1.2. A domesticação de animais;
 - 1.3. A agricultura.
2. A cozinha da Grécia antiga nas grandes casas:
 - 2.1. Hierarquia;
 - 2.2. Estatuto de cozinheiro.
3. A cozinha da Roma antiga:
 - 3.1. Funções;
 - 3.2. Estatuto de cozinheiro.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 1: Introdução à Cozinha

4. A evolução da cozinha do séc. XIX até aos nossos dias
5. Influência da cozinha francesa e de grandes mestres como “Escoffier” e “Carême”
6. A cozinha Regional
 - 6.1. Características;
 - 6.2. Variedades de composição.
7. A cozinha Nacional:
 - 7.1. Características;
 - 7.2. Relevância cultural.
8. A cozinha Internacional
 - 8.1. Características de origem;
 - 8.2. Relação com figuras da História, Política ou Arte.
9. Evolução dos utensílios, maquinaria de cozinha, e métodos de conservação
10. Características do profissional de cozinha
 - 10.1. Higiene pessoal e do local de trabalho;
 - 10.2. Relacionamento interpessoal;
 - 10.3. Apresentação.

4. Bibliografia / Outros Recursos

- ESCOFFIER, A., *Le Guide Culinaire*. Paris: Flammarion Union Distribution, 2001.
- LIMPO, B. R., *O Livro de Pantagrue*. Lisboa [s.n.], 1945.
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa: 1945.
- MODESTO, M. L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d).
- ROBOUCHON, J., *Larousse Gastronomique*. [s.l.]: Larousse (s.d).
- QUINTAS, M., *Tratado de Hotelaria*. Lisboa: INFT, 1998.



MÓDULO 2

Organização Geral da Cozinha

Duração de Referência: **30 horas**

1. Apresentação

Ao longo deste módulo, pretende-se que os alunos compreendam a importância da arquitectura de uma cozinha, da planificação do *layout* dos equipamentos, e da organização do trabalho (brigada) no serviço.

Os alunos deverão, também, caracterizar os diferentes tipos de hotelaria e de restauração, bem como familiarizar-se com a terminologia técnica utilizada pelos profissionais do sector.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar o funcionamento geral da cozinha: zonas de cozinha; equipamentos e seu *layout*; prevenção e segurança;
- Identificar as normas de higiene das instalações e dos equipamentos;
- Reconhecer a hierarquia e respeitar as respectivas regras de conduta;
- Identificar e definir as diferentes brigadas de cozinha em função da dimensão e natureza do estabelecimento;
- Identificar as funções desempenhadas por cada técnico;
- Interpretar organigramas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Espaços específicos de operação (zonas de uma cozinha)
 - 1.1. Dimensão;
 - 1.2. Objectivos.
2. Zonas operacionais
 - 2.1. Funções;
 - 2.2. Tarefas;
 - 2.3. Circuito operacional
3. Brigada
 - 3.1. Hierarquia;
 - 3.2. Especialização das partidas;
 - 3.3. Distribuição de tarefas.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 2: Organização Geral da Cozinha

4. Organigramas
 - 4.1. Elaboração, tendo em conta as dimensões da cozinha e os serviços a prestar
5. Trabalho em equipa
6. Responsabilidades
7. Respeito entre os membros da brigada
8. Tipos de serviço e linguagem profissional na cozinha
9. Legislação e normas do sector
10. Higiene e segurança alimentar e do local de trabalho

4. Bibliografia / Outros Recursos

ARESP, Higiene e Segurança Alimentar – Código de boas práticas: *Restauração Pública*, [s.l.] ARESP, (s.d).

ESTEVES, P.; Macedo, S.; Luz, C.; Soares, P.; Vaz de Almeida, M. D., *Manual de Higiene e Segurança Alimentar*. Lisboa, INATEL, 2003.

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.



MÓDULO 3

Matérias-Primas

Duração de Referência: **30 horas**

1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos identifiquem os diferentes tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha e a sua classificação. Para além disso, os alunos também deverão conhecer os métodos de conservação dos diferentes tipos de alimentos, e o sistema internacional de medidas e capitações.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os géneros alimentícios de origem vegetal e animal;
- Classificar as diferentes ervas aromáticas, especiarias e condimentos e identificar condições para recolha, preparação e utilização;
- Caracterizar os principais métodos de conservação, procedimentos, e reconhecer a importância na preservação da qualidade das matérias-primas;
- Utilizar os sistemas internacionais de medida;
- Reconhecer a importância das capitações em todo o ciclo de produção.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Géneros alimentícios de origem vegetal
 - 1.1. Principais cereais, incluindo o arroz
 - 1.1.1. Tipologias
 - 1.2. Farinhas
 - 1.2.1. Tipos
 - 1.2.2. Classificação
2. Vegetais e frutos
 - 2.1. Características de frescura
 - 2.2. Variedades
 - 2.3. Classificação
3. Leguminosas
 - 3.1. Variedades
 - 3.2. Classificação



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 3: Matérias-Primas

4. Gorduras vegetais
 - 4.1. Azeite – classificação
 - 4.2. Óleos e margarinas – tipologias
5. Géneros alimentícios de origem animal
6. Peixes e mariscos: - Classificação
 - 6.1. Subdivisões
 - 6.2. Características principais
 - 6.2.1. Qualidade
 - 6.2.2. Estado de frescura
 - 6.2.3. Conservação
7. Carnes de açougue: - Divisão
 - 7.1. Características
 - 7.2. Qualidade
 - 7.3. Estado de frescura
 - 7.4. Conservação
 - 7.5. Categorias
8. Criação
 - 8.1. Divisão
 - 8.2. Características
 - 8.3. Qualidade
 - 8.4. Estado de frescura
 - 8.5. Conservação
 - 8.6. Categorias
9. Caça
 - 9.1. Classificação
 - 9.2. Estado de frescura
 - 9.3. Conservação
 - 9.4. Conservação
10. Ovos, leite e derivados:
 - 10.1. Classificação
 - 10.2. Estado de frescura
 - 10.3. Outros tipos de gorduras animais
11. Ervas aromáticas, especiarias e condimentos:
 - 11.1. Cuidados de utilização
 - 11.2. Classificação: aromas, aromas acres, condimentos ácidos, condimentos acres, condimentos gordos, condimentos salgados, condimentos açucarados.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 3: Matérias-Primas

4. Bibliografia / Outros Recursos

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.

WOLTER, A., *Carnes*. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1990

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões

Outros Recursos:

Vídeos de demonstração



MÓDULO 4

Legumes e Tubérculos

Duração de Referência: **30 horas**

1. Apresentação

Os conteúdos do presente módulo estão relacionados com os tipos de legumes e tubérculos, épocas de produção, preparações, cortes e formas de confecção e apresentação.

Pretende-se, ainda, que os alunos conheçam os diferentes tipos de batatas e identifiquem a sua utilização, de acordo com a sua consistência e qualidade.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Classificar legumes e tubérculos;
- Designar genericamente os legumes, bem como reconhecer a sua importância na alimentação;
- Reconhecer a importância da não obtenção de legumes fora da sua época de produção;
- Demonstrar hábitos de preparação e limpeza;
- Identificar os cuidados a ter com os legumes e os seus métodos de armazenamento;
- Identificar o estado e qualidade dos alimentos,
- Realizar cortes de acordo com as preparações culinárias e respectivas identificações;
- Enquadrar historicamente a utilização da batata na cozinha,
- Descrever a composição da batata e utilizá-la de acordo com a sua consistência e grau de farinácea;
- Indicar as condições de armazenamento (local, temperatura), dos diferentes tipos de batata e outros tubérculos;
- Identificar as instalações e equipamentos necessários à preparação e confecção dos diferentes tipos de batata e outros tubérculos.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Classificação e época de colheita dos legumes e tubérculos
2. Valor nutricional dos legumes e tubérculos
3. Métodos de desinfecção e limpeza, antes da preparação e confecção dos legumes e tubérculos
4. Cortes de legumes, como por exemplo, juliana, burnesa, macedónia, cortes de tubérculos, entre outros
5. Temperaturas de armazenamento e conservação
6. Variedades e qualidades de tubérculos, bem como as confecções mais adequadas a cada uma



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 4: Legumes e Tubérculos

4. Bibliografia / Outros Recursos

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.

WOLTER, A., *Legumes*. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1991.

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 5

Caldos, *Fumets* e Molhos

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos sobre: caldos (no contexto de base para molhos); fundos de cozinha; *fumets*; molhos de base e seus derivados; aveludados e manteigas compostas.

Pretende-se, ainda, que os alunos reconheçam a importância dos molhos na cozinha.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os principais fundos de cozinha, molhos de base e seus derivados;
- Identificar as diversas manteigas compostas, assim como as suas aplicações na cozinha;
- Elaborar fichas técnicas acerca de: fundos de cozinha; molhos e seus derivados e manteigas compostas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fundo, *fumet*, molho de base, aveludado e manteigas compostas
2. Preparação
3. Fichas técnicas que contenham elementos nutritivos, elementos aromáticos, temperos, processos de elaboração e tempos de confecção
 - 3.1. Elaboração
4. Fundos de cozinha
 - 4.1. Etapas
 - 4.2. Molhos (compostos ou derivados)
 - 4.3. Utensílios e aparelhos de suporte à confecção dos molhos
 - 4.4. Preparações que os implicam, tais como: *court bouillon*; essências; geleias; marinadas; salmouras, entre outros

4. Bibliografia / Outros Recursos

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 5: Caldos, Fumets e Molhos

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões

Outros Recursos:

Vídeos demonstrativos

Glossário de cozinha



MÓDULO 6

Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos apliquem os conhecimentos adquiridos no módulo anterior através da elaboração de fichas técnicas com descrição dos elementos nutritivos, elementos aromáticos, temperos, líquidos, método de preparação e tempos de confecção. Estas fichas, se forem seguidas na prática efectiva, devem resultar num produto final específico capaz de motivar os alunos para a sua execução.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Confeccionar:
 - * *Roux* ou embamatas;
 - * Aparelhos (recheios de rissóis e massa de croquetes)
 - * *Court-bouillons*;
 - * *Fumets*;
 - * Geleias;
 - * Marinadas;
 - * Salmouras;
 - * Caldos;
 - * *Consommés*;
 - * Aveludados;
 - * Molho de tomate;
 - * Fundos brancos e escuros;
 - * Molho de base e seus derivados: *Demi-glace*, Bechamel, Maionese, Holandês, Bearnês, Vinagrete;
 - * Manteigas compostas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fundos de cozinha, molhos de base e seus derivados
 - 1.1. Métodos de confecção
2. Manteigas compostas
 - 1.2. Confecção
 - 1.3. Aplicação.
3. Preparação, confecção e aplicação prática dos conteúdos abordados



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 6: Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base

4. Bibliografia / Outros Recursos

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.

TANTE CECILE, *Ma Cuisine: 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML, 1994.

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 7

Sopas, Cremes e Aveludados

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos acerca de sopas, caldos, consommés, cremes e aveludados.

Pretende-se ainda que os alunos identifiquem as terminologias, regras de utilização, métodos de confecção, e guarnições que deverão compor estas preparações.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Diferenciar de forma clara, sopas, caldos, *consommés*, cremes, aveludados, sopas regionais e internacionais;
- Utilizar a terminologia adequada referente aos ingredientes utilizados, composições, métodos de confecção, guarnições e textura;
- Elaborar fichas técnicas, contendo os ingredientes, método, tempo de confecção e apresentação.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Sopas
 - 1.1. Tipologias
 - 1.2. Divisão
2. Caldo
 - 2.1. Definição terminológica
 - 2.2. Ligação com o consommé branco e com o *consommé* clarificado
 - 2.3. Regras de utilização
 - 2.4. Métodos de confecção
3. Confecção de um *consommé*
4. Sopas ligeiras e espessas
 - 4.1. Métodos de confecção
 - 4.2. Diferenciação
 - 4.3. Ingredientes utilizados
 - 4.4. Composições
5. Cremes
 - 5.1. Métodos de preparação e confecção
 - 5.2. Diferenciação (entre cremes e aveludados)



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 7: Sopas, Cremes e Aveludados

6. Sopas da cozinha tradicional e regional portuguesa
 - 6.1. Explicação
 - 6.2. Exemplificação
7. Sopas da cozinha internacional
 - 7.1. Explicação
 - 7.2. Exemplificação

4. Bibliografia / Outros Recursos

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: BPI, I 2004.

MODESTO, M. de L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. [s.l.]: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d).

WOLTER, A., *Sopas*. Col. Intercultura. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1992.

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 8

Confeções de Base

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Neste módulo, pretende-se que os alunos adquiram e apliquem conhecimentos relacionados com as confeções de base, nomeadamente em ovos, massas, arroz, peixes, mariscos e carnes.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Elaborar confeções simples de ovos, massas, arroz, peixes, mariscos, carnes e aves, tais como:
 - * Cozer;
 - * Cozer a vapor;
 - * Escalfar;
 - * Assar;
 - * Fritar;
 - * Guisar/estufar;
 - * Grelhar;
 - * Saltear;
 - * Corar;
 - * Gratinar.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Ovos
 - 1.1. Tipos
 - 1.2. Incorporação em receitas
 - 1.3. Classificação
 - 1.4. Leitura do código de barras
 - 1.5. Composição
 - 1.6. Estado de frescura
 - 1.7. Tipos de confecção (*à la Coque*, escalfados, mexidos, estrelados, em *cocotte*, fritos, omeletas e tortilhas)
 - 1.8. Fichas técnicas (elaboração e demonstração)
 - 1.9. Métodos de confecção



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 8: Confeções de Base

2. Arroz
 - 2.1. Tipos
 - 2.2. Métodos e tipos de confeções (*risotto*, branco, crioulo, manteiga, à indiana e *pillaw*)
 - 2.3. Pratos regionais, nacionais e internacionais (arroz de cabrito à moda do Ribatejo, arroz de bacalhau à moda do Porto, arroz de tomate à Portuguesa, arroz de pato à Portuguesa, arroz à Valenciana)
 - 2.4. Fichas técnicas (elaboração e demonstração)
3. Peixes, moluscos, crustáceos e bivalves
 - 3.1. Preparação em função do método de confeção
 - 3.2. Maneiras de retirar a pele
 - 3.3. Formas de cortar os filetes de peixe, o lavagante e a lagosta para confeções mais quentes
 - 3.4. Forma de abrir as ostras
 - 3.5. Confeção
 - 3.6. Guarnições
4. Carne de vaca e vitela
 - 4.1. Características
 - 4.2. Categorias
 - 4.3. Divisão
 - 4.4. Cortes das peças
 - 4.5. Confeções
5. Cabrito, carreiro e borrego
 - 5.1. Características
 - 5.2. Categorias
 - 5.3. Divisão
 - 5.4. Cortes das peças
 - 5.5. Confeções
6. Porco
 - 6.1. Características
 - 6.2. Divisão
 - 6.3. Cortes
 - 6.4. Aplicações
 - 6.5. Presunto, fiambre e enchidos
 - 6.6. Confeções
7. Leitão
 - 7.1. Características
 - 7.2. Preparações
 - 7.3. Maneiras de assar e rechear



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 8: Confeções de Base

4. Bibliografia / Outros Recursos

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

LIMPO, B. R., *O Livro de Pantagruel*. Lisboa [s.n.], 1945.

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa: [s.n.], (s.d).

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 9

Noções Básicas de Pastelaria

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos acerca das diversas massas base existentes, nomeadamente, de cozinha e de pastelaria.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Reconhecer a importância da pastelaria, no contexto do curso de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar uma futura especialização na área;
- Identificar as diferentes formas de elaboração, confecção e utilização das massas de cozinha;
- Indicar as regras de preparação das massas levedadas;
- Reconhecer a importância das massas de pastelaria;
- Identificar os principais tipos de massas;
- Elaborar fichas técnicas, com ingredientes e capitações, métodos de dobragem de massas, preparação, formas, métodos de confecção, apresentação e suas utilizações.
- Identificar os principais molhos de pastelaria, nomeadamente os molhos à base de leite e os molhos à base de frutas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fichas Técnicas – Massas de Cozinha
 - 1.1. Massa de crepes
 - 1.2. Massa de fartos
 - 1.3. Massa folhada
 - 1.4. Massa lêveda;
 - 1.5. Massa quebrada
 - 1.6. Massa tenra
 - 1.7. Massa *vinhé*
2. *Mise-en-place*
 - 2.1. Preparação de véspera
 - 2.2. Elaboração
 - 2.3. Refrigeração
 - 2.4. O processo de levedação



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 9: Noções Básicas de Pastelaria

3. Massa quebrada
 - 3.1. Formas para *patés*
 - 3.2. Empadas
 - 3.3. Pastéis recheados
 - 3.4. Fritura de carnes, peixes e legumes
4. Fichas Técnicas – Massas de Pastelaria
 - 4.1. Massa doce
 - 4.2. Massa *genoise*
 - 4.3. Massa biscoito
 - 4.4. Massa para rolos
 - 4.5. Massa *brioche*
 - 4.6. Massa *croissants*
 - 4.7. Massa *savarin*
 - 4.8. Massa merengagem
5. Fichas Técnicas – Arte de Pastelaria
 - 5.1. Capitações
 - 5.2. Técnicas de dobragem de massas
 - 5.3. Preparação
 - 5.4. Formas
 - 5.5. Métodos de confecção
 - 5.6. Apresentação
 - 5.7. Utilizações
6. Fichas Técnicas – Molhos de pastelaria
 - 6.1. À base de lei
 - 6.2. À base de frutas
 - 6.2.1. De laranja
 - 6.2.2. De sonhos
 - 6.2.3. *Sabayon* com vinho do Porto;
7. Creme à inglesa
 - 7.1. Preparação
 - 7.2. Confecção
 - 7.3. Substituição de ingredientes
8. *Jamaique*

4. Bibliografia / Outros Recursos

MAINCENT, M., *Technologie Culinaire*. [s.l.]: Editions BPI, 2004.

MODESTO, M. L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo. Colecção Extra Verbo, (s.d).



MÓDULO 10

Entradas e Preparações Similares I

Duração de Referência: 32 horas

1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos adquiram conhecimentos acerca da preparação, confecção, empratamento de acepipes/entradas simples e saladas simples.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os vários tipos de entradas e as regras a respeitar, tendo em conta as suas características gastronómicas e o seu lugar na ementa ou carta;
- Enumerar os tipos de serviços onde dominam os acepipes e as entradas, nomeadamente a ementa, carta, *buffet*, entre outros serviços;
- Identificar entradas simples líquidas, tais como sopas, caldos, cremes, aveludados e *consommés*;
- Identificar entradas simples sólidas, tais como saladas, pratos de ovos e alguns patés;
- Descrever os diferentes tipos de confecção e identificar os molhos frios (*vinagrettes*, maioneses e seus derivados) e quentes (emulsões a quentes e outros) que podem acompanhar as saladas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fichas Técnicas – Acepipes/Entradas Simples e Saladas Simples
 - 1.1. Ingredientes
 - 1.1. Preparação
 - 1.2. Métodos de confecção
 - 1.3. Apresentação
 - 1.4. Receitas
 - 1.5. Decoração
 - 1.6. Empratamento
2. Acepipes
 - 2.1. Tipologia
 - 2.2. Enquadramento em ementas e/ou cartas
 - 2.3. Lugar em eventos especiais
3. *Mise-en-place*
 - 3.1. Preparação
 - 3.2. Confecção
 - 3.3. Apresentação



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 10: Entradas e Preparações Similares I

4. Entradas simples líquidas (sopas, saladas simples, entre outras)
 - 4.1. Confecção
 - 4.2. Finalidades
 - 4.3. Potencialidades
5. Entradas simples sólidas (saladas, pratos de ovos e patés)
 - 5.1. Empratamento
 - 5.2. Guarnições
 - 5.3. Molhos

4. Bibliografia / Outros Recursos

- DINALIVRO, *O Livro Essencial dos Aperitivos*. [s.l.]: Dinalivro, (s.d).
- FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Frias*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Quentes*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945.
- Receitas Caseiras de Canapés*. [s.l.]: Coleção Le Cordon Bleu, (s.d).
- TREUILLE, E.; Blashford-Snell, V., *Canapés*. [s.l.]: Editora Civilização, (s.d).

Revistas da Especialidade:

- Intermagazine
Portugal Gastronómico
Thuries Gastronomie Magazine
Evasões



MÓDULO 11

Entradas e Preparações Similares II

Duração de Referência: 32 horas

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos acerca da preparação, confecção e empratamento de acepipes/entradas compostas e saladas compostas.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as diferenças entre os vários tipos de entradas, bem como as regras a respeitar, tendo em conta as suas características gastronómicas e o seu lugar na ementa ou carta;
- Enumerar os tipos de serviços onde dominam os acepipes e as entradas, nomeadamente a ementa, carta, *buffet*, entre outros serviços;
- Identificar entradas compostas líquidas, tais como sopas, caldos, cremes, aveludados e *consommés*;
- Identificar entradas compostas sólidas, tais como saladas, pratos de ovos, *patés*, terrinas, galantinas, mousses e *mousselines*;
- Descrever os diferentes tipos de confecção e identificar os molhos frios (*vinagrettes*, maioneses e seus derivados) e quentes (emulsões a quentes e outros) que podem acompanhar as saladas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fichas Técnicas – Acepipes/Entradas Compostas e Saladas Compostas
 - 1.1. Ingredientes
 - 1.2. Preparação
 - 1.3. Métodos de confecção
 - 1.4. Apresentação
 - 1.5. Receitas
 - 1.6. Decoração
 - 1.7. Empratamento
2. Acepipes
 - 2.1. Tipologia
 - 2.2. Enquadramento em ementas e/ou cartas
 - 2.3. Lugar em eventos especiais



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 11: Entradas e Preparações Similares II

3. *Mise-en-places*
 - 3.1. Preparação
 - 3.2. Confeção
 - 3.3. Apresentação.
4. Entradas compostas líquidas (sopas, saladas compostas, entre outras)
 - 4.1. Confeção;
 - 4.2. Finalidades;
 - 4.3. Potencialidades
5. Entradas compostas sólidas (saladas, pratos de ovos e *patés*):
 - 5.1. Empratamento;
 - 5.2. Guarnições;
 - 5.3. Molhos

4. Bibliografia / Outros Recursos

DINALIVRO, *O Livro Essencial dos Aperitivos*. [s.l.]: Dinalivro, (s.d).

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing. (s.d).

KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Frias*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Quentes*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. [s.l.]: INFT, (s.d).

Receitas Caseiras de Canapés. [s.l.]: Coleção Le Cordon Bleu, (s.d).

TREUILLE, E.; Blashford-Snell, V., *Canapés*. [s.l.]: Editora Civilização, (s.d).

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 12

Peixes e Mariscos

Duração de Referência: **32 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos acerca dos diversos tipos de peixes e mariscos, suas qualidades e frescura, bem como os seus métodos de preparação.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as famílias e proveniência dos diferentes tipos de peixes;
- Explicar as características físicas e nutritivas dos diferentes tipos de peixes;
- Identificar a qualidade, sinais de frescura e alteração dos diferentes tipos de peixes e mariscos, bem como as suas épocas de captura e critérios de compra;
- Conhecer as várias preparações dos peixes e mariscos, de forma a obter a melhor rentabilidade, preparação e confecção de iguarias com estas matérias-primas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Características físicas e nutritivas dos diferentes tipos de peixes
 - 1.1. Famílias
 - 1.1.1. Arenques (sável, arenque, anchova, sardinha, entre outros)
 - 1.1.2. Gadídeos (badejo azul, bacalhau, pescada, etc)
 - 1.1.3. Escombrídeos e Escorpenídeos (cavala, peixe-vermelho, atum, bonito, entre outros)
 - 1.1.4. Peixes Achatados (pregado, *halibut*, linguado, solha, rodovalho)
 - 1.1.5. Pargos e Espáridas (dourada, pargo, dentão)
 - 1.2. Peixes Marinhos (peixe agulha, ruivo, congro, xarroco, raia, salmonete, peixe-espada, robalo)
 - 1.3. Peixes de Água Doce e Migratórios (barbo, perca, sargo, enguia, trutas, lúcio, salmão, carpa, salmão)
 - 1.4. Bacalhau
 - 1.4.1. Classificação e técnicas de confecção
 - 1.5. Crustáceos (gambas, camarão, caranguejo, sapateira, santola, lagosta, lavagante, lagostim, navalheira)



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 12: Peixes e Mariscos

- 1.6. Moluscos
 - 1.6.1. Cefalópodes – lula, potra, polvo, choco
 - 1.6.2. Bivalves – amêijoia, mexilhão, ostra, vieira, lingueirão
 - 1.6.3. Univalves – lapa; Gastrópodes - ouriço do mar, caracóis do mar, búzios
- 1.7. Peixes e Mariscos Frescos
 - 1.7.1. Características
 - 1.7.2. Épocas de captura
 - 1.7.3. Sinais de frescura e alteração
 - 1.7.4. Preparações
 - 1.7.5. Rentabilidade
 - 1.7.6. Confeção de iguarias.

4. Bibliografia / Outros Recursos

- FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira., 1991.
- KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).
- KONEMAN, À *Mesa Com Chefes Europeus: Peixe e Marisco*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, INFT (s.n.), 1945
- McWHITER, A; Clasen, L., *Alimentos Bons, Alimentos Perigosos*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Comer Bem, Viver Bem*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 2000.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Receitas à Moda Antiga*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.

Revistas da Especialidade:

- Intermagazine
- Portugal Gastronómico
- Thuries Gastronomie Magazine
- Evasões



MÓDULO 13

Peixes, Mariscos e Guarnições

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos, através da realização de actividades práticas, identifiquem e confeccionem os diferentes tipos de peixes e mariscos, assim como as guarnições que podem acompanhar estas iguarias.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Executar actividades práticas e técnicas de amanho, de cortes e de métodos de confecção, respeitando os tempos de cozedura;
- Confeccionar diferentes guarnições adequadas ao acompanhamento das diversas iguarias de peixes e mariscos.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Técnicas de amanho, escamar, eviscerar e cortar
 - 1.1. Tipos de cortes
 - 1.1.1. Filetes
 - 1.1.2. Tranches
 - 1.1.3. Medalhões
 - 1.1.4. Postas
2. Técnicas de confecção
 - 2.1. Cozedura a vapor
 - 2.2. Cozedura a “*court-boullion*”
 - 2.3. Fritura
 - 2.4. Panar à inglesa
 - 2.5. Grelhar
 - 2.6. Escalfar
 - 2.7. Assar
 - 2.8. Ao sal
 - 2.9. Saltear
 - 2.10. Gratinar



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 13: Peixes, Mariscos e Guarnições

3. Guarnições de peixes e mariscos
 - 3.1. À americana
 - 3.2. Banqueiro
 - 3.3. Florentina
 - 3.4. Marinheira
 - 3.5. Nântua
 - 3.6. Bela vista
 - 3.7. Delfinesa
 - 3.8. *Chambord*
 - 3.9. *Niçoise*
 - 3.10. Cardeal
 - 3.11. Outras
4. Fichas Técnicas – Peixes, Mariscos e Guarnições (acepipes, entradas, pratos principais e saladas compostas)
 - 4.1. Ingredientes
 - 4.2. Preparação
 - 4.3. Métodos de confecção
 - 4.4. Apresentação

4. Bibliografia / Outros Recursos

Cozinhar Melhor: Peixes. Lisboa: Círculo dos Leitores, (s.d).

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

KALENUIK, R. *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).

KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Peixe e Marisco*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945.

McWHITER, A.; Clasen, L., *Alimentos Bons, Alimentos Perigosos*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Comer Bem, Viver Bem*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (2000).

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Receitas à Moda Antiga*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (1997).

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 14

Carnes, Aves e Caça

Duração de Referência: **32 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos identifiquem as características e qualidade das carnes, aves e caça, bem como as categorias e cortes que as compõem.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar e classificar as diferentes variedades de carne e suas divisões;
- Identificar as diferentes categorias e cortes, nomeadamente das carnes de açougue (bovino, porco, vitela, carneiro), bem como indicar as preparações culinárias mais indicadas para cada corte;
- Caracterizar as diferentes variedades de carne de aves, identificar os cuidados de aquisição e armazenagem, bem como os cortes e as preparações culinárias mais adequadas a cada uma delas;
- Enumerar os cuidados a ter para a aquisição, conservação e preparação culinárias das diferentes carnes de caça.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Classificação das carnes
 - 1.1. Carnes de matadouro – vaca, vitela, carneiro, porco
 - 1.2. Carnes de caça com pêlo – lebre, coelho, entre outros
 - 1.3. Aves de criação – frango, galinha, pato, etc.
 - 1.4. Produtos de salsicharia – enchidos, salgados, afiambrados e ensacados
2. Divisão das carnes
 - 2.1. Vermelhas – boi, vaca, cavalo, veado, etc.
 - 2.2. Brancas – vitela, cordeiro, galináceos, suínos, etc.
 - 2.3. Escuras – coelho, lebre e caça em geral
3. Diferentes carnes
 - 3.1. Características físicas e nutritivas
 - 3.2. Qualidade
 - 3.3. Divisão
 - 3.4. Cortes
 - 3.5. Métodos de confecção



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 14: Carnes, Aves e Caça

- 3.6. Receitas
- 3.7. Frescura
- 3.8. Acondicionamento
- 3.9. Conservação
- 4. Carnes de Aves
 - 4.1. Tipologia
 - 4.2. Desmanche
 - 4.3. Acondicionamento
 - 4.4. Métodos de conservação
 - 4.5. Métodos de confeção
 - 4.6. Receitas
- 5. Espécies Cinegéticas
 - 5.1. Tipologia
 - 5.2. Classificação
 - 5.3. Aquisição
 - 5.4. Conservação
 - 5.5. Métodos de preparação
 - 5.6. Métodos de conservação
 - 5.7. Receitas

4. Bibliografia / Outros Recursos

- FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Carnes, Caça e Aves*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945
- McWHITER, A.; Clasen, L., *Alimentos Bons, Alimentos Perigosos*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST *Comer Bem, Viver Bem*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 2000.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Receitas à Moda Antiga*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- TANTE CECILE, *Ma Cuisine: 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML, 1994.
- WOLTER, Annette, *Cozinhar Melhor: Carnes*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1990.
- WOLTER, Annette, *Cozinhar Melhor: Aves*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1990.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 14: *Carnes, Aves e Caça*

4. Bibliografia / Outros Recursos

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 15

Carnes, Aves, Caça e Guarnições

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos desenvolvam práticas de confecção de carnes, aves e caça, assim como de guarnições que complementem estas iguarias.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Praticar as diferentes técnicas, tais como desmanche, cortes e métodos de confecção, respeitando os tempos de cozedura;
- Indicar as diferentes guarnições que podem acompanhar estas iguarias;
- Indicar os pontos de cozedura das carnes vermelhas, bem como as regras de confecção das carnes e aves.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Fichas Técnicas – Carnes, Aves, Caça e Guarnições
 - 1.1. Ingredientes
 - 1.2. Preparação
 - 1.3. Métodos de confecção
 - 1.4. Apresentação
2. Manuseamento de aparelhos
3. Molhos
4. Receitas clássicas de carne aves e caça
5. Cortes
 - 5.1. Vaca e Vitela (escalopes, grenadinos, tordé, *chateaubriand*, *entrecôte*, entre outros)
 - 5.2. Cabrito, Carneiro e Borrego (costeletas, selas, coroas, *carrés*)
 - 5.3. Porco (*carrés*, escalopes, febras, rojões, medalhões)
 - 5.4. Aves (supremos)
6. Técnicas de Confecção
 - 6.1. Fritura
 - 6.2. Panar e panar à inglesa
 - 6.3. Grelhar
 - 6.4. Guisar



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 15: Carnes, Aves, Caça e Guarnições

- 6.5. Estufar
- 6.6. Assar
- 6.7. Ao sal
- 6.8. Saltear
- 6.9. Gratinar
- 6.10. “*au bleu*”
- 7. Guarnições de carnes, aves e caça
 - 7.1. **Albufera**
 - 7.2. Americana
 - 7.3. Banqueira
 - 7.4. Bela Helena
 - 7.5. *Berny*
 - 7.6. Bordalesa
 - 7.7. Chorão
 - 7.8. *Demidoff*
 - 7.9. *Duxelles*
 - 7.10. *Gourmet*
 - 7.11. Tirolesa
 - 7.12. Zingara
 - 7.13. Outras guarnições

4. Bibliografia / Outros Recursos

- FERREIRA, M.I., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).
- KONEMAN, À *Mesa Com Chefes Europeus: Carnes, Caça e Aves*. [s.l.]: Koneman, (s.d).
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945
- McWHITER, A.; Clasen, L., *Alimentos Bons, Alimentos Perigosos*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST *Comer Bem, Viver Bem*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 2000.
- SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Receitas à Moda Antiga*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, 1997.
- TANTE CECILE, *Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML, 1994.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 15: Carnes, Aves, Caça e Guarnições

TEUBNER, C., *As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo*. Rio de Mouro: Everest Editora, 2006.

WOLTER, Annette *Cozinhar Melhor: Carnes*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1990.

WOLTER, Annette, *Cozinhar Melhor: Aves*. Lisboa: Círculo dos Leitores, 1990.

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões



MÓDULO 16

Técnicas de Pastelaria

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos identifiquem os vários tipos de chocolate e açúcar, assim como as técnicas de os trabalhar.

Pretende-se, ainda, que os alunos conheçam os vários tipos de pastelaria e identifiquem as diversas formas de a confeccionar.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os vários tipos de chocolate, quanto à sua doçura e teor de cacau;
- Enunciar os vários tipos de açúcar e identificar a melhor forma de os trabalhar;
- Confeccionar compotas;
- Identificar vários tipos de pastelaria e exemplificar a sua confecção.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Chocolate
 - 1.1. Classificação quanto à doçura e teor de cacau
 - 1.2. Técnicas de tempero
 - 1.3. Formas de preparação e confecção
 - 1.3.1. Bombons
 - 1.3.2. Decorações
 - 1.3.3. Coberturas
 - 1.3.4. Mousses
 - 1.3.5. Sobremesas
2. Açúcar – preparação e confecção
 - 2.1. Puxado
 - 2.2. Soprado
 - 2.3. Em coberturas
 - 2.4. Em caldas



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 16: Técnicas de Pastelaria

- 3. Compotas de fruta
 - 3.1. Tipologia
 - 3.2. Confeção
- 4. Pastelaria
 - 4.1. Tipologia
 - 4.2. Classificação
 - 4.2.1. Sortido seco
 - 4.2.2. Sortido húngaro
 - 4.2.3. Pastelaria individual
 - 4.2.4. Semi-frios
 - 4.2.5. Entremeios
 - 4.2.6. Tortas
 - 4.2.7. Tartes
 - 4.2.8. Mousses de fruta
 - 4.2.9. Charlottes
 - 4.2.10. Pudins
 - 4.2.11. Geladaria
 - 4.2.12. Sobremesas quentes
 - 4.3. Confeção

4. Bibliografia / Outros Recursos

CENTRE D'ÉTUDES PATIS, *Les Chocolats en Pâtisserie et Confiserie*. Paris: Erti, 1990.

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Sobremesas*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Doçaria*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s.d).



MÓDULO 17

Doçaria Tradicional Portuguesa

Duração de Referência: **34 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos conheçam a doçaria tradicional portuguesa e que a associem às diferentes regiões. Pretende-se, ainda, que os alunos compreendam a importância dos conventos para o desenvolvimento da doçaria tradicional portuguesa.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar a doçaria tradicional ou conventual mais importante de cada região;
- Identificar a doçaria que, não pertencendo a uma região específica, é muito importante no contexto da doçaria nacional.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Regiões Gastronómicas
 - 1.1. Identificação
 - 1.1.1. Minho
 - 1.1.2. Trás-os-Montes e Douro
 - 1.1.3. Beiras
 - 1.1.4. Ribatejo e Estremadura
 - 1.1.5. Alentejo
 - 1.1.6. Algarve
 - 1.1.7. Ilhas
 - 1.2. Doces tradicionais
 - 1.3. Doçaria conventual
 - 1.4. Confeção da doçaria tradicional



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 17: Doçaria Tradicional Portuguesa

4. Bibliografia / Outros Recursos

CENTRE D'ÉTUDES PATIS, *Les Chocolats en Pâtisserie et Confiserie*. Paris: Erti, 1990.

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

KONEMAN, R. *À Mesa Com Chefes Europeus: Doçaria*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

KONEMAN, R. *À Mesa Com Chefes Europeus: Sobremesas*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s.d).



MÓDULO 18

Ementas, Cartas e Capitações

Duração de Referência: **30 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos consolidem os conhecimentos acerca de Cartas, Ementas e Capitações e reconheçam a importância da rentabilidade deste sector de produção.

Através da utilização da tabela de capitações e das fichas técnicas correspondentes, pretende-se que os alunos elaborem Cartas e Ementas.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as diferenças entre ementas e cartas, bem como as diferentes tipologias;
- Enumerar os cuidados necessários à elaboração das ementas e das cartas;
- Identificar a correcta utilização da tabela de capitações, no que respeita à rentabilidade dos produtos, bem como reconhecer a sua importância na gestão da cozinha e do empreendimento em geral;
- Elaborar fichas técnicas das receitas das cartas e ementa bem como incluir preços de aquisição de produtos e de matérias-primas.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Ementas
 - 1.1. Tipologia
 - 1.2. Tipo de refeições
 - 1.3. Tipos de Serviços
 - 1.4. Elaboração
2. Cartas
 - 2.1. Tipologia
 - 2.2. Sazonalidade
 - 2.3. Tipos de Serviços
 - 2.4. Elaboração
3. Elaboração das Cartas e Ementas
 - 3.1. Tipo de estabelecimento
 - 3.2. Tipo de clientes
 - 3.3. Nacionalidade dos clientes



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 18: Ementas, Cartas e Capitações

- 3.4. Sazonalidade
- 3.5. Variedade e diversidade de pratos
- 3.6. Métodos modernos de confecção
- 3.7. Outros cuidados
4. Tabelas de capitações: importância para a rentabilidade deste sector de produção
5. Fichas técnicas das iguarias apresentadas nas cartas e ementas

4. Bibliografia / Outros Recursos

CESTUR, *Gestão em Restauração e Bebidas*. Instituto de Turismo de Portugal, 2006.

QUINTAS, M., *Tratado de Hotelaria*. Lisboa: INFT, 1998.

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

Tabela de Capitações



MÓDULO 19

Cozinha Tradicional Portuguesa I

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos adquiram conhecimentos mais aprofundados acerca do que é possível efectuar a nível da inovação, tanto no que diz respeito à cozinha nacional, à cozinha regional, como às tradições culinárias de cada região, tendo sempre em conta o equilíbrio alimentar e uma apresentação agradável.

Em suma, pretende-se que os alunos conheçam a divisão geográfica gastronómica dos pratos tradicionais e as suas confecções.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar a divisão geográfica gastronómica do país, nomeadamente dos produtos que cada região oferece, de modo a contribuir para a gastronomia regional e para o cardápio da riquíssima gastronomia tradicional portuguesa num âmbito mais alargado;
- Reconhecer o inventário do receituário gastronómico português, região a região;
- Confeccionar iguarias da cozinha tradicional portuguesa.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Diversidade gastronómica do país: utilização dos produtos tradicionais de cada região na preparação e confecção das receitas da gastronomia tradicional portuguesa.
2. Distribuição geográfica das regiões no espaço nacional
3. Receitas da cozinha tradicional portuguesa (âmbito nacional e regional)
 - 3.1. Técnicas de preparação
 - 3.2. Técnicas de confecção
4. Associações de ingrediente
 - 4.1. Sabor;
 - 4.2. Textura
 - 4.3. Aspecto
5. Pratos regionais a serem confeccionados
 - 5.1. Entre Douro e Minho – Bacalhau à Zé do Pipo, Tripas à Moda do Porto;
 - 5.2. Trás-os-Montes e Alto Douro – Trutas com Amêndoa e Feijoada à Transmontana;
 - 5.3. Beira Alta – Arroz de Carqueja e Rancho à Moda de Viseu;



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 19: Cozinha Tradicional Portuguesa I

- 5.4. Beira Baixa – Bacalhau à Cobia e Dobrada à Moda da Covilhã;
- 5.5. Beira Litoral – Raia com Molho Pitau e Chanfana à Moda de Coimbra;
- 5.6. Ribatejo – Sopa da Pedra e Ensopado de Enguias;
- 5.7. Estremadura – Pataniscas de Bacalhau e Bife à Marrare;
- 5.8. Alentejo – Sopa de Cação e Migas com Carne de Porco;
- 5.9. Algarve – Amêijoas na Cataplana e Arroz de Lingueirão;
- 5.10. Madeira – Filetes de Peixe-espada com Milho Frito e Espetadas à Madeirense
- 5.11. Açores – Sopa do Espírito Santo e Bifes de Atum

4. Bibliografia / Outros Recursos

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

MODESTO, M. L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d)

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s.d).

VALENTE, M. O. C., *O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa*. Rio de Mouro: Temas & Debates, 2004.



MÓDULO 20

Cozinha Tradicional Portuguesa II

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Na sequência do módulo anterior, pretende-se, neste módulo, que os alunos adquiram e aperfeiçoem as técnicas já trabalhadas ao longo dos módulos anteriores.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Confeccionar receitas da cozinha tradicional portuguesa.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Técnicas de preparação e confecção dos pratos da cozinha tradicional portuguesa

4. Bibliografia / Outros Recursos

FERREIRA, M. I., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

MODESTO, M. L., *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d).

SELECÇÕES DO READER'S DIGEST, *Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Selecções do Reader's Digest, (s.d).

VALENTE, M. O. C., *O Melhor da Cozinha Regional Portuguesa*. Rio de Mouro, Temas & Debates. 2004.



MÓDULO 21

Cozinha Internacional I

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Pretende-se, neste módulo, que os alunos adquiram conhecimentos mais aprofundados acerca do que é possível efectuar a nível da inovação na cozinha internacional e dos contributos desta cozinha para o cardápio mundial, tendo sempre em conta o equilíbrio alimentar e uma apresentação agradável.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Preparar, confeccionar e apresentar pratos clássicos da cozinha internacional;
- Explicar a importância da elaboração de pratos clássicos da cozinha internacional no cardápio mundial de cozinha.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Receituário da cozinha internacional
 - 1.1. Pratos individuais
 - 1.2. Fundos
 - 1.3. Caldos
 - 1.4. Molhos
 - 1.5. Sopas
 - 1.6. Cremes
 - 1.7. Aveludados
 - 1.8. Pratos de peixes e mariscos
 - 1.9. Pratos de carnes, aves e caça
 - 1.10. Guarnições

4. Bibliografia / Outros Recursos

Cozinhar Melhor: Peixes. Lisboa: Círculo dos Leitores, (s/d).

FERREIRA, M., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.

KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).

KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Frias*. [s.l.]: Koneman Eurodélices, (s.d).



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 21: Cozinha internacional I

- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Entradas Quentes*. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Peixe e Marisco*. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).
- KONEMAN, *À Mesa Com Chefes Europeus: Carnes, Caça e Aves*. [s.l.]: Koneman Eurodélíces, (s.d).
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945
- TANTE CECILE, *Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML, 1994.
- TEUBNER, C, *As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo*. Rio de Mouro, Everest Editora, 2006.
- WOLTER, Annette, *Cozinhar Melhor: Carnes*. Lisboa: Círculo dos Leitores, (1990).
- WOLTER, Annette, *Cozinhar Melhor: Aves*. Lisboa: Círculo dos Leitores, (1990).



MÓDULO 22

Cozinha Internacional II

Duração de Referência: 36 horas

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que, através da realização de actividades práticas, os alunos elaborem ementas temáticas e confeccionem pratos de vários países do mundo.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar as receitas características dos países que ofereceram ao mundo a sua gastronomia;
- Respeitar as características originais das receitas;
- Identificar ingredientes, as técnicas de confecção e a apresentação dos diferentes pratos confeccionados em vários países do mundo.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Pratos confeccionados em vários países do mundo: preparação, confecção, apresentação e importância cultural:
 - 1.1. Espanha: Gaspacho, *Paella* à Valenciana
 - 1.2. França: *Mouclade*, *Coq-au-vin*, *Bouillabaisse*, *Choucroute*, *Linguado à Meunière*, *Coquilles Saint-Jacques*
 - 1.3. Inglaterra: *Roast beef* com *Yorkshire Pudding*
 - 1.4. Rússia: Lombo *Strogonoff*
 - 1.5. Itália: *Minestrone*, *Spaghetti alla Carbonara*
 - 1.6. Hungria: *Goulash*
 - 1.7. Grécia: *Musakka*
 - 1.8. China: Porco Agridoce, Pato à Pequim
 - 1.9. Japão: *Tempura*, *Sushi*
 - 1.10. Brasil: Feijoada
 - 1.11. México: *Guacamole*, Burritos

Nota: A selecção das receitas de cada país a serem leccionadas ficará ao critério de cada escola/formador.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO – VARIANTE COZINHA/PASTELARIA

Módulo 22: Cozinha internacional II

4. Bibliografia / Outros Recursos

- FERREIRA, M. I., *Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar*. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- KALENUIK, R., *Cozinha Simplesmente Deliciosa 2*. [s.l.]: Magnanimity House Publishing, (s.d).
- LORENZA DE MEDICI, *O Mais Belo Livro da Cozinha da Itália*. Lisboa: Verbo Editora, 1992
- MARQUES, J. A., *Manual de Gastronomia a Cozinha de sala*. Lisboa, (s.n.), 1945.
- MODESTO, M. L., *O Mais Belo Livro da Cozinha da Tailândia*. Lisboa: Verbo Editora, 1994.
- PASSMORE, Jacki, *O Mais Belo Livro da Cozinha da Ásia*. [s.l.]: Verbo Editora, 1994.
- PUDOWLSKI, Gilles, *O Mais Belo Livro da Cozinha da França*. Lisboa: Verbo Editora, 1992
- SINCLAIR, Kevin, *O Mais Belo Livro da Cozinha da China*. [s.l.]: Verbo Editora, 1993.
- TANTE CECILE, *Ma Cuisine : 365 Jours – 730 Recettes*. Paris: PML., 1994.
- TAUSSEND, Marilyn, *O Mais Belo Livro da Cozinha do México*. [s.l.]: Verbo Editora, 1994.
- TEUBNER, C., *As 100 Receitas de Cozinha Mais Famosas do Mundo*. Rio de Mouro: Everest Editora, 2006.



MÓDULO 23

Artes Decorativas I

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos desenvolvam competências no que diz respeito à decoração de frutas e legumes, bem como de apresentação e decoração em *buffets*.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar conceitos básicos de decoração alimentar, estilos e técnicas de decoração;
- Identificar as composições, contrastes e efeitos das cores;
- Seleccionar os melhores materiais para realizar e apresentar o trabalho final, tais como iluminação, espelhos e tecidos;
- Identificar a arte asiática/oriental aplicada à cozinha decorativa;
- Utilizar as perspectivas, trabalhos em relevo e escultura;
- Aplicar técnicas de escultura e desenho;
- Aplicar técnicas de composição com produtos finais;
- Realizar fotografia culinária.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Decoração na cozinha: valorização dos alimentos
2. Tipos de Decoração, de acordo com
 - 2.1. Tipo de cozinha
 - 2.2. Tipo de alimento
 - 2.3. Circunstâncias
 - 2.4. Tipo de público
3. Produto final: visualização
4. Decoração dos alimentos e meio envolvente

4. Bibliografia / Outros Recursos

GODMET, M.; Moulart, B., *1000 Idées de Décors*. [s.l.]: Dormonval, (s.d).



MÓDULO 24

Artes Decorativas II

Duração de Referência: **30 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos apliquem técnicas de confecção e decoração de Serviços Especiais.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Aplicar e aperfeiçoar as técnicas apresentadas nos módulos anteriores;
- Aplicar técnicas de montagem de eventos;
- Estabelecer a relação entre a decoração culinária e a decoração existente no *buffet*.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Serviços Especiais
 - 1.1. Montagem
 - 1.2. Confecção
 - 1.3. Decoração
2. Técnicas Decorativas

4. Bibliografia / Outros Recursos

GODMET, M.; Moulart, B., *1000 Idées de Decors*. [s.l.]: Dormonval, (s.d).



MÓDULO 25

Novas Tendências da Cozinha

Duração de Referência: **36 horas**

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos adquiram conhecimentos sobre as influências sociais e culturais na cozinha, os novos produtos, as novas tecnologias e a cozinha de autor.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Reconhecer a influência das civilizações na gastronomia;
- Descrever a cozinha macrobiótica, vegetariana e biológica;
- Aplicar técnicas avançadas de confecção (vácuo e cozinhar a baixas temperaturas);
- Criar, preparar, confeccionar e apresentar pratos de cozinha de autor, de acordo com as normas gastronómicas aprendidas ao longo da formação.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. A cozinha vegetariana
2. A cozinha macrobiótica
3. A cozinha dietética
4. A cozinha biológica
5. Benefícios e malefícios dos diferentes tipos de cozinhas
6. Preparações e confecções de pratos dos vários tipos de cozinhas
7. Tempo de cozedura dos diversos alimentos
8. Confecção de alimentos em vácuo
9. Cozedura de alimentos a baixas temperaturas
10. Pratos de autoria dos alunos

4. Bibliografia / Outros Recursos

BREDA, J.; Rocha, A. V.; Lavrador, J. L., *Gula sem Pecado*. [s.l.]: Editora Difel. Coleção Saúde & Sabor, 2002.

HANBUCKERS, *Auberge Herborist*. [s.l.] Racine Lanno, 2002.

Revistas da Especialidade:

Intermagazine

Portugal Gastronómico

Thuries Gastronomie Magazine

Evasões