

Curso de Cozinha (Nível 4)

O curso segue o referencial HRT 002 4: Cozinha do Catálogo Nacional de Qualificações Profissionais do Sistema Nacional de Qualificações e encontra-se organizado em 7 módulos formativos, de maneira a responder a uma filosofia de formação por competências focada no desenvolvimento habilidades e atitudes específicas da futura profissão.

		Denominação	
Módulos Formativos	MF1	Ofertas gastronómicas simples e sistemas de abastecimento (98 h)	UF1 O sector da restauração
			UF2 Ofertas gastronómicas
			UF4 Sistemas de abastecimento na restauração
			UF5 A qualidade na restauração
	MF2	Preparação e conservação de alimentos (120 h)	UF1 Pré elaboração e conservação alimentar
	MF3	Fundos, molhos e pratos elementares (250 h)	UF1 Técnicas culinárias
	MF4	Gastronomia cabo-verdiana e internacional (400 h)	UF1 Gastronomia cabo-verdiana
			UF2 Gastronomia internacional
	MF5	Elaboração de sobremesas (150 h)	UF1 Elaboração de Sobremesas
	MFCRT	Módulo formativo em contexto real de trabalho - Estágio (420 h)	
	MT	Organização Hoteleira (20 h)	
		Desenvolvimento pessoal/ Relações interpessoais (26 h)	
		Higiene e Segurança Alimentar (32 h)	
Serviços Especiais em Eventos (90 h)			
Nutrição e Alimentação (20 h)			
Inglês Básico para Restauração (40 h)			
Segurança no trabalho e cuidados básicos de saúde (14h)			
CH TOTAL - 1680 H			