

Cozinheiro/a			
FORMAÇÃO PARA A INCLUSÃO	UFCD	Designação	horas
	-----	Mediação de Conflitos	100
	-----	Reabilitação Funcional	100
	-----	Cuidados Básicos - Higiene e Apresentação Pessoal	100
	-----	Literacia Financeira	150
	-----	Desenvolvimento de competências profissionais e procura de emprego	150
Sub total			600
FORMAÇÃO DE BASE	CLC_B2_A	Interpretar e produzir discursos orais adequados a diferentes contextos	25
	CLC_B2_B	Interpretar textos de carácter informativo e reflexivo	25
	CLC_B2_C	Produzir textos escritos com finalidades específicas	25
	CLC_B2_D	Interpretar e produzir linguagem não verbal adequada a finalidades variadas	25
	MCT_B2_A	Executar cálculos com números inteiros em diversos contextos	25
	MCT_B2_B	Utilizar conexões matemáticas para resolver problemas em contextos de vida	25
	MCT_B2_C	Utilizar conceitos geométricos em contextos de vida	25
	MCT_B2_D	Organizar e comparar informação e dados em contextos de vida	25
	CE_B2_A	Identificar direitos e deveres fundamentais dos cidadãos e o papel do Estado na sua garantia	25
	CE_B2_B	Reconhecer serviços e organizações nacionais na defesa dos direitos e deveres económicos do cidadão	25
	CE_B2_C	Colaborar no planeamento e na implementação de projetos pessoais, profissionais e sociais	25
	CE_B2_D	Colaborar na promoção da saúde e na preservação do ambiente e do património	25
	CD_B2_A	Pesquisar, analisar e organizar conteúdos digitais	25
	CD_B2_B	Comunicar e interagir através de tecnologias digitais	25
	CD_B2_C	Criar e editar conteúdos digitais	25
	CD_B2_D	Proteger dispositivos e dados pessoais e identificar riscos para a saúde e meio ambiente	25
Sub total			400

FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	3296APCDI	Higiene e segurança alimentar	25
	3297APCDI	Sistema HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
	6389APCDI	Conceitos de saúde e fatores de risco	50
	3299APCDI	Organização e gestão da cozinha	25
	6390APCDI	Limpeza e higienização dos equipamentos e instalações de restauração	75
	3300APCDI	Preparação e conservação de vegetais	100
	3301APCDI	Preparação e conservação de peixe e marisco	50
	3302APCDI	Preparação e conservação de carnes, aves e caça	50
	3303APCDI	Confeção de sopas, cremes e caldos e consommés	100
	3304APCDI	Confeção de saladas	50
	3305APCDI	Confeção de fundos, molhos e pratos principais de cozinha	100
	6391APCDI	Confeção de guarnições	100
	3306APCDI	Confeção de sobremesas	100
	3306APCDI	Nutrição e dietética	25
	3309APCDI	Confeção de entradas/acepipes regionais	100
	3310APCDI	Confeção de sopas, cremes e caldos regionais	100
	3311APCDI	Confeção de pratos regionais de peixe e marisco	50
	3312APCDI	Confeção de pratos regionais de carne	100
	3313APCDI	Confeção de sobremesas regionais	100
	3314APCDI	Articulação da atividade de cozinha com o serviço de mesa regular	25
	3317APCDI	Confeção de entradas/acepipes internacionais	25
	3318APCDI	Confeção de sopas, cremes, caldos e consommés internacionais	25
	3319APCDI	Confeção de guarnições internacionais	25
	3320APCDI	Confeção de pratos internacionais de peixe e marisco	25
	3321APCDI	Confeção de pratos internacionais de carne	25
	3322APCDI	Confeção de compotas, geleias e sobremesas de fruta internacionais	25
3323APCDI	Confeção de produtos de pastelaria e sobremesas internacionais	25	
3324APCDI	Articulação da atividade de cozinha com o serviço de mesa especial	25	

	3307APCDI	Língua francesa na cozinha - vocabulário técnico	25
	3298APCDI	Gestão da qualidade	25
Sub total			1600
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO, FCT			300
TOTAL			2900