



República de Angola

Ministério da Administração Pública, Trabalho e Segurança Social  
Instituto Nacional de Qualificações

## FICHA GERAL DA QUALIFICAÇÃO

### Cozinheiro

<b>Família Profissional/Sector Produtivo:</b>	Alojamento, Restauração e Turismo	<b>Nível</b>	
<b>Qualificação (código):</b>	ART001_24_03	<b>Carga Horária</b>	875
<b>Qualificação (designação):</b>	Cozinheiro/a		<b>3</b>

#### DESCRIÇÃO GERAL DA QUALIFICAÇÃO:

Planear e executar o serviço de cozinha/pastelaria em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

#### ACTIVIDADES PRINCIPAIS:

1. Definir a organização e funcionamento da cozinha.
2. Confeccionar fundos de cozinha, molhos base.
3. Confeccionar entradas líquidas.
4. Confeccionar entradas solidas quentes e frias.
5. Confeccionar pratos de peixes e mariscos
6. Confeccionar pratos de carnes, aves e caça.
7. Confeccionar pratos da cozinha tradicional angolana.
8. Confeccionar bases de pastelaria.
9. Confeccionar sobremesas e produtos de pastelaria.
10. Registar informações de carácter técnico, relativas à sua actividade.

#### COMPONENTE TECNOLÓGICA

Código UC	N.º UC	Obrigatória/Opcional	Unidades de Competência
UCART001_03	1	Obrigatória	Conhecer e aplicar regras de higiene e segurança alimentar e profissional.
UCART002_03	2	Obrigatória	Realizar cálculos e medidas.
UCART003_03	3	Obrigatória	Utilizar noções básicas de comunicação em língua estrangeira ao nível da cozinha.
UCART004_03	4	Obrigatória	Conhecer os princípios básicos da nutrição e dietética.
UCART005_03	5	Obrigatória	Reconhecer e conservar matérias-primas.
UCART006_03	6	Obrigatória	Definir a organização e funcionamento da cozinha.
UCART007_03	7	Obrigatória	Confeccionar fundos de cozinha, molhos base.
UCART008_03	8	Obrigatória	Confeccionar entradas líquidas.
UCART009_03	9	Obrigatória	Confeccionar entradas solidas quentes e frias, ovos e massa.



República de Angola

Ministério da Administração Pública, Trabalho e Segurança Social  
Instituto Nacional de Qualificações

UCART010_03	10	Obrigatória	Confeccionar pratos de peixes e mariscos.
UCART011_03	11	Obrigatória	Confeccionar pratos de carnes, aves e caça.
UCART012_03	12	Obrigatória	Reconhecer e conservar as matérias-primas tradicionais.
UCART013_03	13	Obrigatória	Confeccionar pratos da cozinha tradicional angolana.
UCART014_03	14	Obrigatória	Confeccionar bases de pastelaria.
UCART015_03	15	Obrigatória	Confeccionar sobremesas e produtos de pastelaria.
UCART016_03	16	Obrigatória	Confeccionar doçaria tradicional angolana.
UCART017_03	17	Obrigatória	Formação em Contexto de Trabalho.

**Nota:** As Unidades de Competência (UC) destacadas em verde, correspondem a UC transversal de qualificações da mesma Família Profissional.

