



República de Angola

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

FICHA GERAL DA QUALIFICAÇÃO

Técnico/a de Cozinha

Família Profissional/Sector Produtivo:	Alojamento, Restauração e Turismo	Nível	
Qualificação (código):	ART002_24_05	Carga Horária	1525
Qualificação (designação):	Técnico/a de Cozinha		

DESCRIÇÃO GERAL DA QUALIFICAÇÃO:

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

ACTIVIDADES PRINCIPAIS:

1. Planificar e definir a organização e funcionamento da cozinha.
2. Planificar e confeccionar fundos de cozinha, molhos e bases, pratos de massa e ovos.
3. Planificar e confeccionar entradas solidas quentes e frias, entradas líquidas,
4. Planificar e confeccionar peixes e mariscos e de carnes, aves e caça.
5. Planificar e confecciona pratos da cozinha tradicional angolana e novas tendências da gastronómicas.
6. Planificar, preparar e elaborar serviços especiais.
7. Planificar, decorar e confeccionar bases de pastelaria, de doçaria tradicional angolana, de pastelaria artística e sobremesas entre pastelaria diversa.
8. Conhecer e executar serviços de restaurante.
9. Reconhecer e saber conservar matérias-primas (tradicional).
10. Conhecer e aplicar regras de higiene e segurança alimentar e profissional.
11. Elaborar fichas técnicas, cartas e ementas e estabelecer capitações.
12. Conhecimento das regras de nutrição e dietética.
13. Utilizar uma língua estrangeira ao nível da cozinha.
14. Conhecer e utilizar as TIC.
15. Formação em Contexto de Trabalho.

COMPONENTE TECNOLÓGICA

Código UC	N.º UC	Obrigatória/Opcional	Unidades de Competência
UCART018_05	1	Obrigatória	Conhecer e utilizar TIC.
UCART001_03	2	Obrigatória	Conhecer e aplicar regras de higiene e segurança alimentar e profissional.
UCART019_05	3	Obrigatória	Utilizar a língua estrangeira ao nível da cozinha.



República de Angola

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

UCART020_05	4	Obrigatória	Conhecer regras de nutrição e dietética.
UCART021_05	5	Obrigatória	Elaborar fichas técnicas, cartas e ementas e estabelecer capitações.
UCART005_03	6	Obrigatória	Reconhecer e conservar matérias-primas.
UCART012_03	7	Obrigatória	Reconhecer e conservar as matérias-primas tradicionais.
UCART022_05	8	Obrigatória	Planificar e definir a organização e funcionamento da cozinha.
UCART023_05	9	Obrigatória	Planificar e confeccionar fundos de cozinha, molhos e bases.
UCART024_05	10	Obrigatória	Planificar e confeccionar entradas líquidas.
UCART025_05	11	Obrigatória	Planificar e confeccionar pratos de massa e ovos.
UCART026_05	12	Obrigatória	Planificar e confeccionar entradas solidas quentes e frias.
UCART027_05	13	Obrigatória	Planificar e confeccionar peixes e mariscos.
UCART028_05	14	Obrigatória	Planificar e confeccionar carnes, aves e caça I.
UCART029_05	15	Obrigatória	Planificar e confeccionar carnes, aves e caça II.
UCART030_05	16	Obrigatória	Planificar e confeccionar bases de pastelaria.
UCART031_05	17	Obrigatória	Planificar e confeccionar sobremesas e pastelaria diversa.
UCART032_05	18	Obrigatória	Confeccionar e decorar pastelaria artística.
UCART033_05	19	Obrigatória	Planificar e confeccionar pratos da cozinha tradicional angolana.
UCART034_05	20	Obrigatória	Planificar e confeccionar doçaria tradicional angolana.
UCART035_05	21	Obrigatória	Confeccionar pratos de acordo com as novas tendências da gastronomia.
UCART036_05	22	Obrigatória	Conhecer e executar serviços de restaurante.
UCART037_05	23	Obrigatória	Planificar, preparar e elaborar serviços especiais.
UCART038_05	24	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.