

Saída Profissional 17.01

TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA

I – PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Cozinha-Pastelaria** é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As **actividades principais** a desempenhar por este técnico são:

- armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço;
- preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições;
- assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- implementar as normas de auto-controlo e HACCP;
- gerir e controlar os custos de produção;
- colaborar na elaboração de cartas e ementas.