

Técnico(a) de Cozinha / Pastelaria

Área de Hotelaria e Restauração

Perfil de Saída

Descrição Geral

O/a Técnico/a de Cozinha/Pastelaria é o profissional qualificado para planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Atividades Principais

- Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais e sobremesas.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha e em pastelaria.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Controlar os custos dos alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.



Saídas Profissionais

- Estabelecimentos hoteleiros
- Restaurantes
- Unidades turísticas
- Tabernas regionais
- Empresas de *catering* e eventos
- Organizações de hotelaria e restauração



Certificação Escolar e Profissional
Curso de nível secundário de educação, com equivalência ao 12.º ano de escolaridade e qualificação profissional de nível 4.

