



CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Direção-Geral do Ensino Superior

Aviso n.º 11576/2023

Sumário: Regista a criação do curso técnico superior profissional de Cozinha e Produção Alimentar da Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, que, por despacho de 15 de junho de 2022, da à data Diretora-Geral do Ensino Superior, Prof.ª Doutora Maria da Conceição Bento, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na sua redação atual, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Cozinha e Produção Alimentar, a ministrar pela Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

4 de maio de 2023. — O Diretor-Geral, *Joaquim Mourato*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior:

Escola Superior de Tecnologias de Fafe.

2 — Curso técnico superior profissional:

T019 — Cozinha e Produção Alimentar.

3 — Número de registo:

R/Cr 40/2022.

4 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e restauração.

5 — Perfil profissional:

5.1 — Descrição geral:

Conceber, organizar e executar as atividades de preparação e de confeção alimentar, acompanhando as tendências de evolução e de criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da sazonalidade, da nutrição e da higiene alimentar.

5.2 — Atividades principais:

- a) Definir procedimentos de atuação em situações de emergência;
- b) Gerir e controlar os custos de produção;
- c) Colaborar na definição das estratégias de marketing e de vendas, tendo em consideração o tipo de menu determinado;
- d) Participar na organização da cozinha. Elaborar o Plano de Cozinha, tendo em consideração os princípios e procedimentos do sistema de HACCP, bem como as normas hígiossanitárias dos espaços, equipamentos e utensílios;
- e) Definir as normas de arrumação, inventariação e manutenção dos equipamentos e dos utensílios;

- f) Elaborar o organograma e organizar a brigada de cozinha, definindo as funções dos seus elementos, a hierarquia na cozinha e as responsabilidades dos vários cargos;
- g) Conceber e executar receitas inovadoras no cumprimento das regras de higiene e de segurança alimentar e utilizando novos processos de confeção e de regeneração, novos equipamentos e novos produtos, garantindo a qualidade dos produtos confeccionados;
- h) Empratar, criando novas formas decorativas de disposição dos produtos;
- i) Definir, desenhar menus e colaborar na elaboração da carta de vinhos em restaurante e em indústria de catering, tendo em conta a otimização financeira dos custos e das receitas;
- j) Estabelecer contratos com fornecedores, tendo em vista a minimização de custos e o controlo de qualidade dos produtos adquiridos;
- k) Calcular os rácios de custo por receita do menu, tendo em consideração todos os indicadores de custos de produção;
- l) Gerir o stock e o aprovisionamento aplicando o standard operating procedure do inventário físico, tendo em consideração os menus definidos;
- m) Colaborar na definição dos objetivos comerciais, tendo em conta o tipo de produto e de serviço adaptado ao cliente;
- n) Garantir a segurança do serviço prestado ao cliente, identificando situações de risco e agindo em conformidade.

6 — Referencial de competências:

6.1 — Conhecimentos:

- a) Conhecimentos especializados em gestão de alimentos e de bebidas — controlo de custos;
- b) Conhecimentos especializados em língua inglesa;
- c) Conhecimentos especializados em tecnologias de informação e comunicação;
- d) Conhecimentos fundamentais de empreendedorismo;
- e) Conhecimentos profundos em gestão de uma unidade de negócio;
- f) Conhecimentos profundos em higiene e segurança alimentar;
- g) Conhecimentos profundos em teoria de cozinha e ou pastelaria;
- h) Conhecimentos profundos em trabalho em equipa;
- i) Conhecimentos profundos em preparação e confeção de pratos de cozinha: portuguesa, sazonal, criativa, internacional e pastelaria;
- j) Conhecimentos profundos em decorações e design em cozinha e pastelaria;
- k) Conhecimentos aprofundados em gestão e organização da cozinha;
- l) Conhecimentos profundos em técnicas inovadoras de confeção de cozinha;
- m) Conhecimentos profundos em nutrição, conservação e tecnologia dos alimentos.

6.2 — Aptidões:

- a) Definir a utilização dos desperdícios, garantindo o aproveitamento e a qualidade dos produtos;
- b) Definir as normas de armazenagem e de manutenção dos equipamentos e dos utensílios;
- c) Definir e controlar os procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos;
- d) Desenhar os menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional;
- e) Determinar as necessidades de compra, selecionar os fornecedores e controlar as variáveis de receção dos produtos;
- f) Organizar a cozinha aplicando as normas do HACCP;
- g) Supervisionar e assegurar o cumprimento das normas de qualidade, de higiene e de segurança alimentar nas operações de produção de cozinha;
- h) Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares;
- i) Desenhar o organograma da brigada de cozinha;
- j) Criar menus e colaborar na elaboração de listas de bebida de acordo com diferentes temas ou eventos;
- k) Aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração;



- l) Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes tipos de iguarias, no âmbito do empratamento;
- m) Garantir a aplicação de procedimentos adequados em casos de acidente ou de emergência;
- n) Cumprir o *food cost* e *food cost* percentual previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;
- o) Calcular diária, semanal e mensalmente, os custos e receitas de F&B em valores monetários e percentuais;
- p) Definir a política de marketing, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de F&B;
- q) Coordenar e organizar eventos.

6.3 — Atitudes:

- a) Agir em função de princípios éticos e deontológicos;
- b) Cuidar da sua apresentação pessoal;
- c) Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia;
- d) Demonstrar capacidade de comunicação e de negociação;
- e) Comunicar, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados;
- f) Gerir brigadas de cozinha, demonstrando espírito de equipa e assegurando a sua motivação;
- g) Trabalhar com orientação para objetivos e sob pressão de prazos;
- h) Cumprir e assegurar o cumprimento das normas de segurança, higiene e saúde, aplicadas à atividade profissional;
- i) Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e dos procedimentos de segurança e higiene alimentar;
- j) Demonstrar capacidade de resolução de conflitos, de problemas e de situações imprevistas.

7 — Áreas relevantes para o ingresso no curso:

Uma das seguintes:

Economia;
Português.

8 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso:

2022-2023.

9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos:

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Fafe	Escola Superior de Tecnologias de Fafe	25	55

10 — Estrutura curricular:

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e restauração	67	55,83 %
541 — Indústrias alimentares	23	19,17 %
345 — Gestão e administração	11	9,17 %
726 — Terapia e reabilitação	6	5,00 %
482 — Informática na ótica do utilizador	5	4,17 %
222 — Línguas e literaturas estrangeiras	4	3,33 %
462 — Estatística	4	3,33 %
<i>Total</i>	120	100 %

11 — Plano de estudos:

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Língua Inglesa	222 — Línguas e literaturas estrangeiras.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	38		62		100	4
Métodos Quantitativos Aplicados	462 — Estatística	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	38		62		100	4
Princípios de Organização e Gestão.	345 — Gestão e administração	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	45		105		150	6
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na ótica do utilizador.	Geral e científica.	1.º ano	Semestral	38		87		125	5
Conservação e Tecnologia de Alimentos.	541 — Indústrias alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral	38	30	87		125	5
Cozinha Portuguesa.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	40	105		150	6
Cozinha Sazonal e Criativa	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral	38	30	62		100	4
Fundamentos da Ciência dos Alimentos.	541 — Indústrias alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral	38	30	62		100	4
Gestão de Alimentos e Bebidas	345 — Gestão e administração	Técnica	1.º ano	Semestral	38	30	87		125	5
Higiene Alimentar	541 — Indústrias alimentares.	Técnica	1.º ano	Semestral	38	30	87		125	5
Nutrição	726 — Terapia e reabilitação	Técnica	1.º ano	Semestral	45	40	105		150	6
Técnicas de Cozinha	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	1.º ano	Semestral	45	40	105		150	6
Cozinha Internacional.	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral	45	40	105		150	6
Design Aplicado à Culinária	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral	38	30	62		100	4
Enogastronomia	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral	45	40	105		150	6
Pastelaria	541 — Indústrias alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral	38	30	87		125	5
Projeto de Inovação Culinária	811 — Hotelaria e restauração.	Técnica	2.º ano	Semestral	38	30	87		125	5
Segurança Alimentar	541 — Indústrias alimentares.	Técnica	2.º ano	Semestral	38	30	62		100	4
Estágio	811 — Hotelaria e restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			750	600	750	30
<i>Total</i>					726	470	2274	600	3000	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

316526969

