

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC</b> E04106A	<b>2606</b>	<b>Preparar e confeccionar sopas</b>
<b>UFCD</b> E04106A	<b>4662</b>	<b>Preparação e confeção de sopas</b>

**1. Pontos de Crédito.**

2,25 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de sopas, cremes e aveludados.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés;
- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés;
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas;
- Técnicas de regeneração de sopas;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Processos de confeção de sopas, cremes, caldos e aveludados;
- Empratamento e decoração criativa;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Procedimentos de manipulação de alimentos;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de receitas de sopas regionais e internacionais;
- Preparar sopas regionais e internacionais;
- Confeccionar diferentes sopas regionais e internacionais;
- Empratar e decorar sopas;
- Acondicionar e conservar sopas, cremes, caldos e aveludados.

**c. Atitudes:**

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

**5. Critérios de Desempenho.**

Preparar e confeccionar sopas.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de receitas de sopas regionais e internacionais, efetuando as operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e tendo em vista os processos de confeção associados.
CD1.2. Preparando sopas regionais e internacionais, diferenciando as tipologias de sopas, cremes e aveludados, selecionando, quantificando e preparando as matérias-primas a utilizar.
CD1.3. Confeccionando sopas regionais e internacionais, aplicando as técnicas de confeção e de controlo de qualidade do processo de fabrico.
CD1.4. Empratando e decorando sopas de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando e conservando sopas, cremes, caldos e aveludados, aplicando normas de higiene e segurança específicas da respetiva confeção.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de sopas adequados e que permitam obter sopas equilibradas e saudáveis.

**7. Recursos.**

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre confeção de sopas.
- Equipamentos e utensílios de preparação e confeção de sopas.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.