

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC E04107A  </b>	<b>2599</b>	<b>Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha</b>
<b>UFCD E04107A  </b>	<b>4667</b>	<b>Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha</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 molhos e fundos de cozinha.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Processo de confeção de molhos e fundos de cozinha;
- Técnicas de preparação e confeção de diferentes molhos e seus derivados;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Acondicionamento e conservação de géneros alimentícios;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Procedimentos de emergência e risco.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de receitas de molhos base e fundos de cozinha;
- Preparar molhos base e seus derivados;
- Confeccionar diferentes molhos base e seus derivados;
- Preparar e confeccionar os diferentes fundos de cozinha;
- Acondicionar e conservar os produtos de molhos e de fundos de cozinha.

c. Atitudes:

- Demonstrar sentido de responsabilidade, nomeadamente ao nível da organização do seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;

## NÃO CLASSIFICADO

- Cumprir as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Zelar pelo bom estado e funcionamento dos materiais, equipamentos e utensílios a seu cargo;
- Demonstrar capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios, cumprindo as regras de segurança respetivas;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

### 5. Critérios de Desempenho.

Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha.

- CD1.1. Elaborando fichas técnicas de molhos base e fundos de cozinha, quantificando os produtos, ingredientes, proporções e pesagens.
- CD1.2. Preparando receitas de molhos e fundos de cozinha, através da aplicação de técnicas de preparação mais adequadas.
- CD1.3. Confeccionando molhos e fundos de cozinha, aplicando as diferentes técnicas de confeção e de controlo de qualidade do processo de fabrico.
- CD1.4. Acondicionando e conservando os molhos e fundos de cozinha confeccionados.
- CD1.5. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de molhos e fundos de cozinha.

### 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 molhos e fundos de cozinha, que sejam menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares, que fazem um consumo diário de alimentação proveniente das cozinhas do Exército.

### 7. Recursos.

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre confeção de molho e fundos.
- Equipamentos e utensílios de confeção de molhos e fundos de cozinha.

### 8. Observações.

- Nada a referir.

### 9. Qualificações.

- Nada a referir.