

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC	E04109A	 	2608	Preparar e confeccionar peixes e mariscos
UFCD	E04109A	 	8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos

1. Pontos de Crédito.

4,50 pontos de crédito.

2. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

3. Realizações.

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de peixes e mariscos.

4. Resultados de aprendizagem.

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Processos de preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos;
- Controlo de qualidade (p.e. estado de frescura) do processo de fabrico;
- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Técnicas de preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despenhar) de peixes e mariscos;
- Técnicas de regeneração de pratos de peixes e marisco;
- Normas de higiene e segurança na preparação e confeção de peixes e mariscos;
- Técnicas e processos de confeção de peixes e mariscos;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Empratamento e decoração criativa de peixes e mariscos;
- Acondicionamento e de conservação de peixes e mariscos;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de pratos de peixes e mariscos;
- Preparar peixes e mariscos;
- Confeccionar peixes e mariscos;

- Preparar e confeccionar guarnições de peixes e mariscos;
- Empratar e decorar peixes e mariscos;
- Acondicionar e conservar peixes e mariscos.

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 peixes e mariscos.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de pratos de peixes e mariscos, quantificando os produtos, ingredientes, proporções e pesagens respetivas.
CD1.2. Preparando peixes e mariscos, aplicando as técnicas de preparação mais adequadas.
CD1.3. Confeccionando peixes e mariscos e respetivas guarnições, aplicando as técnicas e métodos de confeção mais adequados.
CD1.4. Empratando peixes e mariscos de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando peixes e mariscos.
CD1.6. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de pratos de peixes e mariscos.

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 peixes e mariscos 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 peixes e mariscos.
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação e confeção de peixes e mariscos.

8. Observações.

- Nada a referir.

9. Qualificações.

- Nada a referir.