

<b>IPG</b> <b>Politécnico da Guarda</b> <small>Escola Superior de Turismo e Hotelaria</small>	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>	

<b>Curso</b>	Licenciatura em Restauração e Catering		<b>Ano letivo</b>	2017/2018	
<b>Unidade Curricular</b>	Técnica e Prática de Cozinha		<b>EGTS</b>	4	
<b>Regime</b>	Obrigatório				
<b>Ano</b>	1º	<b>Semestre</b>	2º Semestre	<b>Horas de trabalho globais</b>	
<b>Docente (s)</b>	Rui Cerveira		<b>Total</b>	108	<b>Contacto</b>
<b>Coordenador</b>	Adriano Costa				60
<b>GFUC cumprido</b>					

## OBJECTIVOS

A unidade curricular de Técnica e Prática de Cozinha visa contribuir para a formação dos alunos ao nível mais elementar de cozinha por forma a dotá-los de bases para o futuro. Métodos de trabalho, receitas base, HACCP, vocabulário técnico, o essencial para uma boa performance em empresas hoteleiras, de restauração ou de *catering*.

Neste sentido ser-lhes-á transmitida a importância e sensibilizada a consciência para as regras básicas de HACCP em contexto de trabalho, o papel fundamental das mise-en-places, da elaboração de diversos "aparelhos" em cozinha, da forma de vestir, movimentar, e de se estar numa cozinha. Ao mesmo tempo esta aprendizagem será acompanhada da elaboração de diversas receitas base, como caldos, fundos, molhos e alguns receitas básicas.

Pretende-se que os alunos obtenham conhecimentos teóricos e práticos de métodos e técnicas de trabalho e de receitas base. No final o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes à produção dessas receitas base, deverá ser capaz também cumprir as regras básicas de segurança em contexto de trabalho, bem como dominar e utilizar vocabulário técnico. Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assenta em princípios de formação teórica e prática, através da elaboração de receitas numa cozinha profissional, simulando um período normal de trabalho, em todas as suas vertentes.

9

## **CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

1. Caldos, fumets e molhos
  - 1.1.1. Fundo,
  - 1.1.2. Fumet,
  - 1.1.3. Molho de base
  - 1.1.4. Molhos (compostos ou derivados)
  - 1.1.5. Aveludado
  - 1.2. Fichas técnicas que contenham elementos nutritivos, elementos aromáticos, temperos, processos de elaboração e tempos de confeção
  - 1.3. Utensílios e aparelhos de suporte à confeção dos molhos
  - 1.4. Preparações que os implicam, tais como: court bouillon; essências; geleias; marinadas; salmouras, entre outros
  - 1.5. Confeccionar:
    - 1.5.1. Roux ou embamatas
    - 1.5.2. Aparelhos (recheios de rissóis e massa de croquetes)
    - 1.5.3. Court-bouillons
    - 1.5.4. Fumets
    - 1.5.5. Geleias
    - 1.5.6. Marinadas
    - 1.5.7. Salmouras
    - 1.5.8. Caldos
    - 1.5.9. Consommés
    - 1.5.10. Aveludados
    - 1.5.11. Molho de tomate
    - 1.5.12. Fundos brancos e escuros
    - 1.5.13. Molho de base e seus derivados
    - 1.5.14. Demi-glace, Bechamel, Maionese, Holandês, Bearnês, Vinagrete
2. Manteigas compostas
  - 2.1. Preparação
  - 2.2. Fichas técnicas que contenham elementos nutritivos, elementos aromáticos, temperos, processos de elaboração e tempos de confeção
3. Sopas
  - 3.1. Tipologias
  - 3.2. Divisão
4. Caldos
  - 4.1. Definição terminológica
  - 4.2. Ligação com o consommé branco e com o consommé clarificado
  - 4.3. Regras de utilização
  - 4.4. Métodos de confeção
  - 4.5. Confeção de um consommé
5. Sopas ligeiras e espessas
  - 5.1. Métodos de confeção
  - 5.2. Diferenciação
  - 5.3. Ingredientes utilizados
  - 5.4. Composições

21

6. Cremes
  - 6.1. Métodos de preparação e confeção
  - 6.2. Diferenciação (entre cremes e aveludados)
7. Elaborar confeções simples de ovos, massas, arroz, peixes, mariscos, carnes e aves, tais como:
  - 7.1. Cozer
  - 7.2. Cozer a vapor
  - 7.3. Escalfar
  - 7.4. Assar
  - 7.5. Fritar
  - 7.6. Guisar/estufar
  - 7.7. Grelhar
  - 7.8. Saltear
  - 7.9. Corar
  - 7.10 Gratinar

## BIBLIOGRAFIA

- FERREIRA, M., Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- LIMPO, B. R., O Livro de Pantagruel. Lisboa [s.n.], 1945.
- MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. Lisboa: [s.n.], (s.d).
- MATA, A; Dicionário de Terminologia Hoteleira – Front-Office, Edições Prefácio, Lisboa, 2000
- MOSER, F., Manual de Gestão de Alimentação e Bebidas, Edições Cetop, Lisboa, 2002
- MAINCENT, M., Technologie Culinaire. [s.l.]: Editions BPI, 2004.
- WOLTER, A., Sopas. Col. Intercultura. [s.l.]: Livraria Civilização Editora, 1992.
- MODESTO, M. L., Cozinha Tradicional Portuguesa. Lisboa: Verbo. Coleção Extra Verbo, (s.d).
- ROCHAT, M., Gestion de la Restauration – Approche du Food & Beverage, Editions Delta &Spes, Denges, 1984
- TRAVASSOS, J. F., Engenharia Alimentar e de Manutenção, Edições INFT, Lisboa, 1987.

J

<b>IPG</b> Politécnico da Guarda Escola Superior de Turismo e Hotelaria	<b>GUIA DE FUNCIONAMENTO DA UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>MODELO PED.009.02</b>
----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--------------------------

## REGRAS DE AVALIAÇÃO

### 1. Avaliação Contínua

- Assiduidade e Participação – 5%
- Aplicação Prática (Trabalhos ou Relatórios) – 35%
- Frequência Teórica e Prática – 60%

Obs 1.1) O resultado da avaliação em cada momento de avaliação será expressa numa escala de 0 a 20 valores e refletirá a média do desempenho do aluno nas diversas componentes.

Obs 1.2) Serão utilizados três instrumentos de avaliação. Em cada um deles, o aluno terá de obter nota mínima de 7,5 valores.

Obs 1.3) Caso o aluno transite para a Avaliação Final, nenhum dos três instrumentos de avaliação (indicados em 1.2), será considerado para a nota final.

### 2. Avaliação Final

- Exame Teórico Prático – 100%

## DEMONSTRAÇÃO DA COERÊNCIA DAS METODOLOGIAS DE ENSINO COM OS OBJETIVOS DA UNIDADE CURRICULAR

Pretende-se que os alunos apreendam os conceitos, ferramentas e metodologias, que lhes permita compreender e trabalhar numa operação de restauração, com vista a garantir um serviço de qualidade, a fidelização de clientes e o respetivo desenvolvimento pessoal. Para isso os métodos e técnicas pedagógicas a aplicar durante as sessões teóricas e práticas de formação serão:

- Método afirmativo com interligação entre a técnica expositiva e demonstrativa
- Método de interação grupal com recurso à técnica de *role play*, cabendo ao professor a responsabilidade do reforço da aprendizagem e da coordenação das tarefas práticas.

A motivação é de fundamental importância, daí recorrer-se a métodos e técnicas de estímulo e reforço dos conhecimentos tentando transversalmente interagir para que se passe ao envolvimento total dos formandos com a unidade curricular.

No final o aluno deverá ser capaz de participar, organizar e planificar as diversas tarefas inerentes à produção dessas receitas base, deverá ser capaz também cumprir as regras básicas de segurança em contexto de trabalho, bem como dominar e utilizar vocabulário técnico. Para se atingirem os objetivos propostos a metodologia na unidade curricular assenta em princípios de formação teórica e prática, através da elaboração de receitas numa cozinha profissional, simulando um período normal de trabalho, em todas as suas vertentes.

#### • REGIME DE ASSIDUIDADE

É condição essencial para a realização da avaliação contínua que o aluno tenha participado e assistido no mínimo a 90 % das aulas (teóricas, práticas e teórico-práticas). Excetuam-se os alunos com estatuto de trabalhador estudante.

Obs: As faltas podem ser justificadas, caso o aluno entregue documento escrito comprovativo em tempo útil e o docente da unidade curricular e o diretor do curso dêem parecer favorável à justificação.

#### OUTROS

- Aos alunos será solicitado a participação em atividades organizadas pela ESTH em regime de voluntariado ou não. Esta participação será tida em conta para um bom aproveitamento na unidade curricular.

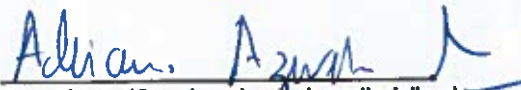
- Será necessário a todos os alunos a farda própria para a execução das tarefas práticas em ambiente laboratorial. A falta de indumentária obrigatória implica a marcação de falta ao aluno e conseqüente proibição a assistir à aula.

Data: 26 de Junho de 2018

Assinaturas dos docentes e coordenador da área disciplinar



Rui Pedro Cerveira (Docente)



Adriano Costa (Coordenador da área disciplinar)