

Gestão de Cozinha

Objetivos Gerais:

Este curso pretende dotar aos participantes a participação no planeamento da produção, organizar matérias-primas, produtos e utensílios inerentes à cozinha com vista a atividade diária.

Objetivos Específicos:

No final do curso os participantes ficarão aptos a:

- Planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de cozinha;
- Preparar, cozinhar e emprar os alimentos num serviço de qualidade superior aplicando novos processos de confeções;
- Conhecer e utilizar os novos equipamentos de produção e novos produtos;
- Colaborar com o serviço de gestão de Alimentos e Bebidas na estruturação de ementas e no processo de cálculo de custos.

Destinatários

Todos os colaboradores que tenham que participar direta ou indiretamente na gestão de uma cozinha.

Carga Horária

50 H

Conteúdo

1. Organização de uma cozinha

- Tipologia de serviços
- Instalações, equipamentos e utensílios
- Hierarquia profissional
- Equipa de trabalho
- Indumentária utilizada no serviço de cozinha
- Terminologia utilizada em cozinha

2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios

- Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, grelhadores, convetores, micro-ondas, câmaras de vácuo)
- Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida, caixas térmicas e células de arrefecimento rápido)
- Características, funções e manutenção dos utensílios (bateria da cozinha)

3. Leitura e descodificação de documentos específicos ao aprovisionamento

- Planos de produção, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitações e de desperdícios
- Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições)
- Formulários de entrega (guias de remessa)

4. Cálculo numérico em operações de quantificação dos produtos

5. Fundamentos técnicos e procedimentos operativos inerentes à organização da cozinha

- Processo e suporte documental
- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
- O planeamento da produção a realizar
- A disposição dos meios físicos
- A organização do trabalho
- Previsão dos meios necessários
- Controlo de stocks (aprovisionamento / economato)
- Critérios de escolha de fornecedores
- Receção, conferência, verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares (quantitativa e qualitativa), e registo (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)
- Não conformidades e reclamações
- Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa

6. Boas práticas de higiene e segurança