



DESCRITIVO TÉCNICO  
(2017-2019)

# COZINHA



## FICHA TÉCNICA

### TÍTULO

WorldSkills Portugal - Descrição Técnica da Competição de **Cozinha**

### PROMOTOR E CONCETOR

Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. - Departamento de Formação Profissional

R. de Xabregas, 52, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 21 861 41 00

Website: [www.iefp.pt](http://www.iefp.pt)

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: [www.facebook.com/WorldSkillsPortugal](http://www.facebook.com/WorldSkillsPortugal)

### APROVAÇÃO

- Paulo Feliciano - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do Departamento de Formação Profissional

### CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Fonseca - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

### EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Carlos Diogo - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Raúl Sousa - Júri do WorldSkills Portugal

### DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo – WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação

Nos termos do Regulamento em vigor, esta Descrição Técnica está aprovada pela Comissão Organizadora da *WorldSkills Portugal*.

[palavras com aplicação em género devem aplicar-se automaticamente também ao outro]

CLUSTER/ÁREA DE ATIVIDADE: Serviços Sociais, Pessoais e Turismo

Correspondência com referenciais técnicos nacionais e internacionais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico/a de cozinha/pastelaria (nível 4 de formação do CNQ)</li> <li>• Euroskills (34) cooking (WorldSkills Europe)</li> <li>• WorldSkills (34) cooking (WorldSkills International)</li> </ul>
--	--

### OBSERVAÇÕES

Portugal, através do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP), é membro fundador da *WorldSkills International (WSI)* e da *WorldSkills Europe (WSE)*, estando representado nos Comités Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

A *Descrição Técnica* é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

## ÍNDICE

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	4
1.1 ENQUADRAMENTO .....	4
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO DESCRITIVO TÉCNICO (DT) .....	4
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	4
<b>2 REFERENCIAL DE EMPREGO</b> .....	5
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADEPROFISSIONAL .....	5
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS .....	5
2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA .....	6
2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO).....	8
2.5 QUADRO: UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs PROJETO-TIPO A DESENVOLVER .....	9
<b>3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO</b> .....	10
3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS .....	10
3.2 NATUREZA DA AVALIAÇÃO .....	10
3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO .....	11
3.4 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA .....	11
3.5 RELAÇÃO ENTRE CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO .....	12
3.6 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO .....	12
3.7 PRINCÍPIOS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DA GRELHA DE AVALIAÇÃO .....	13
3.8 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO .....	14
<b>4 ESTRUTURA DA PROVA</b> .....	14
4.1 NOTAS GERAIS .....	14
4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA .....	15
4.3 DESENVOLVIMENTO DA PROVA .....	18
4.4 VALIDAÇÃO, SELEÇÃO E DIVULGAÇÃO DA PROVA.....	19
<b>5 REQUISITOS DE SEGURANÇA</b> .....	19
5.1 GERAIS .....	19
5.2 ESPECÍFICOS .....	20
<b>6 GESTÃO DA COMPETIÇÃO/PROVA</b> .....	20
6.1 PRESIDENTE DE JÚRI .....	20
6.2 JURADOS.....	21
6.3 CHEFE DE OFICINA .....	21
<b>7 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO</b> .....	22
7.1 MATERIAIS GENÉRICOS.....	22
7.2 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS .....	22
7.3 EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS.....	23
7.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO.....	24
7.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE .....	25
7.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO .....	25
7.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA.....	25
7.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO .....	26
7.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL.....	26
<b>8 ANEXOS</b> .....	
1 – Link a vídeos de promoção da atividade profissional e do processo de trabalho	
2 - Ficha de Segurança da Profissão	
3 - Exemplo de ficha de avaliação de desempenho (SkillsPortugal, Coimbra 2016)	
4 - Conceitos	

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 ENQUADRAMENTO

ATIVIDADE: COZINHA
<b>Natureza da competição:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individual</li> </ul>
<b>Aplicação:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal;</li> <li>• Como referência a outros eventos associados à preparação e organização de provas de desempenho profissional, como por exemplo as previstas no âmbito da formação profissional.</li> </ul>
<b>Condições de participação no campeonato das profissões:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ≤ 21 anos (a 31 de dezembro de 2018)</li> <li>• Experiência: <b>Atividades de cozinha e pastelaria</b></li> </ul>

## 1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

O Campeonato das Profissões desenvolvido no âmbito da *WorldSkills Portugal* (WSP), caracteriza-se por ser uma competição onde os jovens põem à prova o seu talento profissional, considerando os **critérios de desempenho profissional** exigidos pelo mercado de trabalho, tendo em vista a resolução de problemas concretos ao nível do desenvolvimento, pelos jovens concorrentes, de um produto ou serviço, com valor económico para o mercado de trabalho.

O presente Descritivo Técnico (DT) é o instrumento de harmonização das condições técnicas de desenvolvimento do campeonato das profissões a nível local, regional e nacional, para a profissão de cozinha (interligada às internacionalmente estabelecidas), constituindo-se como um guia para a organização e participação dos jovens e formadores nos campeonatos e para a própria qualidade do campeonato e da formação profissional desenvolvida pelos diversos operadores de formação.

O DT enquadra para a profissão em apreço: i) Referencial de competências; ii) Referencial de avaliação de desempenho; iii) A estrutura da prova; iv) Os Requisitos de segurança; v) A gestão da competição; vi) A organização da competição (infraestruturas, materiais genéricos, equipamentos, ferramentas e matérias primas, Layout-tipo do espaço da competição e fatores de sustentabilidade e de promoção/divulgação da profissão).

Este DT é alvo de atualização permanente pela equipa de jurados no final de cada Campeonato, e servirá de base à organização e elaboração da prova para o campeonato seguinte.

Todos os intervenientes na competição - presidentes de júri, chefes de oficina, concorrentes, comissão organizadora, patrocinadores e outros participantes - devem conhecer, compreender e aplicar escrupulosamente o presente DT.

## 1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT

O presente DT foi elaborado na base dos padrões definidos a nível nacional e internacional, aconselhando-se a consulta dos seguintes instrumentos:

- *WorldSkills International* - Regras da Competição  
<https://www.worldskills.org/about/organization/wsi/official-documents/>
- *WorldSkills Portugal* - Regulamento do Campeonato das Profissões, Regulamento de Segurança e Saúde  
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação  
[WSC2015\\_WSS34\\_Cooking](https://www.worldskills.org/about/organization/wsi/official-documents/wsc2015_wsss34_cooking/)
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação  
<http://www.catalogo.anq.gov.pt/>

- WorldSkills International - Recursos *on-line*  
<https://www.worldskills.org/what/competitions/resources>

## 2 REFERENCIAL DE EMPREGO

### 2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

#### 2.1.1 Designação da Profissão

**Cozinheiro/a** (nota: de acordo com a designação do WSP)

#### 2.1.2 Descrição Geral da Atividade Profissional

O técnico de cozinha/pastelaria é o profissional que planeia, coordena e executa as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

(Descrição CNQ - <http://www.catalogo.anqep.gov.pt/Qualificacoes/Referenciais/1517>)

**Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional**

### 2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o Técnico de cozinha/pastelaria desenvolve as seguintes atividades operacionais:

1. Armazenar e assegurar o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
2. Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
3. Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
4. Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
5. Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
6. Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
7. Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
8. Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
9. Coordenar equipas de trabalho.
10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bemestar.
11. Controlar os custos de alimentos.
12. Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
13. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

**Nota: de acordo com as atividades do perfil profissional**

## 2.3 ÁREAS DE COMPETÊNCIA

PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (5%)
Preparação e organização do trabalho, segurança e proteção ambiental	5

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- Toda a regulamentação interna referente à competição
- A organização e estrutura do serviço de hotelaria e restauração
- A importância de um trabalho de equipa eficaz
- O uso e o cuidado a ter com o material referente à tarefa que executam
- O papel de um cozinheiro na produção de menus e pratos consoante o público-alvo
- A importância do desenvolvimento profissional contínuo
- Conhecimento das tendências na cozinha
- Como planear um menu equilibrado para várias ocasiões e dentro de determinadas restrições e orçamentos

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Manter padrões de qualidade em toda a produção, mesmo quando
- pressão
- Preparar um plano diário para as confeções que vão efetuar
- Coordenar todas as mise-en-places para o serviço
- Identificar e respeitar as prioridades de tarefas
- Otimizar o fluxo de trabalho
- Serem eficazes em todas as áreas de serviço
- Gerir o tempo de mise-en-places e saída de serviço
- Aplicar práticas de economia de energia ao usar equipamentos de cozinha
- Conhecer e operar, todo o equipamento e tecnologia dentro de uma cozinha de forma adequada e em segurança
- Ser ágil e flexível em situações imprevistas
- Adaptar os métodos de trabalho perante diferentes cenários
- Fazer sugestões para melhorar os procedimentos operacionais
- Criar e adaptar receitas com ideias próprias e desenvolvê-las
- Demonstrar uma sensação e compreensão dos ingredientes e ser capaz de
- Criar pratos sem receitas
- Utilizar o equipamento, materiais e géneros alimentícios com extremo cuidado para não se deteriorarem

RELACIONAMENTO INTERPESSOAL E SERVIÇO AO CLIENTE	Importância relativa (5%)
Comunicação e relação interpessoal	5

Os concorrentes têm de **CONHECER E COMPREENDER**

- Os conflitos e encontrar soluções
- O bom relacionamento interpessoal com o júri, outros concorrentes, team leader e delegados técnicos, com vista ao desenvolvimento de um bom nível de colaboração;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.
- As características dos diferentes tipos e estilos de serviço de alimentação
- O impacto na produção alimentar dos vários tipos de serviços alimentares
- A importância do menu como ferramenta de vendas e comunicação
- Restrições legais sobre materiais promocionais e apresentação de menus
- A importância do fardamento limpo durante a competição e em público
- A importância de uma comunicação eficaz

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Comunicar eficazmente com o júri, outros concorrentes, team leader e delegados técnicos
- Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas durante a competição
- Aplicar estilos de serviço de alimentação adequados à situação
- Demonstrar consciência de que o setor de hotelaria e restauração é uma

Indústria orientada para o atendimento ao cliente

SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	Importância relativa (15%)
<b>local de competição</b>	<b>15</b>

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- Legislação e boas práticas relativas à compra, armazenagem de produtos alimentares
- As regras de saúde e segurança dentro de uma cozinha
- As normas do HACCP
- Identificar situações de emergência e aplicar técnicas básicas de ajuda
- Legislação sobre boas práticas de trabalho e segurança
- Microbiologia dos alimentos (bactérias, leveduras, bolores e seus fatores condicionantes)
- Indicadores de qualidade para alimentos frescos e em conserva

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Trabalhar de forma higiénica e fazer registos dos produtos alimentares a armazenar
- Preparar, transformar, cozer, arrefecer e armazenar segundo as normas do HACCP
- Assegurar que todas as áreas de trabalho estão higienizadas, segundo o mais alto padrão do HACCP
- Trabalhar com segurança e manter as normas de prevenção de acidentes
- Usar todas as ferramentas e equipamentos de forma segura
- Promover a saúde, a segurança, o ambiente e a higiene dos alimentos no
- ambiente de trabalho

CONHECIMENTO DOS INGREDIENTES E DESENVOLVIMENTO DO MENU	Importância relativa (5%)
Em produtos frescos e secos	5

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- Os preços de mercado dos ingredientes, a relação entre preço e qualidade
- A natureza e os tipos de ingredientes utilizados na cozinha
- Disponibilidade e valor sazonal do produto
- A relação entre a qualidade do produto, sofisticação do menu e nível gastronómico
- As propriedades nutricionais dos ingredientes
- O impacto nutricional, segundo o método de cozedura utilizado
- Regulamentos e restrições de importação que se aplicam a alguns ingredientes
- Tipos e estilos do menu
- Questões em torno da sustentabilidade e da ética na aquisição de ingredientes
- O impacto da cultura, da religião, das alergias, das intolerâncias e da dieta culinária

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Selecionar padrões de qualidade para o menu,
- Reconhecer e cumprir a rotulagem dos ingredientes
- Aplicar princípios nutricionais para cumprir com as expectativas dos hóspedes e requisitos
- Identificar o estado de qualidade dos ingredientes e reconhecer os sinais de qualidade
- Avaliar e rejeitar produtos não padronizados
- Selecionar produtos apropriados para refeições especiais
- Compor menus para uma variedade de situações e ocasiões
- Precisão na preparação do menu
- Compilar menus para uma variedade de ocasiões e configurações

PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES	Importância relativa (5%)
Em produtos frescos e secos	20
<p>Os concorrentes têm de <b>conhecer e compreender</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes de carne em ovinos, bovinos, suínos, aves e caça</li> <li>• Métodos de desossar e preparar as carnes para cozinhar</li> <li>• Critérios organoléticos de peixes e mariscos disponíveis e as suas utilizações</li> <li>• Cortes em peixe, marisco e marinadas</li> <li>• Métodos de preparação e transformação do peixe e marisco para cozinhar</li> <li>• A variedade de frutas, ingredientes de salada e vegetais usados na cozinha e seus métodos de preparação</li> <li>• Cortes de legumes, tubérculos</li> <li>• Preparação e transformação de legumes, arroz, pastas, ovos, batatas compostas, molhos, massas</li> <li>• Preparação e transformação de massas, molhos, cremes, e aparelhos em pasteleria</li> <li>• As confeções por concentração, dispersão e mista</li> <li>• Os equipamentos e ferramentas utilizados na preparação de ingredientes</li> </ul> <hr/> <p>Os concorrentes têm de <b>conseguir</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcular, medir e pesar quantidades corretas de produtos alimentares</li> <li>• Dominar o material e equipamento de uma cozinha e dos cortes utilizados em cozinha</li> <li>• Domínio técnico dos cortes utilizados em cozinha</li> <li>• Dominar as diferentes técnicas de confeção como por exemplo: fritar, saltear, etc.</li> <li>• Identificar, amanhar, cortar, marinar, transformar, embalar, armazenar, legumes, tubérculos, peixe e carne</li> <li>• Preparar e dominar os diferentes tipos de cozedura em ovos, arroz, pastas, massas de cozinha, batatas compostas, molhos frios e quentes para legumes, peixe, carne etc.</li> <li>• Preparar e confeccionar as diferentes massas, cremes, molhos, caldas, recheios, coberturas de pasteleria</li> <li>• Preparar e confeccionar pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, parfait, bávaros, etc.</li> <li>• Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares</li> <li>• Dominar as novas metodologias de uma cozinha</li> </ul>	

APLICAÇÃO DOS MÉTODOS DE COZEDURA	Importância relativa (15%)
Em produtos frescos e secos	15
<p>Os concorrentes têm de <b>conhecer e compreender</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As confeções por concentração, dispersão e mista</li> <li>• Os diferentes métodos de cozedura e o uso apropriado para os diferentes ingredientes e menus</li> <li>• Os efeitos de transformação ao cozinhar ingredientes</li> <li>• Tipos de molhos usados na cozinha profissional e as regras para fazer molhos</li> <li>• Tipos de sopas usadas na cozinha profissional e as regras para fazer sopas e cremes</li> <li>• Guarnições e extensões clássicas para pratos básicos</li> </ul> <hr/> <p>Os concorrentes têm de <b>conseguir</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecionar o equipamento de cozinha apropriado para os diferentes métodos de cozedura</li> <li>• Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares</li> <li>• Combinar e aplicar vários métodos de cozedura em simultâneo</li> <li>• Dominar as diferentes técnicas de confeção como por exemplo: fritar, saltear, corar, estufar, guisar, saltear, rissolar, gratinar entre outros</li> <li>• Preparar e dominar os diferentes tipos de cozedura em ovos, arroz, pastas, massas de cozinha, batatas compostas, molhos frios e quentes para legumes, peixe, carne etc.</li> <li>• Preparar e confeccionar pratos vegetarianos e todas as suas vertentes</li> <li>• Preparar e confeccionar pratos da cozinha regional, nacional e internacional</li> <li>• Preparar e confeccionar as diferentes massas, cremes, molhos, caldas, recheios, coberturas de pasteleria</li> <li>• Preparar e confeccionar pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, parfait, bávaros, etc.</li> <li>• Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares</li> <li>• Combinar ingredientes para alcançar o resultado desejado</li> </ul>	

PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS	Importância relativa (5%)
Em produtos frescos e secos	25
<p>Os concorrentes têm de <b>conhecer e compreender</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A importância da apresentação de alimentos como parte da experiência da refeição</li> <li>• A gama de pratos e outros equipamentos de apresentação disponíveis</li> <li>• Tendências na apresentação de alimentos</li> <li>• Estilos de serviço e seu impacto na apresentação de pratos</li> <li>• A importância do controle das porções consoante o tipo de serviço e estabelecimento</li> <li>• A importância da cor e da disposição dos alimentos no prato</li> <li>• A importância da higienização do prato para apresentação da iguaria</li> </ul> <hr/> <p>Os concorrentes têm de <b>conseguir</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar as porções exigidas para cada confeção de forma correta</li> <li>• Clarificar, engrossar e melhorar sopas e molhos</li> <li>• Produzir e apresentar saladas em recipiente refrigerados</li> <li>• Apresentar confeções para buffets quentes/ frios, self-service e serviço à carta</li> <li>• Produzir guarnições variadas</li> <li>• Providenciar pratos para higienizar e aquecer ou arrefecer antes do empratamento</li> <li>• Apresentar alimentos de forma atrativa para melhorar a experiência da refeição</li> <li>• Apresentar alimentos usando equipamentos de serviço tais como: Como pratos, travessas, molheiras e outros escolhidos pelo corpo de jurados</li> </ul>	

COMPRA DE ALIMENTOS E ARMAZENAMENTO	Importância relativa (5%)
CONTROLE DE CUSTOS	10
<p>Os concorrentes têm de <b>conhecer e compreender</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidade sazonal e variações de preço dos ingredientes</li> <li>• A variedade e as vantagens dos fornecedores locais, nacionais e internacionais</li> <li>• As condições comuns de pagamento e remessa</li> <li>• Os fatores que influenciam o preço do menu</li> <li>• Os métodos de cálculo do preço de venda com base no custo dos ingredientes</li> <li>• A importância da economia e da eficiência na preparação de alimentos</li> <li>• A importância da sustentabilidade, do impacto ambiental e da pegada de carbono causada pelas suas escolhas</li> <li>• As soluções de armazenamento de alimentos disponíveis</li> </ul> <hr/> <p>Os concorrentes têm de <b>conseguir</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecionar os produtos alimentares segundo critérios de preço/qualidade, sazonalidade e sustentabilidade</li> <li>• Preparar requisições diárias</li> <li>• Solicitar com precisão, os produtos alimentares necessários para atender às necessidades dos módulos exigidos em competição</li> <li>• Completar o menu com as respetivas fichas técnicas com: Ingredientes, quantidade e processo de confeção</li> <li>• Verificar no ato de entrega se os produtos alimentares são de qualidade aceitável</li> <li>• Armazenar todos os alimentos frescos, congelados, refrigerados e secos nas respetivas áreas/equipamentos, garantindo que as temperaturas e condições de armazenamento se mantenham</li> <li>• Rececionar os produtos que consiga armazenar</li> <li>• Registro completo dos produtos alimentares, temperaturas e higienização</li> </ul>	

## 3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

### 3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

A avaliação do desempenho profissional é regida pela estratégia de avaliação da WSI Portugal. A estratégia estabelece os princípios e as técnicas que suportam a avaliação no âmbito do campeonato das profissões. As práticas de avaliação dos Jurados (*Experts*) são a pedra basilar das competições da WSI Portugal, razão pela qual esta matéria é objeto de permanente escrutínio e de desenvolvimento profissional.

Esta secção incide sobre a forma como os *Experts* devem avaliar o trabalho dos concorrentes nas provas bem como os procedimentos e requisitos para a avaliação. Os critérios de avaliação e os indicadores de desempenho (aspetos) constituem-se como um instrumento fundamental na medida em que associa a avaliação do desempenho ao referencial de emprego.

A ficha de avaliação e a prova podem ser desenvolvidos por uma ou por várias pessoas, ou por todos os *Experts*. As versões detalhadas e finais da ficha de avaliação e da prova devem ser aprovados por todos os *Experts* antes do início da competição, de forma a assegurar critérios de qualidade e de independência. A exceção a este procedimento aplica-se nas provas desenvolvidas por um elemento externo.

### 3.2 NATUREZA DA AVALIAÇÃO

#### 3.2.1 AVALIAÇÃO OBJETIVA

Cada aspeto deve ser avaliado por um mínimo de 3 *Experts*. A menos que expressamente referido, apenas a pontuação máxima ou o “0” (zero) devem ser atribuídos. Quando usadas pontuações parciais (com base em tolerâncias), as mesmas devem estar claramente definidas no aspeto.

#### 3.2.2 AVALIAÇÃO SUBJETIVA

A avaliação subjetiva utiliza a escala de 10 pontos indicada no quadro da página seguinte. Para aplicar a escala com rigor e consistência a avaliação subjetiva deve considerar referências (critérios) que orientem a avaliação face a cada aspeto.

1	Não pode ser avaliado
2	Muito mau
3	Mau
4	Insuficiente
5	Médio
6	Suficiente
7	Razoavelmente bom
8	Bom
9	Muito bom
10	Perfeito

De acordo com o prescrito no regulamento da competição, a avaliação de natureza subjetiva deverá ser efetuada por uma equipa de 3 jurados, os quais utilizarão um cartão de votação próprio da WorldSkills Portugal.

A diferença entre a votação máxima e mínima não deverá, nunca, ser superior a 3 pontos. Sempre que se verifique uma diferença superior, a equipa de jurados argumentará as suas votações e voltará a classificar até que a diferença se situe dentro do parâmetro previsto. A classificação final dessa avaliação é a média aritmética das classificações observadas.

Em alternativa a avaliação de natureza subjetiva poderá ser efetuada por uma equipa de 5 jurados, o processo de avaliação é idêntico ao anteriormente descrito, sendo que neste caso a diferença entre a votação máxima e mínima não deverá, nunca, ser superior a 5 pontos.

De seguida **são eliminados o valor máximo assim como o valor mínimo**. As restantes 3 pontuações atribuídas serão os valores a ser considerados para efeitos de média.

### 3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

**A – Higiene**

**B – Preparação**

**C – Apresentação**

**D - Sabor**

Os critérios de avaliação e a respetiva notação para esta prova em concreto, na sua totalidade de natureza objetiva, são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Notação		
		Subjetiva	Objetiva	Total
<b>A</b>	Higiene	10	0	10
<b>B</b>	Preparação	23	7	30
<b>C</b>	Apresentação	12	8	20
<b>D</b>	Sabor	40	0	40
<b>Total</b>		85	15	100

### 3.4 ESTRUTURA DA PROVA

O objetivo da prova é fornecer condições de avaliação completas, equilibradas, justas e transparentes de acordo com as exigências técnicas da profissão. A relação entre a prova, o referencial de competências e os critérios de avaliação é um dos indicadores chave para a garantia da qualidade do campeonato.

A prova assume contornos de uma competição modular, visando a avaliação individual das diferentes competências necessárias a um desempenho profissional exemplar. Consiste no desenvolvimento de trabalhos práticos, na base de um conjunto de atividades associadas à resolução de problemas e ao desenvolvimento de um bem ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está, apenas, limitado ao necessário para levar a efeito o projeto.

Os módulos de avaliação estruturam a forma de organização da prova e correlacionam os critérios de avaliação com as atividades operacionais (do módulo). Os módulos de competição decorrem, no caso em concreto, da justaposição das atividades operacionais associadas aos critérios de qualidade do mercado de trabalho

Neste contexto, no caso da competição em apreço, a estrutura da prova assenta no âmbito dos seguintes 7 módulos de competição

Módulo 1: 15% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de Consommé

Módulo 2: 20% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de Sobremesa

Módulo 3: 10% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção em contrarrelógio

Módulo 4: 15% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de caça

Módulo 5: 10% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de Amuse bouche

Módulo 6: 10 % Do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de uma pré-sobremesa

Módulo 7: 20% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de aves

No âmbito da presente prova, os postos de trabalho são sorteados e de seguida passam a serem fixos. Prevê-se uma duração média de 2h30 por concorrente para cada módulo.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 4 dias do campeonato:

Módulo	Tempo	Dia sugerido
1 - Preparação e confeção de Consommé	03h00m	2ºdia
2 – Preparação e confeção de sobremesa	02h30m	2ºdia
3 – Preparação e confeção em contrarelógio	00h30m	1ºdia
4 – Preparação e confeção de caça	02h30m	2ºdia
5 – Preparação e confeção de Amuse-Bouche	03h00m	3ºdia
6 – Preparação e confeção de uma pré-sobremesa	01h30m	3ºdia
7 – Preparação e confeção de aves	02h00m	3ºdia

### 3.5 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E OS MÓDULOS DA COMPETIÇÃO

A relação entre os critérios de avaliação e os módulos de competição, incluindo as pontuações associadas, são as descritas no quadro seguinte:

Critérios de Avaliação (distribuição das pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos da competição							Total
		1 - Preparação e confeção de Consommé	2 - Preparação E confeção de Sobremesa	3 - Preparação e confeção em contrarelógio	4 - Preparação e confeção de caça	5 - Preparação e confeção de Amuse bouche	6 - Preparação e confeção de uma pré-sobremesa	7 - Preparação e confeção de aves	
<b>A</b>	Higiene	1,5	2	1	1,5	1	1	2	10
<b>B</b>	Preparação	4,5	6	3	4,5	3	3	6	30
<b>C</b>	Apresentação	3	4	2	3	2	2	4	20
<b>D</b>	Sabor	6	8	4	6	4	4	8	40
<b>Total</b>		15	20	10	15	10	10	20	10

### 3.6 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Critério A - Higiene		Pontos	Módulos						
			1	2	3	4	5	6	7
<b>[Subcritérios]</b>									
A.1	Pessoal	1	0,15	0,2	0,1	0,15	0,1	0,1	0,2
A.2	Mãos (subjativa)	1	0,15	0,2	0,1	0,15	0,1	0,1	0,2
A.3	Dedos para provar/maus hábitos (subjativa)	2	0,3	0,4	0,2	0,3	0,2	0,2	0,4
A.4	Uniforme apropriado e limpo (subjativo)	1	0,15	0,2	0,1	0,15	0,1	0,1	0,2
A.5	Pavimento e bancada (subjativa)	2	0,3	0,4	0,2	0,3	0,2	0,2	0,4
A.6	Pavimento e bancada (subjativa)	1	0,15	0,2	0,1	0,15	0,1	0,1	0,2
A.7	Frigorífico/congelamento armazenamento (subjativa)	2	0,3	0,4	0,2	0,3	0,2	0,2	0,4
<b>Total</b>		10	1,5	2	1	1,5	1	1	2

Critério B - Preparação		Pontos	Módulos						
			1	2	3	4	5	6	7
[Subcritérios]									
B.1	Técnica profissional (subjativa)	8	1,2	1,6	0,8	1,2	0,8	0,8	1,6
B.2	Qualidade/ inovação/ e combinação dos produtos apresentados (subjativa)	5	0,75	1	0,5	0,75	0,5	0,5	1
B.3	Planificação, Organização e segurança (subjativa)	6	0,9	1,2	0,6	0,9	0,6	0,6	1,2
B.4	Desperdício/produtos queimados/derramados (subjativa)	4	0,6	0,8	0,4	0,6	0,4	0,4	0,8
B.5	Tempo de serviço (objetiva)	4	0,6	0,8	0,4	0,6	0,4	0,4	0,8
B.6	Utilização obrigatória dos ingredientes (objetiva)	3	0,45	0,6	0,3	0,45	0,3	0,3	0,6
Total		30	4,5	6	3	4,5	3	3	6

Critério C - Apresentação		Pontos	Módulos						
			1	2	3	4	5	6	7
[Subcritérios]									
C.1	Aspetto dos produtos/Harmonia cor/equilíbrio (subjativa)	7	1,05	1,4	0,7	1,05	0,7	0,7	1,4
C.2	Estilo/criatividade (subjativa)	5	0,75	1	0,5	0,75	0,5	0,5	1
C.3	Quantidade correta e elementos corretos (Objetiva)	6	0,9	1,2	0,6	0,9	0,6	0,6	1,2
C.4	Pratos higienizados/limpos e sem salpicos (objetiva)	2	0,3	0,4	0,2	0,3	0,2	0,2	0,4
Total		20	3	4	2	3	2	2	4

Critério D - Sabor		Pontos	Módulos						
			1	2	3	4	5	6	7
[Subcritérios]									
D.1	Sabor individual dos produtos (subjativa)	15	2,25	3	1,5	2,25	1,5	1,5	3
D.2	Sabor coletivo (subjativa)	15	2,25	3	1,5	2,25	1,5	1,5	3
D.3	Textura/ponto de cozedura (subjativa)	10	1,5	2	1	1,5	1	1	2
Total		40	6	8	4	6	4	4	8

Nota: O conteúdo dos projetos associados aos critérios A, B, C, D serão desenvolvidos *in site* por uma equipa de jurados, através da elaboração de uma check-list. Para melhor compreensão, junta-se no anexo 3 exemplo de um instrumento dessa natureza

### 3.7 PRINCÍPIOS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DA GRELHA DE AVALIAÇÃO

A grelha de avaliação traduz, ao nível de cada módulo de competição, os aspetos a avaliar decorrentes de cada subcritério de avaliação definido.

Cada um dos aspetos define, em pormenor, um único item a ser avaliado. Os aspetos poderão ser avaliados tanto objetivamente como subjetivamente, constando da respetiva ficha de avaliação. Na elaboração do processo de avaliação, dever-se-á privilegiar, tanto quanto possível, a avaliação objetiva.

A ficha de avaliação lista em detalhe cada aspeto do critério/subcritério a ser avaliado juntamente com a pontuação que lhe foi atribuída. A soma da pontuação atribuída é desenvolvida na escala de 0 a 100.

No anexo 3, apresenta-se exemplo de desagregação dos subcritérios em aspetos, conforme exemplo da figura seguinte. A grelha de avaliação é parte integrante da prova, devendo a sua versão final ser concertada entre os diversos jurados que constituem o júri de avaliação.

### 3.8 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

No âmbito da profissão em apreço, determina-se a aplicação das seguintes condicionantes de avaliação:

- Não poderá ser atribuída pontuação aos aspetos que o concorrente não consegue completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável no caso de ser o concorrente a ter de fornecer a ferramenta/equipamento);
- Se algum concorrente não poder completar aspetos da prova devido a falhas no posto de trabalho – que, claramente, são atribuídas à organização – os pontos devem ser concedidos ao concorrente, ou a todos os concorrentes que tentaram executar o (s) aspeto (s);
- Quando exista falha na ferramenta/equipamento – não imputável a mau uso do concorrente - que impeça a finalização da (s) tarefa (s), devem ser atribuídos todos os pontos respeitantes aos aspetos afetados;
- Os jurados têm de completar todos os aspetos da folha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação dos aspetos pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, devem ser valorizados tendo em conta o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados devem ser tidos em consideração a experiência em competições de campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- Sempre que possível, os mesmos jurados avaliarão, sempre, os aspetos que lhe foram atribuídos;

No âmbito da presente profissão, serão consideradas as seguintes infrações, com impacto na avaliação. Tais infrações só serão aceites para discussão quando, na falta de prova física, for observada por 2 jurados no mínimo.

- O não cumprimento das regras de higiene e segurança no trabalho e de proteção do meio ambiente;
- A existência de qualquer comunicação com o público ou jurado sem prévia autorização;
- A utilização de materiais ou equipamentos não autorizados no critério/prova;
- A utilização de produtos de marca concorrente à do patrocínio (sem tapar a marca);
- A permanência no local da prova durante os períodos de descanso;
- A coleta de qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

## 4 ESTRUTURA DA PROVA

### 4.1 NOTAS GERAIS

A prova será desenhada para uma execução num período não superior a 22 horas, sendo constituída pelos seguintes 7 módulos de competição:

Módulo 1: 15% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de Consommé

Módulo 2: 20% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de Sobremesa

Módulo 3: 10% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção em contrarrelógio

Módulo 4: 15% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de caça

Módulo 5: 10% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de Amuse bouche

Módulo 6: 10 % Do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de uma pré-sobremesa

Módulo 7: 20% do total da avaliação de 100%..... Preparação e confeção de aves

No desenho da prova deverão, ainda, ser levados em consideração os seguintes requisitos:

- Estará em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;

- Será acompanhada por uma grelha de avaliação a validar antes do início da prova (exemplo no anexo 3);
- Será, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à Comissão Técnica, para garantir que foi aferido o seu funcionamento/construção/realização dentro do tempo previsto etc. (segundo as exigências da profissão), assim como a fiabilidade e a adequação da lista de infraestruturas;
- Será acompanhada de meios de prova da sua exequibilidade no tempo previsto. Por exemplo, a fotografia de um projeto realizado segundo os parâmetros da prova, com o auxílio do material e do equipamento previsto, segundo os conhecimentos requeridos e dentro dos tempos definidos;
- Quando preveja um protótipo, deve fazer referência à sua exposição durante o Campeonato;
- Estará de acordo com as regras de Segurança e Higiene específicas para a profissão em questão, não devendo a sua execução colocar os concorrentes em situação de perigo, e quando isso for inevitável, devem ser previstos meios de proteção adequados;
- Terá em atenção aspetos associados à sustentabilidade, visando por um lado a minimização dos custos associados à sua organização, e por outro o respeito pelas normas ambientais e consequentemente a diminuição da pegada ecológica associada ao evento;
- Não incide em áreas não abrangidas pelo referencial de especificações técnicas, nem afeta o equilíbrio da pontuação do referencial;
- Apenas prevê a avaliação do conhecimento e compreensão através da sua aplicação em contexto de prática real de trabalho;
- Não avalia o conhecimento sobre regras e regulamentos da WorldSkills.

## 4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA

A prova é constituída por:

- riantações gerais para a equipa de jurados (antes, durante e após a realização das provas);
- Cronograma de desenvolvimento da prova;
- Orientações para os concorrentes;
- Caracterização e descrição da prova: memória descritiva, desenhos técnicos e outras especificações;
- Ficha de classificação por concorrente, critérios, subcritérios, aspetos a avaliar e pontuações associadas;
- Instruções para o responsável do espaço de competição (chefe de oficina);
- Ata, termo de aceitação e outra documentação associada.

Na estruturação da prova dever-se-á, ainda, considerar o seguinte:

- A avaliação estará dividida por 7 módulos
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- A prova terá como duração máxima 15 horas;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.
- A prova para cada dia não tem interrupções (pausas) | segue-se o regulamento internacional

### Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova

Todos os molhos têm que ser servidos numa molheira, no entanto por uma questão de harmonia além da molheira também podem ser colocados nos pratos:

Módulo 1	Mise en place para Consommé no 1º dia
Descrição	Mise en place Consommé (preparação do caldo) 1 guarnição (elaboração de pasta fresca)
Detalhes sobre o serviço	No 2º dia emprar 6 pratos de consommé <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 para o júri</li> <li>• 1 para exposição</li> <li>• 4 para o serviço de restaurante</li> </ul>

Ingrediente principal obrigatório	• carne
ingredientes	? utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	? 6 pratos brancos de sopa

Módulo 2	Mise en place para a Sobremesa no 1º dia
Descrição	Preparação livre ? 2 guarnições diferentes ? um molho no mínimo
Detalhes sobre o serviço	No 2º dia empratar 3 sobremesas frias servidas em prato branco raso ? 2 para o júri (molho servido numa molheira) ? 1 para exposição
Ingrediente principal obrigatório	• Maça Granny-smith
ingredientes	? utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	? 3 pratos brancos rasos com 24 cm ? 1 molheira em louça branca

Módulo 3	Contra-relógio
Descrição	Preparação de uma entrada quente com peixe (cesto surpresa) • 2 guarnições uma com corte em juliana e a outra com corte em brunesa • 1 molho Holandês (manteiga clarificada)
Detalhes sobre o serviço	No 1º dia empratar 2 pratos rasos ? 1 para o júri (molho servido numa molheira) ???????? 1 para exposição
Ingrediente principal obrigatório	• Peixe (cesto surpresa) • 2 guarnições • Molho Holandês
Ingredientes	utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	? 2 pratos brancos rasos com 26 cm ? 1 molheira em louça branca

Módulo 4	Entrada quente de caça
Descrição	Preparação de uma entrada quente de caça (cesto surpresa) • 1 guarnição (mínimo) • 1 amido (ex : batata, milho, castanhas etc.) • 1 molho quente (mínimo)
Detalhes para o serviço	Empratar 3 pratos brancos rasos ? 2 para o júri (molho servido numa molheira) ? 1 para exposição
Ingrediente principal obrigatório	• Peça de caça (cesto surpresa) • Courgette • Amido • Molho quente
Ingredientes	utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	? 3 pratos brancos rasos com 24 cm ? 1 molheira em louça branca

Módulo 5	Mise-en-places para Amuse- bouche
Descrição	Preparar um amuse-bouche frio lacto-vegetariano Mise-en-place no 2º dia e finalização no 3º dia 2 utilização de ingredientes da mesa comum 2 um elemento (cesto surpresa) 2222 2 restante prova livre
Detalhes para o serviço	Empratar em 6 copos de vidro (old-faschion) 2 1 para o júri 2 1 para exposição 4 copos ou por questões de serviço em travessa para o serviço de restaurante
Ingrediente principal obrigatório	O Ingrediente do cesto surpresa tem que estar icluído no empratamento 1 elemento (cesto surpresa)
Ingredientes	2 utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	6 copos de vidro old-faschion

Módulo 6	Prato principal de aves
Descrição	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar 1 prato principal à base de aves (cesto surpresa)</li> <li>1 Leguminosa fresca do cesto surpresa confeccionada de 3 maneiras diferentes</li> <li>1 molho quente</li> </ul>
Detalhes para o serviço	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empratar 7 pax</li> <li>Empratar 4 pax em travessa para o serviço de restaurante</li> <li>Empratar 2 pax em prato raso para o júri</li> <li>Empratar 1 pax para exposição</li> </ul>
Ingrediente principal obrigatório	O Ingrediente do cesto surpresa tem que estar icluído no empratamento <ul style="list-style-type: none"> <li>Ave (cesto surpresa)</li> <li>Leguminosa fresca (cesto surpresa)</li> </ul>
Ingredientes	2 utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	2 3 pratos brancos rasos com 30 cm 2222222222 2 molheira em louça branca 2222222222 1 travessa louça branca para serviço do restaurante

Módulo 7	Pré-sobremesa
Descrição	2 Preparar uma pré-sobremesa fria com os ingredientes da mesa comum Empratar em taças redondas
Detalhes para o serviço	Empratar em 6 taças redondas em vidro ou louça branca 2 3 para o júri 222222 3 para exposição
Ingrediente principal obrigatório	2 Paprika
Ingredientes	2 utilização de ingredientes da mesa comum
Material para empratamento	6 taças redondas (verrines) individuais em louça branca ou em vidro

A avaliação assenta em atividades representativas da profissão. O cronograma da prova, sempre que possível, deve ser elaborado de modo a garantir atividades de avaliação durante todo o tempo da competição.

## Conteúdo por dia de competição

Horário	1º dia competição	2º dia competição	3º dia competição
Reunião com os concorrentes às 7.15 8,00 início da prova	<b>Módulo 1,2,3</b> <b>M1: Consommé</b> Mise en place <b>(Servido no 2º dia)</b> <b>M2: Sobremesa</b> Mise en place <b>(Servido no 2º dia)</b> <b>M3: prova em contrarelogio</b> 30 minutos 2 pratos às 11.00	<b>Módulo 4,5</b> <b>M5: Amuse-bouche</b> Mise en place <b>Servido no 3º dia</b> <b>M1: Consommé</b> Serviço em 4 pratos (restaurante) às 11.15 2 pratos às 11.30 <b>M4: Entrada de caça quente</b> 3 pratos às 12.00 <b>M2: Sobremesa</b> 3 pratos às 12.40	<b>Módulo 6,7</b> <b>M5: Amuse-bouche</b> 4 copos (restaurante) às 10.20 2 copos (1 para o júri e 1 para exposição) às 10.30 <b>M6: Prato principal de aves</b> 4 pratos (restaurante) às 10.50 3 pratos às 11.00 <b>M7: Pré-sobremesa</b> 4 pratos (restaurante) servidos às 11.30 2 taças às 11.40
	<b>08.00 – 13.30</b> <b>5,5 h</b>	<b>08.00 – 13.30</b> <b>5,5 h</b>	<b>08.00- 12.00</b> <b>4</b>
	<b>Almoço</b>	<b>Almoço</b>	<b>Almoço</b>

### 4.3 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

A prova terá de ser fornecida em suporte informático, em formato DWG para os desenhos, Folha de Cálculo para as grelhas de avaliação e Processador de Texto para a descrição da prova ou outro em função da especificidade da prova, devendo ser utilizados os formulários fornecidos pelo WSP.

O concorrente recebe as folhas com as tarefas a desenvolver, podendo ser necessário anotar, em folhas de resposta, dados técnicos solicitados. Os concorrentes têm direito a tempo de familiarização, com os módulos, no dia anterior ao início da competição.

#### 4.3.1 Quem desenvolve

A prova (e os módulos que a integra) é desenvolvida por um técnico altamente especializado na profissão em questão, com experiência relevante no âmbito do campeonato das profissões, do mercado de trabalho, formação e avaliação, tendo como fator preferencial formação específica no âmbito da WorldSkills Portugal, sendo indicado pela Comissão Organizadora.

O prazo de execução é, por norma, 2 meses antes do início do campeonato. As exceções aos prazos e

divulgação são sempre autorizadas pelo Comité Técnico do WSP.

#### 4.3.2 Como e onde a prova ou os módulos são desenvolvidos

A prova pode ser desenvolvida da seguinte forma:

- Pelos jurados através do fórum de discussão, ou outro canal de comunicação que o possibilite;
- Pelos jurados no local da competição;
- Por entidade independente que possua conhecimentos na área;
- Pelo presidente de júri.

#### 4.3.3 Em que momento (s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

Período/momento	Atividade
No final da competição	É atualizada a DT para a competição seguinte
Três meses antes da competição	É elaborada a prova tipo
Um mês antes da competição	Se possível, divulgação de elementos técnicos das viaturas a fornecer pela entidade patrocinadora
No decurso da competição	A avaliação é escolhida, testada e finalizada nos dias que precedem a competição, e no local da competição. Pode, a qualquer momento, ser alterada até 30% por votação entre a equipa de jurados, sempre que, para tal, exista justificação válida.

**Nota:** A alteração “até 30%” não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.

## 4.4 VALIDAÇÃO, SELEÇÃO E DIVULGAÇÃO DA PROVA

A prova será validada cumpridos que estão os requisitos previstos no presente DT, e desde que comprovada a exequibilidade técnica, no tempo previsto, e com os materiais previstos.

O presidente de júri garantirá que os aspetos a avaliar estão validados por todos os jurados que participaram no seu desenvolvimento.

A existir lugar à seleção de uma prova ou de um modelo de suporte ao desenvolvimento da mesma, a sua seleção far-se-á através de votação dos jurados antes da competição, sendo suficiente a maioria simples.

As provas já implementadas em edições de campeonatos anteriores, serão divulgadas no *site* da Worldskills Portugal (<https://worldskillsportugal.iefp.pt/>).

Por uma questão de transparência e igualdade, a prova final, devido às características de desenvolvimento desta, como p. ex. dificuldade em identificar a marca e os modelos das viaturas, em reunir todo o equipamento para teste, etc., não pode ser divulgada na fase de preparação (antes da competição).

## 5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

### 5.1 GERAIS

#### Uma Visão Partilhada - Zero Acidentes

Temos o objetivo comum da criação de uma ação preventiva e de uma cultura de segurança nos Campeonatos das Profissões. A WorldSkills Portugal quer familiarizar todas as equipas participantes com a visão “zero incidentes”.

A abordagem zero incidente significa promover a consciencialização de todas as equipas participantes para a importância da Segurança e Saúde Ocupacional.

Isto significa avaliar os perigos e os riscos, em conformidade com as normas de segurança, a operação segura das ferramentas e máquinas, uso de EPI, manutenção de equipamentos de proteção individual em bom estado e manutenção de uma boa gestão do local da competição.

### Política de segurança

A segurança é uma responsabilidade partilhada entre a organização da Worldskills Portugal, os voluntários, os delegados, observadores, concorrentes, jurados e chefes de oficina.

A segurança deve constituir uma componente integral das atividades da competição. Juntos, queremos criar uma cultura de segurança e assim assegurar uma competição bem-sucedida.

Todos os participantes têm o direito de conhecer, participar e direito de recusa. A WorldSkills Portugal conta com a compreensão e a responsabilidade de todos no cumprimento e respeito das regras de segurança constantes no Manual de Segurança e Higiene.

## 5.2 ESPECÍFICOS

O Manual de Segurança encontra-se no site da Worldskills Portugal e integra a ficha de segurança específica da profissão, de cumprimento **OBRIGATÓRIO**, e que se organiza em torno dos seguintes itens:

- Procedimentos gerais;
- Segurança de máquinas, substâncias perigosas e limpeza;
- Perigos/riscos significativos da profissão;
- Equipamento de proteção individual.

Para além do previsto na ficha de segurança os participantes e a organização devem observar o seguinte:

- Os concorrentes devem deixar a sua área de trabalho livre de qualquer objeto, de modo a evitar que tropecem, escorreguem ou caiam;
- Os concorrentes estão obrigados a utilizar as EPI sempre que se encontrem na zona de competição;
- Os jurados devem utilizar o equipamento de proteção individual sempre que estão em avaliação, sendo que o calçado de proteção tem de ser sempre utilizado no local de competição;
- O fato e calçado de trabalho é da responsabilidade dos participantes. Quando necessário, os concorrentes devem trazer as suas luvas e óculos de proteção para a execução das provas.
- Existirá uma zona de descanso para os concorrentes, para utilizar sempre que não estão em prova, ou nos períodos de descanso da mesma;
- Deve existir, no mínimo, um *kit* de primeiros socorros na área de trabalho;
- Devem ser acautelados mecanismos de exaustão de gases de escape;
- Deve existir material que possibilite a absorção/remoção de óleo e combustível;
- No decurso do campeonato nacional, a organização da WSP providenciará no local assistência médica.

**Nota:** A Ficha de Segurança desta profissão encontra-se no anexo 2 a este DT.

## 6 GESTÃO DA COMPETIÇÃO/PROVA

### 6.1 PRESIDENTE DE JÚRI

#### NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o Presidente do Júri é nomeado pela Comissão Organizadora, sob proposta do Delegado Técnico da WorldSkills Portugal, antes do evento, para as diversas fases do Campeonato das Profissões.

O Presidente do Júri deverá, preferencialmente, ser um técnico com experiência reconhecida na área e, preferencialmente, ter participado em vários Campeonatos nas suas fases Regionais, Nacionais e Internacionais sendo, ainda, relevante a participação em ações de formação da WorldSkills Portugal.

Sempre que se justifique, nomeadamente em profissões com 6 ou mais concorrentes participantes, atenta a natureza e complexidade da gestão da competição, o Presidente de Júri poderá ser coadjuvado por um Presidente de Júri Assessor, identificado por este no início do campeonato. São fatores preferenciais nesta designação, jurados com experiência relevante em competições anteriores.

## RESPONSABILIDADES RELEVANTES

- Elaborar provas para a fase de seleção Regional e Nacional do Campeonato das Profissões;
- Manter atualizado o presente DT através da dinamização dos jurados procurando contributos para a sua revisão, atualização e melhoria. Os contributos deverão ser comunicados por escrito ao Presidente do Júri pelos jurados que as compilará num só documento para ser discutido pelo coletivo de Júri;
- Antes de abandonar o local da competição, o Presidente do Júri e o Delegado Técnico (ou em quem este delegue) organizarão a discussão e revisão da Descrição Técnica da Profissão;
- Gerir a competição de acordo com as normas ditadas pelo Regulamento da Competição e pelo presente Descritivo Técnico, tendo presentes os princípios de equidade e transparência, com vista à seleção do melhor representante de Portugal nas competições internacionais;
- Em caso de conflito durante a competição, deverá o Presidente de Júri conseguir consenso no seio do Júri. Em caso de impossibilidade de resolução do problema, deve ser solicitada a presença do Delegado Técnico dos campeonatos para mediar o conflito;
- Sempre que, no decurso da competição, se detete a necessidade de prolongamento do tempo de competição, esta deverá ser proposta ao Delegado Técnico/Comissão Organizadora para aprovação até ao final do 2º dia de competição. Todas as alternativas possíveis devem ser estudadas antes de pedir ou aprovar um alargamento do tempo da competição;
- Assegurar que a lista de infraestruturas é precisa e satisfatória;
- Garantir que as instruções para os concorrentes são claras e concisas;
- Fazer cumprir os prazos de desenvolvimento, preparação e execução da competição, nomeadamente os que dizem respeito ao fecho e entrega de documentação;
- Nomear jurados com responsabilidades especiais, designadamente, na área de higiene e segurança; apoio administrativo; sustentabilidade; controlo de documentação dos concorrentes, conferência de ferramenta e equipamento ou outras.

## 6.2 JURADOS

### NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o jurado é nomeado pela entidade participante no campeonato, sendo um técnico com experiência na profissão e com conhecimento dos procedimentos inerentes ao campeonato das profissões.

### RESPONSABILIDADES RELEVANTES

- Em estreita articulação com o Presidente de Júri, o Jurado é responsável pela preparação, realização e gestão do concurso, de acordo com os regulamentos do Campeonato das Profissões, podendo assessorar o Presidente de Júri em áreas específicas;
- O jurado, para além da responsabilidade associada à gestão da prova, representa o seu concorrente de acordo com previsto no Regulamento;
- Antes da competição, apoia na preparação os detalhes finais da prova, critérios, subcritérios e aspetos a serem avaliados, e a sua ponderação, bem como todos os detalhes associados ao espaço, equipamentos, matérias-primas e ferramentas;
- O Jurado garante que as Provas são explicadas detalhadamente aos concorrentes, designadamente: i) Os critérios de avaliação; ii) A “check-list” de Saúde, Segurança e a “check-list” de Transparência e Equidade, incluindo medidas disciplinares em caso de incumprimento;
- O jurado procede à avaliação das provas de forma imparcial e justa, assegurando os resultados das avaliações em segredo.

## 6.3 CHEFE DE OFICINA

### NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o chefe de oficina é nomeado pela organização, sendo um técnico qualificado na profissão em apreço, sendo desejável possuir conhecimento dos procedimentos inerentes ao campeonato das profissões.

## RESPONSABILIDADES RELEVANTES

O chefe de oficina detém as seguintes atribuições e responsabilidade:

- A responsabilidade pela montagem do espaço oficial, instalações, máquinas, ferramentas, conexões elétricas e outras, e todos os itens especiais listados nas “Prescrições Técnicas da Profissão”;
- Preparação de instrumentos e equipamentos para as avaliações, materiais necessários à execução da prova, garantindo níveis de qualidade adequados ao evento;
- Preparar os postos de trabalho com os equipamentos requeridos de acordo com o layout aprovado e dotações de material por concorrente devidamente organizado e embalados;
- Garantir que o local da competição fica conforme as normas de Saúde, Segurança e Higiene, providenciando acessos, locais de trabalho e de passagem devidamente identificados, assim como os meios de proteção coletiva e fixa adequados à profissão pela qual é responsável, garantindo que os meios de socorro e emergência se encontram acessíveis.
- No decurso da profissão, promover a adaptação ao posto trabalho por parte dos concorrentes, dando todas as explicações necessárias e promovendo o treino nas máquinas sempre que necessário, fornecendo para isso os materiais ou equipamentos adequados;
- Findo o evento, proceder à desmontagem dos equipamentos de acordo com o programa aprovado e as normas estabelecidas, no que poderá ser coadjuvado por técnicos das empresas patrocinadoras.

## 7 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO

A prova deve ser acompanhada da lista exaustiva, que identifique e especifique, de forma precisa, qualitativa e quantitativa, os consumíveis e matérias-primas específicas a preparar por concorrente. No âmbito das listas de infraestruturas, materiais e equipamentos referenciados nesta descrição técnica, **não são tidos em consideração a indicação a qualquer marca comercial.**

Será na base da prova a elaborar que, em função dos apoios e patrocínios que se vierem a verificar ou, na ausência destes, que se identificarão os modelos e/ou marcas dos veículos a considerar no desenvolvimento das provas.

### 7.1 MATERIAIS GENÉRICOS

Toda a lista de materiais genéricos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade (s) patrocinadora (s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes e jurados em competição.

- Mesas e Cadeiras;
- Quadro branco, canetas e materiais de limpeza;
- Extintor de incêndio e Kit primeiros socorros;
- Cacifos e material de economato diverso;
- Computador e impressora a cores;
- Balde de recolha do lixo, pá e vassoura;
- Relógio de parede;
- Extensões elétricas.

### 7.2 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

Os requisitos de infraestrutura técnica a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

- Potência elétrica adequada ao equipamento/Ferramentas elétricas a utilizar (por concorrente);
- Iluminação apropriada
- Local de trabalho para os júris
- Mesa de apresentação para os candidatos
- Vestuários e WC: para homens e senhoras
- Espaço para os visitantes

- Câmara de refrigeração para os produtos alimentares
- Armazém para matérias-primas e material
- Lava mãos com toalhas descartáveis à parte.
- Zona para o público com distância mínima de 3 metros.
- Zona para degustação
- Sala para reunião dos júris com tomada de 220V
- Uma sala de apoio para lavagem de louças de 4x4 m com água quente e fria

### 7.3 EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

Toda a lista de infraestruturas e equipamentos específicos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade (s) patrocinadora(s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

PC + Impressora	1	
Projetor multimédia	1	
Flipchart/quadro branco	1	
Extintores ABC	4	
Manta antifogo		1 por posto de trabalho
Caixa de 1º socorro	2	
Relógio de parede	4	
Toalheiros/dispensador de papel		1 por concorrente
Bancada de trabalho em aço inox 1200x600 com prateleiras inferiores		1 por concorrente
Fogões com 4 queimadores a gás		1 por concorrente
Bancadas refrigeradas		1 por concorrente
Fornos mistos convetores 1/1 GN		1 por concorrente
Bancada com cuba de água fria e quente		1 por concorrente
Recipientes para separação de lixo orgânico e reciclável		1 por concorrente
Lava-mãos		1 por concorrente
Fritadeiras de bancada		1 para cada 3 concorrente
Blender		1 por concorrente
Batedeiras de bancada		1 para cada 2 concorrente
Balança digital (1 gr)		1 para cada 2 concorrente
Pedra mármore (30x40)		1 por concorrente
Tabuleiros GN 1/1		3 por concorrente
Tabuleiros GN ½		3 por concorrente
Micro-ondas		1 para cada 6 concorrentes
Sorveteira		1 para cada 4 concorrentes
Salamandra		1 para cada 4 concorrentes
Fiambreira		1 para cada 6 concorrentes
Picadora de carne		1 para cada 6 concorrentes
Robot coupe		1 para cada 6 concorrentes
Máquina de massas		1 para cada 3 concorrentes
Máquina de vácuo	1	
Ronner	1	
Máquina de gelo (cubos)	1	
Espremedor de citrinos	1	
Camara de congelação GN 1/1 700 lt	1	

## 7.4 FERRAMENTAS E Matérias-primas TIPO

Os concorrentes deverão ser portadores das suas ferramentas individuais, usuais para a profissão, devendo as mesmas estar em bom estado de funcionamento e de proteção.

A seguinte lista de ferramentas deverá ser tida em consideração na elaboração da prova e, como tal, estar garantido pela entidade organizadora no local da competição, exceto se as mesmas forem da responsabilidade do concorrente:

Tabuleiros GN 1/1	3 por concorrente
Tabuleiros GN ½	3 por concorrente
Frigideiras 20 cm	1 por concorrente
Balança digital até 3/5kg	1 por concorrente
Sautese 1,2 lt	1 por concorrente
Sautese 1,7 lt	1 por concorrente
Sautese 2,5 lt	1 por concorrente
Caçarola 0,7 lt	1 por concorrente
Caçarola 1,2 lt	1 por concorrente
Caçarola 1,9 lt	2 por concorrente
Tigelas redondas inox 1 lt	2 por concorrente
Tigelas inox 2 lt	2 por concorrente
Tigela plástico 1 lt	2 por concorrente
Tigela plástico 1,5 lt	2 por concorrente
Tigela plástico 2 lt	2 por concorrente
Chines 20 cm	1 por concorrente
Peneira 16 cm	1 por concorrente
Rolo da massa 26 cm	1 por concorrente
Varas tamanhos diversos	3 por concorrente
Espátulas	1 por concorrente
Concha 12 cl	1 por concorrente
Concha 6 cl	1 por concorrente
Escumadeira 10 cm	1 por concorrente
Tábuas de corte (conjunto 5 cores)	1 por concorrente
Sacos pasteleiros descartáveis	3 por concorrente
Colheres de sopa	6 por concorrente
Colheres de chá	6 por concorrente
Pratos 30 cm redondos	7 por concorrente
Pratos 26 cm redondos	7 por concorrente
Pratos fundos sopa 24 cm redondos	7 por concorrente
Travessas 40 cm	3 por concorrente
Colher de pau (fibra)	3 por concorrente
Taças individuais redondas em vidro ou louça branca	6 por concorrente
Copos old-faschion em vidro	3 por concorrente
Pacojet	1 por 6 concorrentes
Abatedor de temperatura	1 por 6 concorrentes
Maçarico	1 por cada 6 concorrentes
Molheiras porcelana	2 por concorrente

## 7.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

Os fatos e calçado de trabalho são da responsabilidade dos concorrentes.

- o Jaleca branca, calças pretas ou xadrez
- o Avental branco, Barrete, chapéu ou lenço (cor opcional)
- o Lenço do pescoço (opcional), sapatos fechados à frente

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar das suas ferramentas pessoais de trabalho, desde que, durante a fase de preparação da prova, tal seja autorizado pelo presidente do júri.

## 7.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO

Na área de trabalho é apenas permitido o equipamento/material fornecido ou que sendo dos concorrentes tenha aprovação do júri. No caso de um concorrente não seguir esta orientação, poderá sofrer penalização no critério “preparação do trabalho” da respetiva prova.

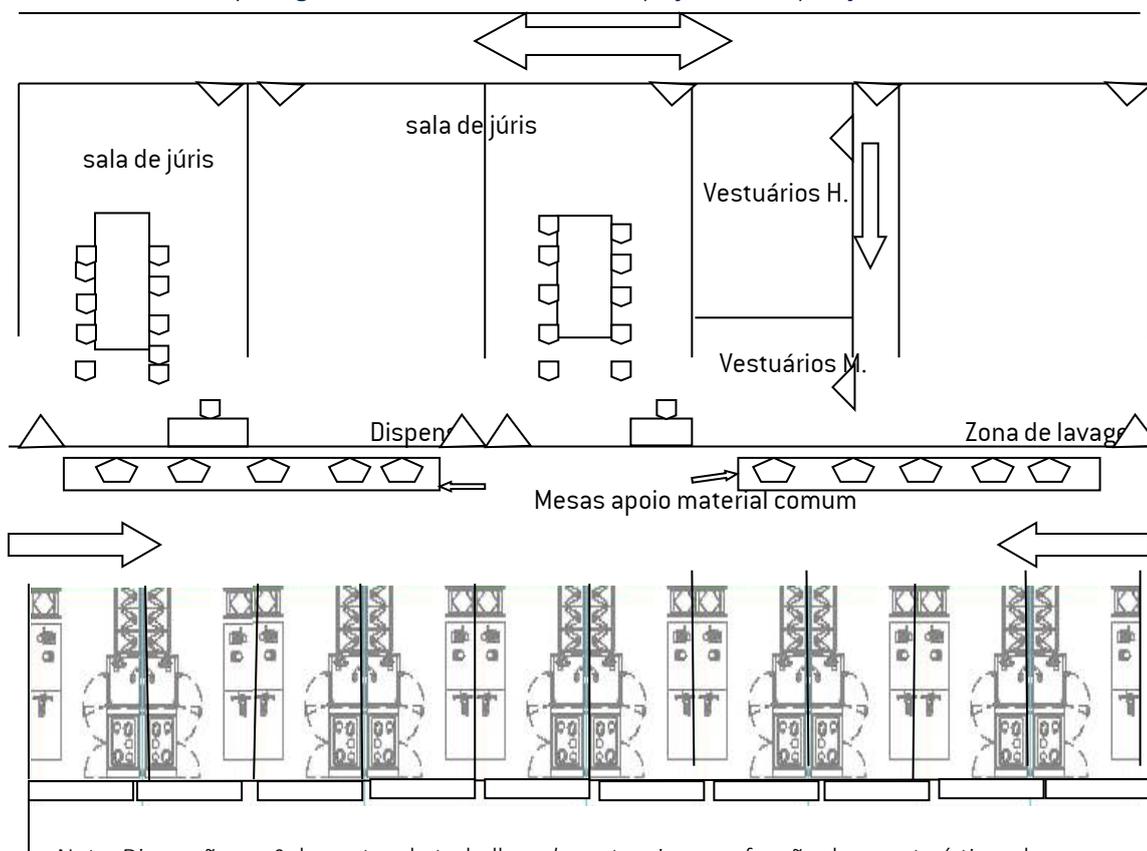
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes **NÃO** devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Telemóvel;
- Bloco de apontamentos, ou outro dispositivo que sirva para anotações;

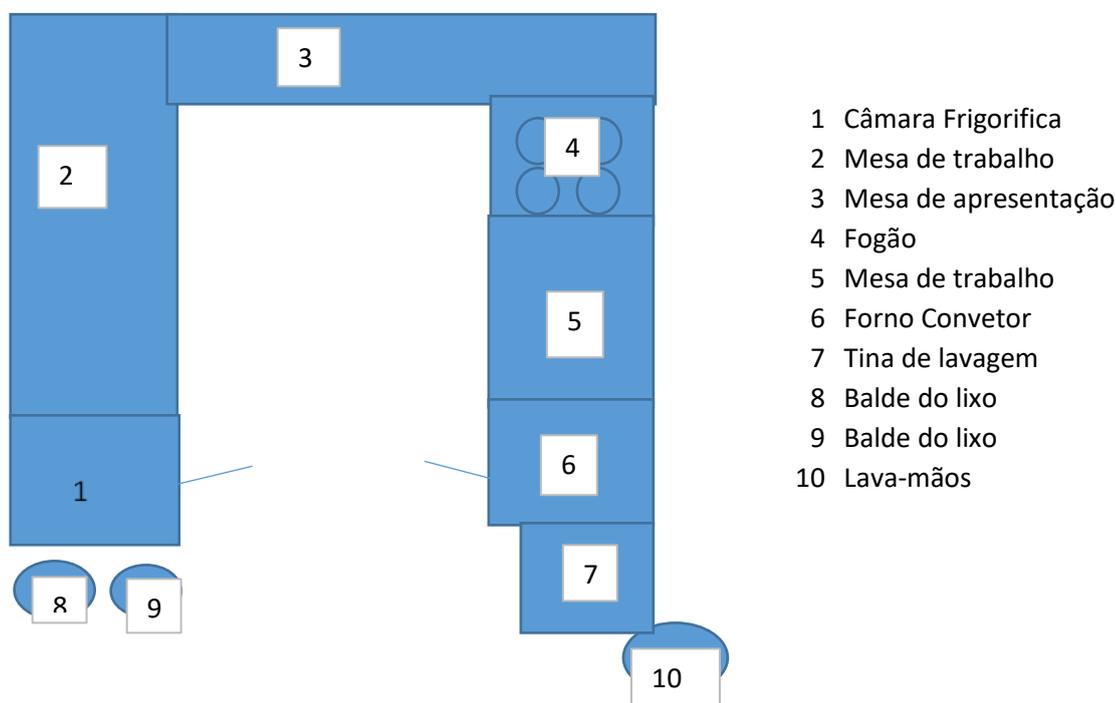
## 7.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

### 7.7.1. Layout genérico de referência do espaço da competição



Nota: Dimensões, n.º de postos de trabalho e *layout* variam em função das características do espaço e do n.º de concorrentes.

### 7.7.2. Layout-tipo de referência do posto de trabalho



### 7.7.3. Outras características adicionais do posto de trabalho

- O Piso deve ser antiderrapante e lavável (à prova de óleo), sem tapete;
- Distância mínima do público: 1m

## 7.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO

Sempre que as condições o permitam, deverá a organização, os patrocinadores e a equipa de jurados trabalhar nos espaços contíguos à competição formas de promover a profissão, as quais poderão ser de demonstração, através de meios audiovisuais ou de espaços de experimentação, onde os visitantes sejam convidados a experimentar operações específicas da profissão em apreço.

## 7.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL

Em cada competição, os Jurados devem rever e melhorar a lista de infraestruturas, tendo em conta os princípios da sustentabilidade. Tendo em vista a otimização dos recursos, deve constar apenas o indispensável, evitando o desnecessário e o excessivo.

Sempre que possível deverá ser dada preferência a materiais com menor impacto ambiental. Igualmente, deverão ser previstas na ficha de avaliação da prova, formas de penalizar os concorrentes pelo desperdício que produzam. Nas profissões em que o fator criatividade seja determinante, os materiais complementares (que não sejam comuns a todos os concorrentes) devem ser da responsabilidade dos concorrentes. Nestas profissões a sustentabilidade deve constar nos critérios de avaliação.

## 8 ANEXOS

Anexo 1	<i>Links</i> a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Exemplo de Check-List de avaliação
Anexo 4	Conceitos

### Anexo 1

Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho;  
<https://www.youtube.com/watch?v=DxpMmsJTrFM>

### Anexo 2

Ficha de Segurança



# 34. COZINHA

## FICHA DE SEGURANÇA

**PROCEDIMENTOS GERAIS**

Familiarize-se com as regras de segurança, nomeadamente com a segurança elétrica geral, segurança das máquinas e ferramentas e as exigências do equipamento de proteção individual.

**SEGURANÇA DE MÁQUINAS**

Não é permitida a utilização de equipamentos de trabalho, máquinas ou ferramentas elétricas sem marcação CE ou em mau estado de conservação e/ou funcionamento.

**SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS**

Leia os rótulos e cumpra as indicações no manuseamento de substâncias perigosas.

**LIMPEZA**

- As áreas da competição devem ser mantidas limpas e organizadas;
- As zonas de passagem devem ser mantidas limpas e desobstruídas;
- Na área de competição, tenha certeza que nenhum material interfere com o funcionamento do concorrente adjacente à sua área e que as suas ações não impedem o trabalho dele.

PERIGOS	RISCOS SIGNIFICATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacto com ferramentas cortantes ou pontiagudas;</li> <li>Contacto com substâncias irritantes;</li> <li>Contacto com superfícies quentes;</li> <li>Contacto com corrente elétrica;</li> <li>Adoção de posturas forçadas, movimentação manual de cargas e superfícies escorregadias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lesões (cortes e feridas);</li> <li>Irritação cutânea e das vias respiratórias;</li> <li>Queimaduras;</li> <li>Eletrocussão;</li> <li>Lesões músculo-esqueléticas;</li> <li>Quedas.</li> </ul>

**EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

<b>Pessoal autorizado a entrar na área de competição</b> Chefes de Equipa Chefes de Oficina Delegados Técnicos Observador Jurados Concorrentes	       	<div style="background-color: orange; padding: 10px; margin-bottom: 5px;">                 Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar             </div> <div style="background-color: orange; padding: 10px; margin-bottom: 5px;">                 Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar             </div> <div style="background-color: yellow; padding: 10px; text-align: center;">  </div>	
---	---	---	--

Legenda: Requerido Recomendado

**Para sua segurança cumpra as regras!**

**Anexo 3**

## Exemplo de Ficha de Avaliação

Nome da Profissão		
Cozinha		
	Critérios de avaliação	Valores
<b>A</b>	Higiene	10,00
<b>B</b>	Método de trabalho	20,00
<b>C</b>	Elaboração do menu	20,00
<b>D</b>	Profissionalismo	5,00
<b>E</b>	Características gerais	15,00
<b>F</b>	Sabor	30,00

Sub Critério A	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério A
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
A1	Higiene	O	Mãos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,15
		O	Dedos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,15
		O	pavimento/bancada	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
		O	Unidade de refrigeração/congelamento	higiene e alimentos tapados e separados	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
		O	Aplicação das normas de HACCP	cumprimento dos pontos críticos	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O				
A2	Higiene	O	Mãos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,3
		O	Dedos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
		O	pavimento/bancada	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	Unidade de refrigeração/congelamento	higiene e alimentos tapados e separados	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	Aplicação das normas de HACCP	cumprimento dos pontos críticos	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,20
		O				
A3	Higiene	O	Mãos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,3
		O	Dedos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
		O	pavimento/bancada	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	Unidade de refrigeração/congelamento	higiene e ali	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	Aplicação das normas de HACCP	cumprimento	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,20
		O				
A4	Higiene	O	Mãos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,25
		O	Dedos	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,25
		O	pavimento/bancada	higiene	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,50
		O	Unidade de refrigeração/congelamento	higiene e alimentos tapados e separados	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,50
		O	Aplicação das normas de HACCP	cumprimento dos pontos críticos	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,00
		O				

Sub Critério B	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério B
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	20,00
B1	Método de trabalho	O	utilização adequada do material e equipamento	tarefa realizada de acordo com a ficha técnica para o módulo	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
		O	utilização obrigatória dos ingredientes	requisição de produtos em grande quantidade para as confeções que vai realizar	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
		O	desperdício	saída da iguaria desde a abertura da janela até ao fecho da janela	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	tempo de confeção		pontuação máxima dentro do tempo, zero fora do tempo	0,45
		S	Técnica profissional			0,75
		S	atitude/organização do serviço			0,60
B2	Método de trabalho	O	utilização adequada do material e equipamento	tarefa realizada de acordo com a ficha técnica para o módulo	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,6
		O	utilização obrigatória dos ingredientes	requisição de produtos em grande quantidade para as confeções que vai realizar	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	desperdício	saída da iguaria desde a abertura da janela até ao fecho da janela	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,20
		O	tempo de confeção		pontuação máxima dentro do tempo, zero fora do tempo	0,90
		S	Técnica profissional			1,50
		S	atitude/organização do serviço			1,20
B3	Método de trabalho	O	utilização adequada do material e equipamento	tarefa realizada de acordo com a ficha técnica para o módulo	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,6
		O	utilização obrigatória dos ingredientes	requisição de produtos em grande quantidade para as confeções que vai realizar	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
		O	desperdício	saída da iguaria desde a abertura da janela até ao fecho da janela	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,20
		O	tempo de confeção		pontuação máxima dentro do tempo, zero fora do tempo	0,90
		S	Técnica profissional			1,50
		S	atitude/organização do serviço			1,20
B4	Método de trabalho	O	utilização adequada do material e equipamento	tarefa realizada de acordo com a ficha técnica para o módulo	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,5
		O	utilização obrigatória dos ingredientes	requisição de produtos em grande quantidade para as confeções que vai realizar	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,50
		O	desperdício	saída da iguaria desde a abertura da janela até ao fecho da janela	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,00
		O	tempo de confeção		pontuação máxima dentro do tempo, zero fora do tempo	0,75
		S	Técnica profissional			1,25
		S	atitude/organização do serviço			1,00

Sub Critério C	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério C 20,00
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
C1	Elaboração do menu	O	utilização de novas tecnologias	utilizar novas tecnologias 1 por módulo	se utiliza as novas tecnologias pontuação máxima, se não utiliza a avaliação é zero	0,60
		O	utilização correta dos ingredientes	técnicas de confeção bem elaborada	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	1,20
		S	harmonia			0,60
		S	criatividade e inovação			0,60
C2		O	utilização de novas tecnologias	utilizar novas tecnologias 1 por módulo	se utiliza as novas tecnologias pontuação máxima, se não utiliza a avaliação é zero	1,2
		O	utilização correta dos ingredientes	técnicas de confeção bem elaborada	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	2,40
		S	harmonia			1,20
		S	criatividade e inovação			1,20
C3		O	utilização de novas tecnologias	utilizar novas tecnologias 1 por módulo	se utiliza as novas tecnologias pontuação máxima, se não utiliza a avaliação é zero	1,20
		O	utilização correta dos ingredientes	técnicas de confeção bem elaborada	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	2,40
		S	harmonia			1,20
		S	criatividade e inovação			1,20
C4		O	utilização de novas tecnologias	utilizar novas	se utiliza as novas tecnologias pontuação máxima, se não utiliza a avaliação é zero	1,00
		O	utilização correta dos ingredientes	técnicas de cor	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	2,00
		S	harmonia			1,00
		S	criatividade e inovação			1,00

Sub Critério D	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério D 5,00
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
D1	Profissionalismo	O	apresentação/uniforme	jaleca, barrete, calças de cozinha, sapatos de cozinha, avental	apresentação cuidada e o uniforme limpo, atribui-se pontuação máxima, se não existir boa apresentação e o uniforme está sujo a atribuição é zero	0,15
		O	reponsabilidade/atitude		tem responsabilidade e boa atitude a avaliação e máxima, não é responsável e não demonstra atitude a classificação é zero	0,30
		O	equipamentos pessoais/ferramentas	organização dos materiais e ferramentas	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,30
D2	Profissionalismo	O	apresentação/uniforme	jaleca, barrete, calças de cozinha, sapatos de cozinha, avental	apresentação cuidada e o uniforme limpo, atribui-se pontuação máxima, se não existir boa apresentação e o uniforme está sujo a atribuição é zero	0,30
		O	reponsabilidade/atitude		tem responsabilidade e boa atitude a avaliação e máxima, não é responsável e não demonstra atitude a classificação é zero	0,60
		O	equipamentos pessoais/ferramentas	organização dos materiais e ferramentas	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60

D3	Profissionalismo		apresentação/uniforme	jaleca, barrete, calças de cozinha, sapatos de cozinha, avental	apresentação cuidada e o uniforme limpo, atribui-se pontuação máxima, se não existir boa apresentação e o uniforme está sujo a atribuição é zero	0,30
			responsabilidade/atitude		tem responsabilidade e boa atitude a avaliação e máxima, não é responsável e não demonstra atitude a classificação é zero	0,60
			equipamentos pessoais/ferramentas	organização dos materiais e ferramentas	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,60
D4	Profissionalismo		apresentação/uniforme	jaleca, barrete, calças de cozinha, sapatos de cozinha, avental	apresentação cuidada e o uniforme limpo, atribui-se pontuação máxima, se não existir boa apresentação e o uniforme está sujo a atribuição é zero	0,25
			responsabilidade/atitude		tem responsabilidade e boa atitude a avaliação e máxima, não é responsável e não demonstra atitude a classificação é zero	0,50
			equipamentos pessoais/ferramentas	organização dos materiais e ferramentas	deduz 25% por cada erro (máximo permitido 4 erros)	0,50

Sub Critério E	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério E
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
E1	Características gerais	S	empratoamento (cor, forma, disposição)			1,35
		S	viabilidade de execução da iguaria			0,45
		S	decoração			0,45
E2	Características gerais	S	empratoamento (cor, forma, disposição)			2,70
		S	viabilidade de execução da iguaria			0,90
		S	decoração			0,90
E3	Características gerais	S	empratoamento (cor, forma, disposição)			2,70
		S	viabilidade de execução da iguaria			0,90
		S	decoração			0,90
E4	Características gerais	S	empratoamento (cor, forma, disposição)			2,25
		S	viabilidade de execução da iguaria			0,75
		S	decoração			0,75

Sub Critério F	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério F
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
F1	Sabor	O	temperatura	50º (para confeções quentes)	Pontuação máxima entre os 40º e os 60º, fora dessa temperatura sofre penalização 25% por cada 10º de diferença, mais de 4 erros tem zero	0,30
		S	tempero individual			0,60
		S	aroma			0,60
		S	equilíbrio de temperos			1,50
		S	ponto de cozedura/textura			1,50
F2	Sabor	O	temperatura	50º (para confeções quentes)	Pontuação máxima entre os 40º e os 60º, fora dessa temperatura sofre penalização 25% por cada 10º de diferença, mais de 4 erros tem zero	0,60
		S	tempero individual			1,20
		S	aroma			1,20
		S	equilíbrio de temperos			3,00
		S	ponto de cozedura/textura			3,00

F3	Sabor	O	temperatura	50º (para confeções quentes)	Pontuação máxima entre os 40º e os 60º, fora dessa temperatura sofre penalização 25% por cada 10º de diferença, mais de 4 erros tem zero	0,60
		S	tempero individual			1,20
		S	aroma			1,20
		S	equilíbrio de temperos			3,00
		S	ponto de cozedura/textura			3,00
F4	Sabor	O	temperatura	50º (para confeções quentes)	Pontuação máxima entre os 40º e os 60º, fora dessa temperatura sofre penalização 25% por cada 10º de diferença, mais de 4 erros tem zero	0,50
		S	tempero individual			1,00
		S	aroma			1,00
		S	equilíbrio de temperos			2,50
		S	ponto de cozedura/textura			2,50

## Anexo 4

### Conceitos

#### REFERENCIAL DE EMPREGO

O referencial de emprego elenca, para cada profissão, a **designação da profissão** e a **descrição geral da atividade profissional**, as **atividades operacionais** e as **áreas de competência nucleares** identificadas a partir dos referenciais nacionais e internacionais.

#### DESIGNAÇÃO DA PROFISSÃO

Identifica a designação do profissional no âmbito do mercado de trabalho, tendo por referência a designação estabelecida no âmbito da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

#### DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Descreve, de forma sintética, o objetivo da profissão e a sua importância para o mercado de trabalho, designadamente na produção de um determinado produto ou serviço. É utilizada a descrição existente no Perfil Profissional da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

#### ATIVIDADES OPERACIONAIS

Identificação das atividades que integram a profissão, numa lógica de processo produtivo. Compreende a decomposição da profissão em atividades (numa lógica funcional ou processual), identificadas a partir do referencial nacional, designadamente do Perfil profissional da profissão constante do CNQ.

#### ÁREAS DE COMPETÊNCIA

Refere-se a uma **combinação de conhecimentos, aptidões e atitudes** adequados a um determinado contexto profissional, tendo em vista o desenvolvimento, no todo ou em parte, de um bem, seja ele um produto e/ou serviço, com valor para o mercado de trabalho. A cada área de competência associar-se-á um peso relativo da sua importância para a profissão. Esse peso poderá ser identificado a partir da complexidade, utilização, criticidade ou outro.

#### CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

Considerando que a avaliação pretende aferir se um desempenho está de acordo com um padrão planeado, esperado e desejado, os critérios de avaliação segmentam o referencial de emprego em 4 a 6 grandes áreas (de competência ou funcionais). Ou seja, os critérios de avaliação definem o âmbito da avaliação do desempenho profissional esperado.

#### SUB-CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

O subcritério de avaliação é a decomposição do critério de avaliação (em áreas de produção ou do conhecimento), facilitando o desenvolvimento de instrumentos de medição do desempenho (aspetos) de forma clara, justa e transparente.

## MÓDULO DA COMPETIÇÃO

Os módulos estruturam a prova, integrando, de forma organizada, um conjunto de tarefas e/ou operações afins, tendo em vista o desenvolvimento de um produto ou serviço com valor para o mercado de trabalho. O módulo de avaliação poderá responder no todo ou em parte a uma área de competência.

### ASPETOS (INDICADORES)

Os aspetos (indicadores de avaliação) decorrem da decomposição dos subcritérios em indicadores de desempenho esperados, vertidos numa ficha de avaliação/grelha de observação, que facilite a medição do desempenho no desenvolvimento da prova, considerando as tarefas, operações atitudes e comportamentos esperados e observáveis. Podem ser considerados aspetos a altura, ângulo, peso, nivelamento, erros, tolerâncias, tempo de execução, processo, etc.

### PROVA

É o instrumento que fornece a informação necessária e específica de execução das tarefas a executar, de acordo com o perfil de emprego, áreas de competência, critérios e subcritérios de avaliação definidos (para jurados e concorrentes).

### FICHA DE AVALIAÇÃO/GRELHA DE OBSERVAÇÃO

É o instrumento de base dos jurados para observação do desempenho dos concorrentes para a correspondente avaliação. A observação poderá desenvolver-se em tempo real (isto é, no decurso da execução), ou na lógica do produto final.

### LISTA DE INFRAESTRUTURAS, MATERIAIS, FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

Refere-se à identificação das características das infraestruturas, materiais, ferramentas e equipamentos necessários à organização e desenvolvimento da prova.

### LAYOUT-TIPO DA COMPETIÇÃO

Refere-se à organização do espaço da competição, identificando áreas e posicionamento de postos de trabalho e de áreas associadas a jurados, chefe de oficina e concorrentes.