



DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL SETÚBAL 2020

**COZINHA**

## TÍTULO

WorldSkills Portugal - **Descritivo Técnico** da Competição de **Cozinha**

## PROMOTOR E CONCETOR

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

R. de Xabregas, 52, 1949-003 Lisboa

Tel: (+351) 21 580 3010 E-mail: [wsp@iefp.pt](mailto:wsp@iefp.pt)

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
- Maria Germano – Secretariado da WorldSkills Portugal
- Miléne Nobre | Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

## DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo - WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação
- Nuno Viana – Conceção e Design Gráfico

Nos termos do Regulamento em vigor, este Descritivo Técnico está aprovado pela *WorldSkills* Portugal.

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

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

Correspondência com referenciais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>8111183 - Técnico/a de cozinha/pastelaria</b> (Referencial CNQ)</li> <li>• <b>34 – Cooking</b> (WorldSkills Europe)</li> <li>• <b>34 – Cooking</b> (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 Comitês Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

O Descritivo Técnico é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

## ÍNDICE

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>3</b>
1.1 ENQUADRAMENTO .....	3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT).....	3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	3
<b>2 REFERENCIAL DE EMPREGO .....</b>	<b>4</b>
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO.....	4
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS.....	4
2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA .....	5
2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO).....	11
2.5 QUADRO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO vs MÓDULOS .....	12
<b>3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO.....</b>	<b>13</b>
3.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO .....	13
3.2 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA.....	14
3.3 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E OS MÓDULOS DA COMPETIÇÃO .....	15
3.4 MÓDULOS: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL .....	16
3.5 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO .....	17
<b>4 ESTRUTURA DA PROVA .....</b>	<b>17</b>
4.1 NOTAS GERAIS .....	17
4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA .....	18
Na estruturação da prova dever-se-á, ainda, considerar o seguinte: .....	18
4.3 FICHA DE AVALIAÇÃO .....	19
4.4 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	19
<b>5 REQUISITOS DE SEGURANÇA .....</b>	<b>20</b>
5.1 GERAIS .....	20
5.2 ESPECÍFICOS.....	20
<b>6 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO .....</b>	<b>21</b>
6.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS .....	21
6.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS .....	21
6.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS .....	21
6.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO a preparar pela organização .....	22
6.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE .....	23
6.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO.....	23
6.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA .....	23
6.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO .....	24
6.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL .....	24
<b>7 ANEXOS.....</b>	<b>24</b>
1 - Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição	
2 - Ficha de Segurança da Profissão	
3 - Exemplo de ficha de avaliação do CIS	
4 - Conceitos	

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: 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 2020)</li> <li>• Experiência: Atividades de cozinha e pastelaria</li> </ul>

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

Nos termos previsto do Regulamento do Campeonato das Profissões, 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 constituindo-se como um guia para a preparação dos jovens e formadores para os campeonatos, para a elaboração e organização das provas e própria qualidade do campeonato e da formação profissional.

## 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* – O que fazemos  
<https://worldskills.org/what/>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação  
<https://worldskills.org/what/projects/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação  
[http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoPerfilPDF/1809/811183\\_Perfil](http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoPerfilPDF/1809/811183_Perfil)
- *WorldSkills International* - Recursos *on-line*  
<https://worldskills.org/skills/>

## 2 REFERENCIAL DE EMPREGO

### 2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Designação da atividade

#### **Técnico/a de Cozinha**

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.angep.gov.pt/Qualificacoes/Referenciais/1809>)

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

### 2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o/a Técnico/a 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 bem estar.
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/UNIDADES DE COMPETÊNCIA

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
1. Planeamento e Organização	5%

Os concorrentes terão 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 **terão de conseguir**:

- Manter padrões de qualidade em toda a produção, mesmo quando sob pressão
- Preparar um plano diário para as confeções que vão efetuar
- Coordenar toda a mise-en-place 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-place 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

### UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Funcionamento do serviço de hotelaria e restauração
- Organização do departamento de cozinha
- Normas de manuseamento dos equipamentos e utensílios de cozinha
- Organização de géneros alimentícios

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
2. 2. Relacionamento Interpessoal e serviço ao cliente	5%

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

- Os conflitos e encontrar soluções
- O bom relacionamento interpessoal com o júri, outros concorrentes, team leaders e delegados técnicos, com vista ao desenvolvimento de um bom nível de colaboração;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia,

## ÁREA DE COMPETÊNCIA

Importância  
relativa (%)

- 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 **terão de conseguir:**

- Comunicar eficazmente com o júri, outros concorrentes, team leaders 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

**UNIDADES DE COMPETÊNCIA:**

- Eficácia da comunicação
- Técnicas de atendimento e comunicação
- Tipos de serviço de alimentação: Características
- Garantia de satisfação do cliente
- Relacionamento interpessoal
- Menu como ferramenta de vendas e comunicação

## ÁREA DE COMPETÊNCIA

Importância  
relativa (%)

### 3. Saúde, Higiene e Segurança Alimentar

15%

Os concorrentes terão 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 **terão 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

**UNIDADES DE COMPETÊNCIA:**

- Aquisição e armazenagem de produtos alimentares: enquadramento legal e boas práticas

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regras de saúde e segurança na cozinha</li> <li>• Normas de HACCP</li> <li>• Segurança: normas e prevenção de acidentes</li> <li>• Normas de HST: Farda e equipamento de trabalho</li> </ul>	

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<b>4. Desenvolvimento de Menus</b>	<b>5%</b>

Os concorrentes **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 **terão 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

**UNIDADES DE COMPETÊNCIA:**

- Mercado dos ingredientes: Relação "Preço/Qualidade"
- Ingredientes: Tipologia e rotulagem
- Ingredientes: Efeitos de sazonalidade
- Tipologia e estilos de menu
- Composição de menus (numa variedade de situações e ocasiões)
- Qualidade dos produtos alimentares

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<b>5. Preparação e Transformação dos Ingredientes</b>	<b>20%</b>

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

- Cortes de carne em ovinos, bovinos, suínos, aves e caça
- Métodos de desossar e preparar as carnes para cozinhar



ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
---------------------	--------------------------

- Critérios organoléticos de peixes e mariscos disponíveis e as suas utilizações
- Cortes em peixe, marisco e marinadas
- Métodos de preparação e transformação do peixe e marisco para cozinhar
- A variedade de frutas, ingredientes de salada e vegetais usados na cozinha e seus métodos de preparação
- Cortes de legumes, tubérculos
- Preparação e transformação de legumes, arroz, pastas, ovos, batatas compostas, molhos, massas
- Preparação e transformação de massas, molhos, cremes, e aparelhos em pasteleria
- As confeções por concentração, dispersão e mista
- Os equipamentos e ferramentas utilizados na preparação de ingredientes

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Calcular, medir e pesar quantidades corretas de produtos alimentares
- Dominar o material e equipamento de uma cozinha e dos cortes utilizados em cozinha
- Domínio técnico dos cortes utilizados em cozinha
- Dominar as diferentes técnicas de confeção como por exemplo: fritar, saltear, etc.
- Identificar, amanhar, cortar, marinar, transformar, embalar, armazenar, legumes, tubérculos, peixe e carne
- 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.
- Preparar e confeccionar as diferentes massas, cremes, molhos, caldas, recheios, coberturas de pasteleria
- Preparar e confeccionar pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, parfait, bávaros, etc.
- Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares
- Dominar as novas metodologias de uma cozinha

**UNIDADES DE COMPETÊNCIA:**

- Técnicas de corte dos géneros alimentícios
- Manuseamento de utensílios e equipamentos
- Métodos de preparação dos vários produtos alimentares
- Técnicas de confeção
- Métodos de trabalho na cozinha

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
6. Métodos de Cozedura	15%

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

- As confeções por concentração, dispersão e mista
- Os diferentes métodos de cozedura e o uso apropriado para os diferentes ingredientes e menus
- Os efeitos de transformação ao cozinhar ingredientes
- Tipos de molhos usados na cozinha profissional e as regras para fazer molhos
- Tipos de sopas usadas na cozinha profissional e as regras para fazer sopas e cremes
- Guarnições e extensões clássicas para pratos básicos

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Selecionar o equipamento de cozinha apropriado para os diferentes métodos de cozedura
- Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares
- Combinar e aplicar vários métodos de cozedura em simultâneo
- Dominar as diferentes técnicas de confeção como por exemplo: fritar, saltear, corar, estufar, guisar, saltear, rissolar, gratinar entre outros

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<ul style="list-style-type: none"> <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 pastelaria</li> <li>• Preparar e confeccionar pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, <i>parfait</i>, <i>bávaros</i>, etc.</li> <li>• Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares</li> <li>• Combinar ingredientes para alcançar o resultado</li> </ul>	

#### UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Efeitos de transformação na confeção de ingredientes
- Tempos e temperaturas na confeção de produtos alimentares
- Técnicas de confeção
- Tipos de cozedura
- Preparação e confeção de pratos de cozinha regional, nacional e internacional
- Preparação e confeção de massas, cremes, molhos, caldas, recheios e coberturas de pastelaria
- Preparação e confeção de pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, *parfait*, *bábaros*, etc..
- Preparação e confeção de pratos vegetarianos

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
7. Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	25%

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

- A importância da apresentação de alimentos como parte da experiência da refeição
- A gama de pratos e outros equipamentos de apresentação disponíveis
- Tendências na apresentação de alimentos
- Estilos de serviço e seu impacto na apresentação de pratos
- A importância do controle das porções consoante o tipo de serviço e estabelecimento
- A importância da cor e da disposição dos alimentos no prato
- A importância da higienização do prato para apresentação da iguaria

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Colocar as porções exigidas para cada confeção
- Clarificar, engrossar e melhorar sopas e molhos
- Produzir e apresentar saladas em recipiente refrigerados
- Apresentar confeções para buffets quentes/ frios, self-service e serviço à carta
- Produzir guarnições variadas
- Providenciar pratos para higienizar e aquecer ou arrefecer antes do empratamento
- Apresentar alimentos de forma atrativa para melhorar a experiência da refeição
- Apresentar alimentos usando equipamentos de serviço tais como: pratos, travessas, molheiras e outros escolhidos pelo corpo de jurados

#### UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Normalização: Porções na confeção
- Apresentação dos alimentos: parte da experiência da refeição
- Apresentação de alimentos: Tendências
- Buffets quentes e frios, à la carte ou self-service

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manutenção das temperaturas dos alimentos na saída dos serviços</li> </ul>	

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<b>8. Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento</b>	<b>10%</b>

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

- Disponibilidade sazonal e variações de preço dos ingredientes
- A variedade e as vantagens dos fornecedores locais, nacionais e internacionais
- As condições comuns de pagamento e remessa
- Os fatores que influenciam o preço do menu
- Os métodos de cálculo do preço de venda com base no custo dos ingredientes
- A importância da economia e da eficiência na preparação de alimentos
- A importância da sustentabilidade, do impacto ambiental e da pegada de carbono causada pelas suas escolhas
- As soluções de armazenamento de alimentos disponíveis

Os concorrentes **terão de conseguir**:

- Selecionar os produtos alimentares segundo critérios de preço/qualidade, sazonalidade e sustentabilidade
- Preparar requisições diárias
- Solicitar com precisão, os produtos alimentares necessários para atender às necessidades dos módulos exigidos em competição
- Completar o menu com as respetivas fichas técnicas com: Ingredientes, quantidade e processo de confeção
- Verificar no ato de entrega se os produtos alimentares são de qualidade aceitável
- Armazenar todos os alimentos frescos, congelados, refrigerados e secos nas respetivas áreas/equipamentos, garantindo que as temperaturas e condições de armazenamento se mantenham
- Rececionar os produtos que consiga armazenar
- Registo completo dos produtos alimentares, temperaturas e higienização

**UNIDADES DE COMPETÊNCIA:**

- Ingredientes: Preços de mercado e relação "Preço/Qualidade"
- Ingredientes: Sazonalidade
- Qualidade dos produtos alimentares
- Cálculo do preço de venda com base no preço de custo
- Temperaturas e condições de armazenamento
- Construção de fichas técnicas
- Preparação de requisições ao economato


## 2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO)

Para efeito de aferição das competências e de avaliação do desempenho profissional, **o/a concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho**, associado à **atividade de cozinheiro**.

A **estrutura do projeto (Prova)** a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 9 áreas de atividade (módulos):

1. Módulo 1 A – Finger Food
2. Módulo 1 B - Sobremesa
3. Módulo 1 C - Contrarrelógio
4. Módulo 2 A – Carne
5. Módulo 2 B – Prato Principal
6. Módulo 3 A – Marisco
7. Módulo 3 B – Sobremesa
8. Módulo 4 A – Peixe
9. Módulo 4 B - Surpresa

## 2.5 QUADRO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO vs MÓDULOS

		Quadro correspondência de Critérios de Áreas de Competência   Unidades de Competência com Critérios de Avaliação e Módulos																					
		ÁREAS DE COMPETÊNCIA																					
		Planejamento e Organização	Relacionamento Interpessoal e Serviço ao Cliente	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar	Desenvolvimento de Menu	Preparação e Transformação dos Ingredientes	Métodos de Cozinha	Preparação/Apropração dos Produtos Confeccionados	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento														
		5%	5%	15%	5%	20%	15%	25%	10%														
UNIDADES DE COMPETÊNCIA																							
Critérios	Funcionamento do serviço de bebidas e restauração																						
	Organização do Departamento de cozinha																						
	Métodos de armazenamento dos equipamentos e utensílios de cozinha																						
	Organização de gêneros alimentícios																						
	Eficácia da comunicação																						
	Técnicas de armazenamento e conservação																						
	Tipos de serviços de alimentação: Características																						
Garantias de satisfação do cliente																							
Relacionamento Interpessoal																							
Menu como ferramenta de vendas e comunicação																							
Aplicação e armazenamento de produtos alimentícios: empacotamento legal e boas práticas																							
Régua de saúde e segurança na cozinha																							
Normas da HACCP																							
Segurança, normas e prevenção de acidentes																							
Normas de HSE: Focada e equipamento de trabalho																							
Intensidade dos ingredientes: "Balance" "Propor-Cuidevall"																							
Ingredientes: Tipologia e rotulagem																							
Ingredientes: Efeitos de sustentabilidade																							
Tipologia e análise de menu																							
Composição de menus (numa variedade de situações e ocasiões)																							
Qualidade dos produtos alimentícios																							
Isotéticos de certos dos gêneros alimentícios																							
Armazenamento de utensílios e equipamentos																							
Métodos de preparação dos vários produtos alimentícios																							
Técnicas de corte																							
Métodos de trabalho na cozinha																							
Efeitos de transformação na corteira de ingredientes																							
Temperatura e conservação na corteira de produtos alimentícios																							
Técnicas de corte																							
Tipos de cozinha																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							
Preparação e corteira de pratos de cozinha quente, quente e frio																							

### 3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

#### 3.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

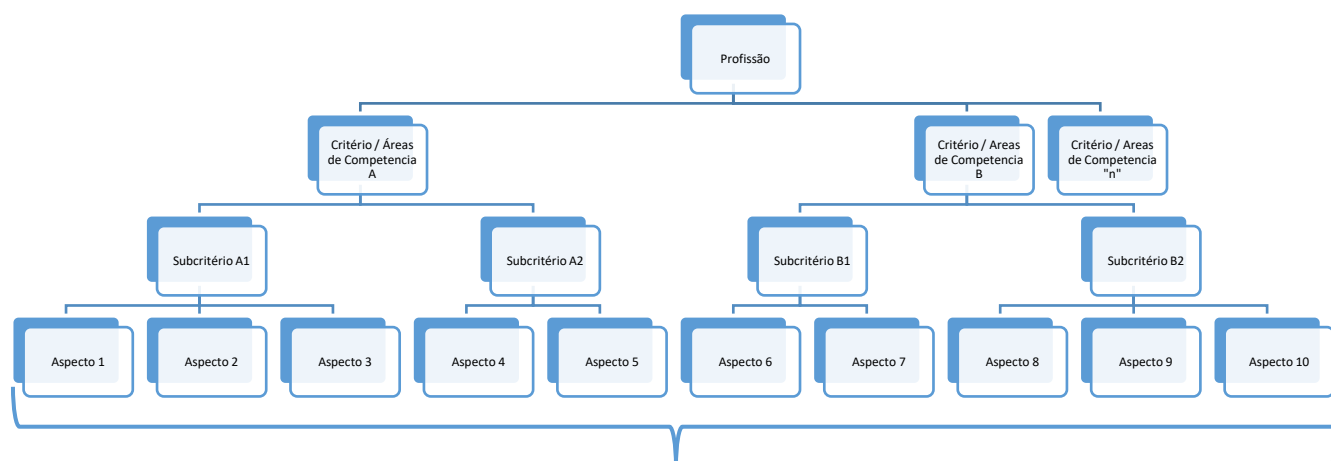
Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

- A - Planeamento e Organização
- B - Relacionamento Interpessoal e Serviço ao Cliente
- C - Saúde, Higiene e Segurança Alimentar
- D - Desenvolvimento de Menus
- E - Preparação e Transformação dos Ingredientes
- F - Métodos de Cozedura
- G - Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados
- H - Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento

Os critérios de avaliação e a respetiva notação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Natureza e Ponderação		
		Mensurável	Ajuizável	Total
A	Planeamento e Organização		5	5
B	Relacionamento Interpessoal e Serviço ao Cliente	2	3	5
C	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar		15	15
D	Desenvolvimento de Menus	2	3	5
E	Preparação e Transformação dos Ingredientes	5	15	20
F	Métodos de Cozedura	5	10	15
G	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	5	20	25
H	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento	5	5	10
<b>Total</b>		<b>24</b>	<b>76</b>	<b>100</b>

Nota: Cada critério será dividido em subcritérios e estes divididos em aspetos a observar.



A observar/avaliar no decorrer da Prova

## 3.2 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA

O objetivo da prova é fornecer condições de evidência das competências requeridas no âmbito da profissão e proporcionar 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/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 produto ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está limitado ao estritamente necessário à conclusão prática do projeto (prova).

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 9 módulos de competição.

1. Módulo 1 A - Preparação e Confeção de Finger Food
2. Módulo 1 B - Preparação e confeção de Sobremesa
3. Módulo 1 C - Preparação e confeção em Contrarrelógio
4. Módulo 2 A - Preparação e confeção de Carne
5. Módulo 2 B - Preparação e confeção de Prato Principal
6. Módulo 3 A - Preparação e confeção de Marisco
7. Módulo 3 B - Preparação e confeção de Sobremesa
8. Módulo 4 A - Preparação e confeção de Peixes
9. Módulo 4 B - Prova surpresa

No âmbito da prova, os postos de trabalho são sorteados para toda a prova e as provas desenvolvidas pelos concorrentes nos seus postos de trabalho.

A prova tem duração total entre 16 e 22 horas.

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

Quadro Módulos   Tempo   Dia de prova			
			
	Módulos	Tempo	Dia sugerido
1	Modulo 1 A - Finger food	2h30	C1
6	Modulo 1 B Sobremesa	2h00	C1
2	Modulo 1 c - Contrarrelógio	0h30	C1
3	Modulo 2A - Carne	2h00	C2
4	Modulo2B - Prato Principal	3h00	C2
5	Modulo 3A - Marisco	2h30	C3
7	Modulo 3B - Sobremesa	2h30	C3
9	Modulo 4A - Peixe	2h00	C4
8	Modulo 4B - Surpresa	2h30	C4

### 3.3 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:

		Quadro correspondência de Critérios de Avaliação   Módulos							
		Critérios de Avaliação							
		A	B	C	D	E	F	G	H
		Planeamento e Organização	Relacionamento Interpessoal e Serviço ao Cliente	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar	Desenvolvimento de Menus	Preparação e Transformação dos Ingredientes	Métodos de Cozedura	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento
<b>Módulos</b>	Modulo 1 A - Finger food	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 1 B Sobremesa	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 1 c - Contrarrelógio	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 2A - Carne	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 2B - Prato Principal	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 3A - Marisco	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 3B - Sobremesa	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 4A - Peixe	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 4B - Surpresa	x	x	x	x	x	x	x	x



### 3.4 MÓDULOS: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

Quadro correspondência de Critérios de Avaliação   Módulos   Fases do Campeonato																				
 <b>Critérios de Avaliação</b>		Módulos de Avaliação									Fase de Pré-seleção	Fase Regional	Fase Nacional							
		Módulo 1 A - Finger food Módulo 1 B - Sobremesa Módulo 1 C - Contrarrelógio Módulo 2A - Carne Módulo 2B - Prato Principal Módulo 3A - Marisco Módulo 3B - Sobremesa Módulo 4A - Peixe Módulo 4B - Surpresa	Referência									25% do previsto no Descritivo Técnico	50% do previsto no Descritivo Técnico	100% do previsto no Descritivo Técnico						
			Carga Horária:									6 horas	14 horas	22 horas						
			Nível de exigência da prova									Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta
												X				X				x
																	X			x
										X			X				x			
										X			X				x			
													X				x			
																		x		
Fases do Campeonato		Pré-seleção									Nível de exigência da prova:									
		Regional									Alto: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional;									
		Nacional									Médio: a correspondente a 75% do estabelecido para níveis de alta exigência; Baixo: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência.									
A	Planeamento e Organização											X				X				x
B	Relacionamento Interpessoal e Serviço ao Cliente																			x
C	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar												X			X				x
D	Desenvolvimento de Menus															X				x
E	Preparação e Transformação dos Ingredientes											X				X				x
F	Métodos de Cozedura											X				X				x
G	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados															X				x
H	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento																			x

### 3.5 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 consiga completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável nos casos em que a ferramenta/equipamento seja da responsabilidade do concorrente ou respetiva entidade);
- Se algum concorrente não poder completar operações/tarefas da prova devido a falhas que não lhe sejam imputadas, tais como:
  - Falhas do posto de trabalho
  - Avarias de equipamentos não imputável a mau uso do concorrente
  - Falhas de energia

As pontuações referentes a essas operações/tarefas devem ser atribuídas aos concorrentes que tentaram/iniciaram a execução da (s) mesma (s);

- Em todos os casos os jurados têm de avaliar, na íntegra, todos os aspetos da ficha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação atribuída aos aspetos a avaliar pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, deve refletir o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados para avaliação, devem ser tidas em consideração a experiência em campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- O grupo de jurados responsável pela avaliação de um determinado subcritério deverá avaliar todos os aspetos, referentes a esse subcritério, em todos os concorrentes;

Poderão ser consideradas para efeitos de penalização, com impacto na avaliação, as seguintes infrações

- 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 módulo/prova;
- A permanência no local da prova fora dos períodos autorizados;
- O acesso a qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

Qualquer destas infrações será aceite para discussão e posterior aplicação de penalização adequada sempre que, haja prova física ou, na falta desta, seja observada e reportada pelo mínimo de dois jurados.

## 4 ESTRUTURA DA PROVA

### 4.1 NOTAS GERAIS

A prova será desenhada para uma execução num período não inferior a 16 horas e não superior a 22 horas e 15 minutos, sendo constituída pelos seguintes 9 módulos de competição:

1. Módulo 1 A - Preparação e Confeção de Finger Food
2. Módulo 1 B - Preparação e confeção de Sobremesa
3. Módulo 1 C - Preparação e confeção em Contrarrelógio
4. Módulo 2 A - Preparação e confeção de Carne
5. Módulo 2 B - Preparação e confeção de Prato Principal
6. Módulo 3 A - Preparação e confeção de Marisco
7. Módulo 3 B - Preparação e confeção de Sobremesa
8. Módulo 4 A - Preparação e confeção de Peixes
9. Módulo 4 B - Prova surpresa

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

- Estar em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;
- Ser acompanhada por uma grelha de avaliação a validar pelos jurados antes do início da prova;
- Ser, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à Worldskills Portugal, 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;
- Ser 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 se preveja um protótipo, deve fazer referência às condições da sua exposição durante o Campeonato;
- Estar 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;
- Ter 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 incidir em áreas não abrangidas pelo presente Descritivo Técnico, nem alterar a distribuição da avaliação nele prevista;
- 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:

- Orientações 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 (supervisor de infraestruturas);
- Ata, termo de aceitação e outra documentação associada.

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

- A avaliação estará dividida por 9 módulos, a serem desenvolvidos num posto de trabalho, atribuído por sorteio;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- A prova terá como duração mínima - 16 horas;
- A prova terá como duração máxima - 22 horas e 15 minutos;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

1. Módulo 1 A - Preparação e Confeção de Finger Food
2. Módulo 1 B - Preparação e confeção de Sobremesa
3. Módulo 1 C - Preparação e confeção em Contrarrelógio
4. Módulo 2 A - Preparação e confeção de Carne
5. Módulo 2 B - Preparação e confeção de Prato Principal
6. Módulo 3 A - Preparação e confeção de Marisco

7. Módulo 3 B - Preparação e confeção de Sobremesa
8. Módulo 4 A - Preparação e confeção de Peixes
9. Módulo 4 B - Prova surpresa

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.

## 4.3 FICHA DE AVALIAÇÃO

Na ficha de avaliação são registados todos os aspetos a avaliar, aglutinados em subcritérios (b) (unidades de competência) e critérios (a) (áreas de competência)

Exemplo de ficha de avaliação.

		Skill name							
		Profissão XXXXX							
		Critério / Área de Competência							
		A	Critério A						
		B	Critério B						
Sub Critérios ID	Sub Critérios Nome e Descrição	Tipo Avaliação M=Mens. J=Ajuiz.	Descrição dos Aspectos	Pontos Ajuizável	Explicações detalhadas (M ou J) OU Descrição dos pontos Ajuizáveis	Medida Requerida (Só para M)	Áreas de Competência	Pontuação Máxima	
A1	Subcritério 1	J	Aspecto Ajuizável 1	0	Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa		1	2,00	
b)		M	Aspecto Mensurável 1	1	O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa)				
		M	Aspecto Mensurável 2	2	O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média)				
		M	Aspecto Mensurável 2	3	Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo)				
					Descrição detalhada	Medida Pretendida			
					Descrição detalhada	Sim / Não			

Os aspetos poderão ser de duas naturezas, **mensuráveis** e **ajuizáveis**

Os aspetos a observar de **natureza mensurável** (d) englobam:

- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de **natureza ajuizável** (c) serão comparados com um padrão / standard. Vão ser acompanhados de descritores em texto (e), foto e/ou padrões que clarifiquem os standards e ajudem à correta avaliação.

Na avaliação de **aspetos ajuizáveis** (c) o gosto ou opinião pessoal não podem interferir, esta avaliação baseia-se na confrontação com os standards previamente definidos.

## 4.4 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

### 4.4.1 Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- pelo Presidente de Júri
- por um grupo de jurados indicados por decisão do Júri no final do campeonato anterior
- pelo patrocinador
- por uma entidade externa independente indicada pela organização

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

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

	Período/momento	Atividade
1	No final da competição	É atualizado o DT para a competição seguinte e definidas características da próxima prova
2	8 meses antes da competição	As provas são elaboradas pelo concetor de acordo com o definido no ponto 1
3	Desejavelmente as provas não serão divulgadas na integra	
4	3 meses de antecedência	Serão divulgadas características técnicas de equipamentos e/ou materiais e uma estrutura tipo da prova
5	Um mês antes da competição	Se possível, divulgação de elementos técnicos dos equipamentos a fornecer pela entidade patrocinadora
6	Na preparação da competição C-4 a C-2	A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada. Caso a prova tenha sido divulgada deve ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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

## 5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

### 5.1 GERAIS

O Regulamento de Segurança encontra-se divulgado no site da Worldskills Portugal e integra uma ficha de segurança específica da profissão, de cumprimento **OBIGATÓRIO**, 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;
- O fato e calçado de trabalho é da responsabilidade dos participantes. Quando necessário, os concorrentes devem trazer os seus Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para a execução das provas;
- Os concorrentes estão obrigados a utilizar as EPIs adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Os jurados devem utilizar o equipamento de proteção individual sempre que estejam nas áreas onde os mesmos são obrigatórios para os concorrentes, sendo que o calçado de proteção tem de ser sempre utilizado no local de competição;
- Deve existir, no mínimo, um *kit* de primeiros socorros na área de trabalho;
- No decurso do campeonato nacional, a organização da WSP providenciará na local assistência médica.

### 5.2 ESPECÍFICOS

A Ficha de Segurança desta profissão encontra-se no anexo 2 a este DT

## 6 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.

### 6.1 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.

- Exemplo: cabina / energia trifásica xx amperes / água quente e fria, etc.
- 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

### 6.2 EQUIPAMENTOS 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;
- Materiais de limpeza;
- Extintor de incêndio e Kit primeiros socorros;
- Cacifos e mobiliário
- Material de economato diverso;
- Computador para o CIS;
- Balde de recolha diferenciada de resíduos, pá e vassoura;
- Relógio de parede ou similar;
- Extensões elétricas.

### 6.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS

Toda a lista de equipamentos e máquinas ferramenta 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.

Não Aplicável

## 6.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO a preparar pela organização

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-fashion em vidro	3 por concorrente
Pacojet	1 por 6 concorrentes
Abatedor de temperatura	1 por 6 concorrentes
Maçarico	1 por cada 6 concorrentes
Molheiras de porcelana	2 por concorrente
Ingredientes de cozinha molecular	

## 6.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

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

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. Tais como:

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

## 6.6 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.

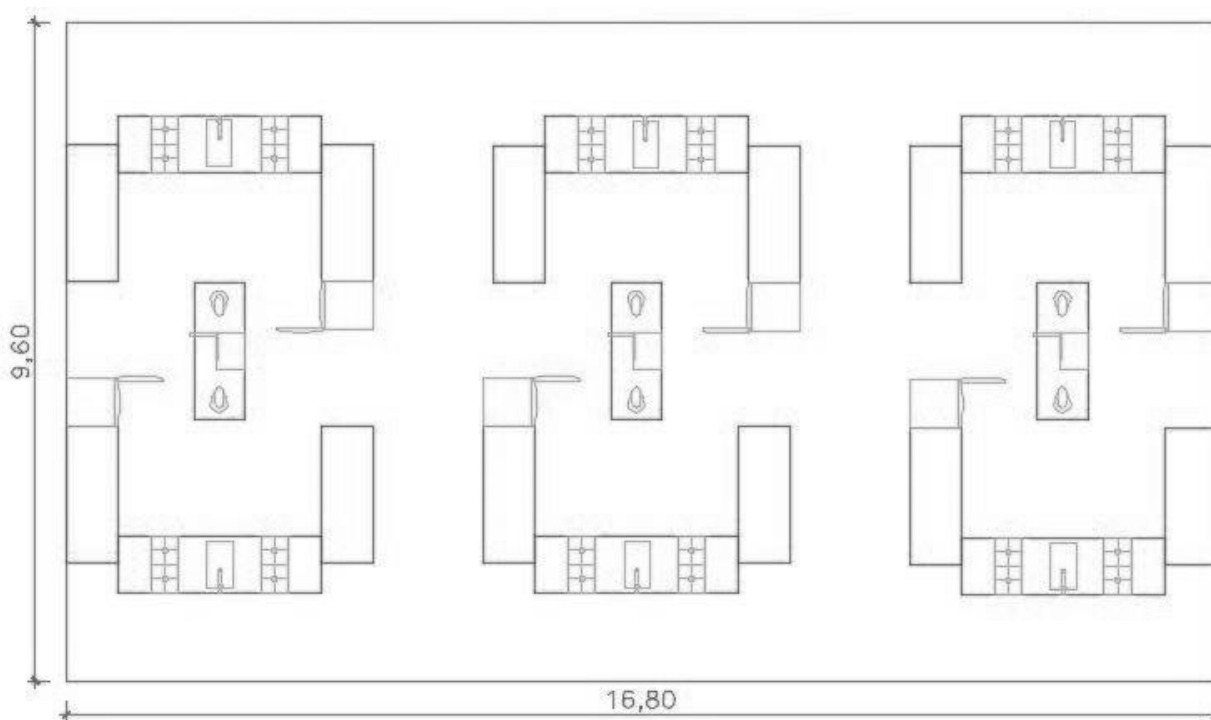
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes **NÃO** devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som, exceto se fizer parte das ferramentas da responsabilidade dos concorrentes (Multimédia);
- Telemóvel;

## 6.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

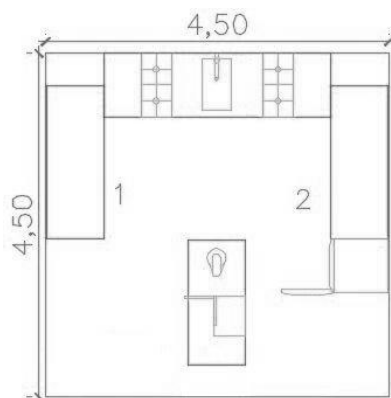
### 6.7.1. Layout genérico de referência do espaço da competição



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



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



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

- O Piso deve ser antiderrapante e lavável (à prova de óleo), sem tapete;
- Desejavelmente, o espaço para cada posto de trabalho deverá ser de  $Xm^2$ ;
- Distância mínima do público:  $\pm 1m$

## 6.8 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, em formas de promover a profissão. Essas formas de promoção da profissão 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.

## 6.9 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.

## 7 ANEXOS

Anexo 1	Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Marking form do CIS
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 PROTECÇÃO INDIVIDUAL**

								
Pessoal autorizado a entrar na área de competição								
Chefes de Equipa	Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar				Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar			
Chefes de Oficina								
Delegados								
Técnicos								
Observador								
Jurados								
Concorrentes								😊
Legenda:	Requerido			Recomendado				

**Para sua segurança cumpra as regras!**


### Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS



## Marking Form

### Campeonato Nacional



Skill 99 - XXXX

Sub Criterion A1 - Subcritério 1

Competitor (1234) Concorrente A

Marking Team (1234) Jurado 1, (5678) Jurado 2, (1357) Jurado 3, (2468) Jurado 4

Competition Day 1 Marking Scheme Lock 18-03-2019 14:52:32 Mark Entry Lock \_\_\_\_\_

JUDGEMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded	
J1	2.00	<b>Aspecto Ajudável 1</b> 0 - Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa 1 - O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa) 2 - O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média) 3 - Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo)	(5678) Jurado 2	<input type="text"/>	
			(1357) Jurado 3	<input type="text"/>	
			(2468) Jurado 4	<input type="text"/>	

MEASUREMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	2.00	Aspecto Mensurável 1 Descrição detalhada	Medida Pretendida	<input type="text"/>	<input type="text"/>
M2	2.00	Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada	Sim / Não	<input type="text"/>	<input type="text"/>

6.00

Maximum Mark for Sub Criterion

Mark Awarded

Page 1 / 1 18-03-2019 15:07:31

## 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.

#### 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.

#### 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.

#### 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).

## 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 deverá corresponder no todo ou em parte a uma área de competência. Haverá tantos módulos quantos os necessários a avaliar todas as áreas de competência.

## 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, supervisor de infraestruturas e concorrentes.