

70  
1950 - 2020



world skills  
Portugal



INSTITUTO DO EMPREGO  
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

## DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL PORTIMÃO 2023

### COZINHA

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

## 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, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 215803000

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

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

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

## APROVAÇÃO

- A identificar - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do Departamento de Formação profissional

## CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Diogo - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

## EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Vasco Vaz - WorldSkills Portugal | Diretor Técnico
- Vasco Rosa - WorldSkills Portugal | Skills Advisor
- Miléne Nobre - Presidente de Júri | 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 e Turismo**

Correspondência com referenciais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 811183 – Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Referencial CNQ)</li> <li>• 34 – Cozinha (WorldSkills Europe)</li> <li>• 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.

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

## ÍNDICE

TÍTULO.....	1
PROMOTOR E CONCETOR.....	1
APROVAÇÃO.....	<b>Erro! Marcador não definido.</b>
CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL.....	1
EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES.....	<b>Erro! Marcador não definido.</b>
DESIGN.....	1
OBSERVAÇÕES.....	1
<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 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS.....	5
2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA.....	5
2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA.....	6
2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	13
2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO.....	13
2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA.....	14
2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS.....	15
<b>3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO.....</b>	<b>16</b>
3.1 PROVAS.....	16
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO.....	16
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO.....	16
3.1.3 PROVA REGIONAL.....	17
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	18
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA.....	19
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	20
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	21
3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	22
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	22
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO.....	23
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO.....	23
<b>4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO.....</b>	<b>25</b>
4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS.....	25
4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS.....	25
4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS.....	25
4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO.....	25
4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE.....	26
4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO.....	26
4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA.....	27
4.7.1 LAYOUT GENÉRICO DE REFERÊNCIA DO ESPAÇO DA COMPETIÇÃO.....	27
4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO.....	27
4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO.....	28
4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO.....	28
4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL.....	28
<b>5 REQUISITOS DE SEGURANÇA.....</b>	<b>29</b>
5.1 GERAIS.....	29
5.2 ESPECÍFICOS.....	<b>Erro! Marcador não definido.</b>
<b>6 ANEXOS.....</b>	<b>30</b>

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 ENQUADRAMENTO

### PROFISSÃO: COZINHA

Natureza da competição:  
Individual

Aplicação:  
Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal;  
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.

Condições de participação no campeonato das profissões:  
≤ 21 anos (a 31 de dezembro de 2023)  
Experiência: Atividades de cozinha e pastelaria

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

Nos termos previsto no Artigo 25º, nº 3, do Regulamento Geral e do Artº 17 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 Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões  
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/wp-content/uploads/2019/07/Regulamento-do-Campeonato-dasProfiss%C3%B5es.pdf>
- *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>
- 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.anqep.gov.pt/Qualificacoes/Referenciais/1809>)

### 2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o/a Técnico/a de Cozinha/Pastelaria desenvolve as seguintes 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.

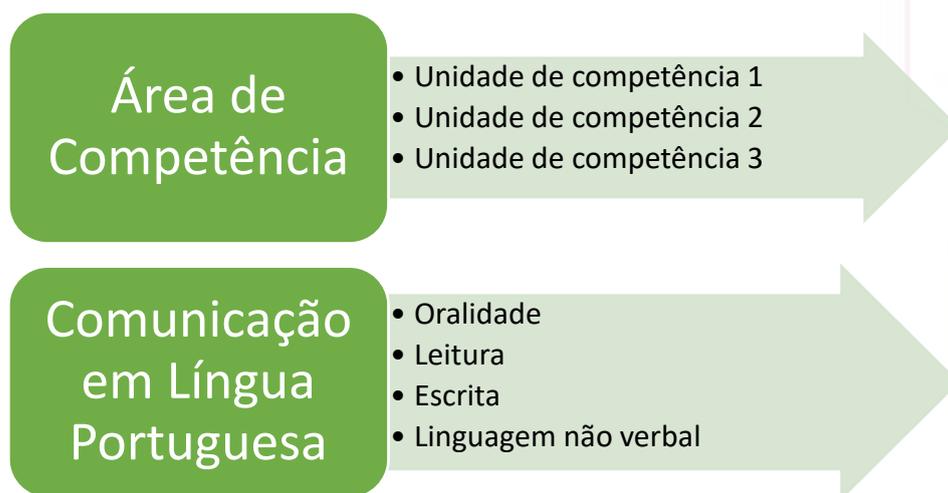
## 2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as 8 mais preponderantes, tendo em consideração a complexidade da atividade e a sua importância para a profissão.

Áreas de competência		Peso relativo
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	5
B	COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO	5
C	SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	15
D	DESENVOLVIMENTO DE MENUS	5
E	PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES	20
F	MÉTODOS DE CONFEÇÃO	15
G	PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECIONADOS	25
H	LOGÍSTICA: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS E ARMAZENAMENTO	10
Total		100

## 2.4 AREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA

No seguinte diagrama apresenta-se a relação que existe entre áreas e unidades de competência. Enquanto a área de competência demonstra um saber fundamental de uma determinada profissão, a unidade de competência demonstra uma das muitas partes operacionais relacionadas com a área de competência.



## 2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA

Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (%)
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

- Planeamento e Organização: preparação de utensílios, materiais e produtos
- Planeamento e Organização: organização do posto de trabalho
- Planeamento e Organização: higienização do posto de trabalho
- Planeamento e Organização: gestão do tempo
- Planeamento e Organização: planeamento de tarefas
- Planeamento e Organização: organização de géneros alimentícios

**Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO**

 Importância  
relativa (%)

**COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO**
**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, 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 funcional: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

 Importância  
relativa (%)

**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
- Regras de saúde e segurança na cozinha
- Normas de HACCP
- Segurança: normas e prevenção de acidentes
- Normas de HST: Farda e equipamento de trabalho

**Área funcional: DESENVOLVIMENTO DE MENUS**

 Importância  
relativa (%)

**DESENVOLVIMENTO DE MENUS**
**XX%**

 Os concorrentes terão 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

**Área funcional: DESENVOLVIMENTO DE MENUS**

 Importância  
relativa (%)

 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 funcional: PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES**

 Importância  
relativa (%)

**PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES**

20%

 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
- Critérios organolépticos 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, amassar, 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

## Área funcional: PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES

 Importância  
relativa (%)

- 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 funcional: MÉTODOS DE CONFEÇÃO

 Importância  
relativa (%)

### MÉTODOS DE CONFEÇÃO

XX%

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
- 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 pratos vegetarianos e todas as suas vertentes
- Preparar e confeccionar pratos da cozinha regional, nacional e internacional
- Preparar e confeccionar as diferentes massas, cremes, molhos, caldas, recheios, coberturas de pastelaria
- Preparar e confeccionar pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, *parfait*, bávaros, etc.
- Dominar os tempos e temperaturas de cozedura dos diferentes produtos alimentares
- Combinar ingredientes para alcançar o resultado

### 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*, bávaros, etc..
- Preparação e confeção de pratos vegetarianos

**Área funcional: PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS**

 Importância  
relativa (%)

**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
- Manutenção das temperaturas dos alimentos na saída dos serviços

Área funcional:	Importância relativa (%)
LOGÍSTICA: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS E ARMAZENAMENTO	10%

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

## 2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Existe uma relação direta entre área de competência e critério de avaliação. Da mesma forma, as unidades de competências correspondem aos subcritérios de avaliação. Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação e a respetiva ponderação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Áreas de competência		Peso relativo
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	5
B	COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO	5
C	SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	15
D	DESENVOLVIMENTO DE MENUS	5
E	PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE INGREDIENTES	20
F	MÉTODOS DE CONFEÇÃO	15
G	PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECIONADOS	25
H	LOGÍSTICA: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS E ARMAZENAMENTO	10
Total		100

## 2.7 MATRIZ DA 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/pasteleiro.

A estrutura do projeto (Prova) a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 4 áreas de atividade (módulos):

1. Módulo 1 (Part A e B)
2. Módulo 2 (Part A)
3. Módulo 3 (Part A)
4. Módulo 4 (Part A)

## 2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

 worldskills Portugal		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 Confeção	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento
Módulos	Modulo 1 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 1 (Part B)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 2 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 3 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 4 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x



## 3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

### 3.1 PROVAS

#### 3.1.1 FASES DO CAMPEONATO

Os candidatos à participação no campeonato nacional têm de superar duas provas prévias ao campeonato nacional. Estas provas têm dificuldade crescente e pretendem trazer um processo de filtro e de afinação das competências dos candidatos.



#### 3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO

A prova de pré-seleção tem como objetivo apoiar as entidades formadoras inscritas a selecionar o seu melhor concorrente em cada profissão, de acordo com as prescrições técnicas definidas neste documento.

Duração	1 dia (7 horas)
Local de realização	Nas instalações das entidades participantes
Conceção	Presidente de Júri
Competências Testadas	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização; Saúde, Higiene e Segurança Alimentar Preparação e transformação de ingredientes Métodos de confeção Preparação e apresentação dos produtos confeccionados
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Módulo 1 (Part A e B) e 4 (Part A)
Descrição sumária da prova	O candidato terá de efetuar os módulos 1 e 4 dentro da duração prevista (7 horas)
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Lista de infraestruturas e Lista de matéria-prima

### 3.1.3 PROVA REGIONAL

A prova regional tem como objetivo identificar os melhores candidatos, por região e por profissão.

<b>Duração</b>	3 dias (14 horas)
<b>Local de realização</b>	Em local a definir pela organização dentro de cada região.
<b>Conceção</b>	Presidente de Júri
<b>Competências Testadas</b>	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização; Saúde, Higiene e Segurança Alimentar Preparação e transformação de ingredientes Métodos de confeção Preparação e apresentação dos produtos confeccionados
<b>Modulo (s) Realizados</b>	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Módulo 1, 2 e 4
<b>Descrição sumária da prova</b>	O candidato terá de efetuar os módulos 1, 2 e 4 dentro da duração prevista
<b>Recursos</b>	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Lista de infraestruturas e Lista de matéria-prima

### 3.1.4 PROVA NACIONAL

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) a que os concorrentes serão sujeitos.

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 3 dias do campeonato:

  world skills Portugal		Módulos	Tempo	Dia sugerido
1	Modulo 1 (Part A)		2h00	C1
6	Modulo 1 (Part B)		1h30	C1
2	Modulo 2 (Part A)		3h30	C2
3	Modulo 3 (Part A)		3h30	C2
4	Modulo 4 (Part A)		3h30	C3

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/exequibilidade dentro do tempo previsto, 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;
- Sempre que a resolução do projeto de prova resulte em algo passível de ser apresentado, desde que não comprometa os objetivos da prova, a prova de exequibilidade do projeto deve ser exposta no local da competição;
- 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;
- A avaliação assentar 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.
- 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.

### 3.1.5 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 4 módulos, a serem desenvolvidos num posto de trabalho;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

Apresentar aqui, para cada módulo, indicações pertinentes referentes ao tipo de tarefa a realizar e as competências associadas, de forma a permitir uma clara interpretação dos objetivos de cada módulo. Permitindo desta forma fazer uma adequada preparação dos concorrentes

#### 1. Módulo 1 (Part A e B)

Mise-en-place para os módulos seguintes  
Preparação e confeção de caldos, cremes e sopas  
Preparação e confeção de ovos  
Cortes em legumes

#### 2. Módulo 2 (part A)

Preparação e confeção de carnes  
Preparação e confeção de molhos quentes

#### 3. Módulo 3 (Part A)

Preparação e confeção de peixes  
Preparação e confeção de molhos quentes

#### 4. Módulo 4 (Part A)

Preparação e confeção de sobremesas

### 3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

- Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida: Pelo Presidente de júri

- 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	5 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 íntegra	
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 ou organização
6	Na preparação da competição C-4 a C-2	<p>A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada.</p> <p>Caso a prova tenha sido divulgada, ou se o concetor da prova se apresentar com concorrente, esta deve ser alterada pelo menos 30%. As alterações são decididas por votação entre a equipa de jurados.</p> <p>Nota: A alteração “30%”, a existir, não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.</p>

### 3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

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

## 3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.

### 3.2.1 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									
Pontuação									
A		Critério A				10			
B		Critério B		a)		10			
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	Aspeto Ajuizável 1 c)	0	Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa e)		1	2,00	
				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)				
		M	Aspeto Mensurável 1 d)		Descrição detalhada	Medida Pretendida Sim / Não	1	2,00	
		M	Aspeto Mensurável 2		Descrição detalhada		1	2,00	

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

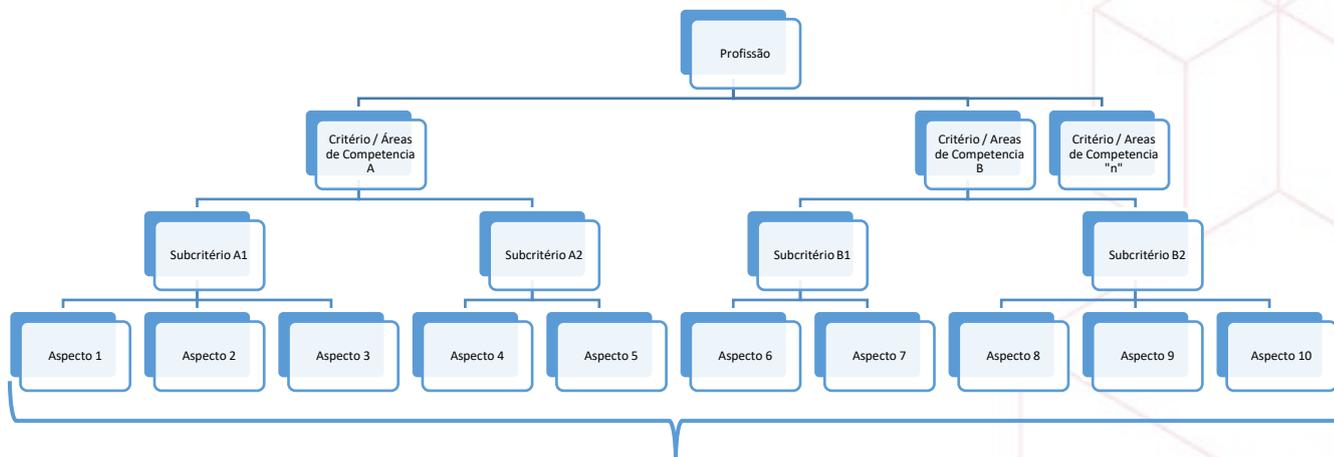
Os aspetos a observar de **natureza mensurável (d)** englobam:

- 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 dos jurados não podem interferir no juízo e avaliação que estão a fazer no momento da votação. Esta avaliação baseia-se exclusivamente na confrontação com os standards previamente definidos.

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



A observar/avaliar no decorrer da Prova

### 3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE 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							
		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 Confeção	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento
Módulos	Modulo 1 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 1 (Part B)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 2 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 3 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x
	Modulo 4 (Part A)	x	x	x	x	x	x	x	x

### 3.2.3 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 puder 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 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 equipamentos a considerar no desenvolvimento das provas.

### 4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

A lista de infraestruturas será disponibilizada nos 3 meses antecedentes à prova. Existirão itens que serão disponibilizados pela entidade organizadora e outros que serão da responsabilidade dos concorrentes ou das entidades a que pertencem.

### 4.2 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 número 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.

### 4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS

Toda a lista de equipamentos, máquinas e ferramentas serão partilhados pelo organizador da competição 3 meses antes da competição e contemplará os itens que serão fornecidos pela organização e ainda aqueles que serão da responsabilidade do concorrente ou da entidade a que este pertence.

### 4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO

As matérias-primas, a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização serão divulgados 3 meses antes da competição.

As ferramentas, equipamentos e utensílios a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização segue mem lista anexa ao document (anexo 5)

## 4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

Os fatos e calçado de trabalho, bem como os restantes EPI's, 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:

- Lista em anexo (anexo 6)

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar de outras ferramentas pessoais de trabalho, desde que, durante a fase de preparação da prova (C-4 a C-1), tal seja autorizado pelo presidente do júri.

## 4.6 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.

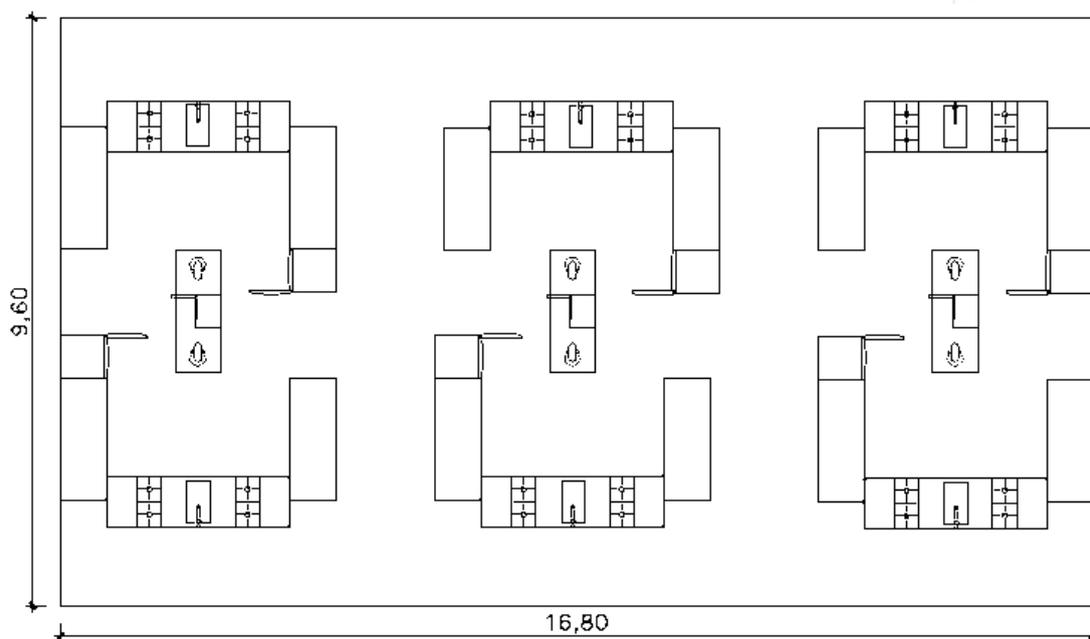
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

**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;

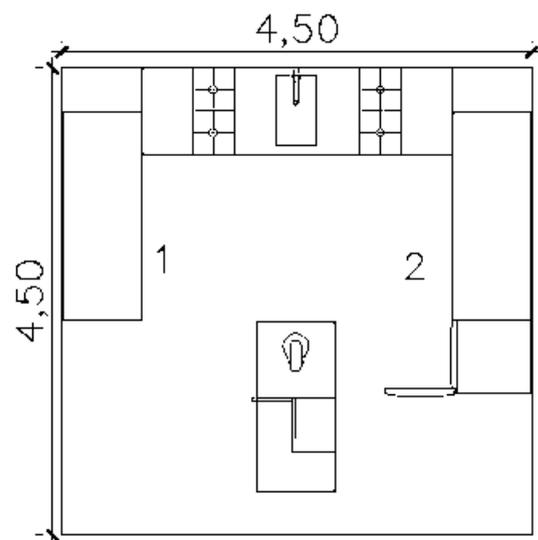
## 4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

### 4.7.1 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.

### 4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO



#### 4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO

- O Piso deve ser antiderrapante...;
- Desejavelmente, o espaço para cada posto de trabalho deverá ser de aproximadamente 15m<sup>2</sup>;
- Distância mínima do público: ±1m

### 4.8 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.

### 4.9 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.

## 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 **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;
- 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 EPI's adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Abster-se da utilização de qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, como, por exemplo, pulseiras, colares ou 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 assistência médica no local.

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

## 6 ANEXOS

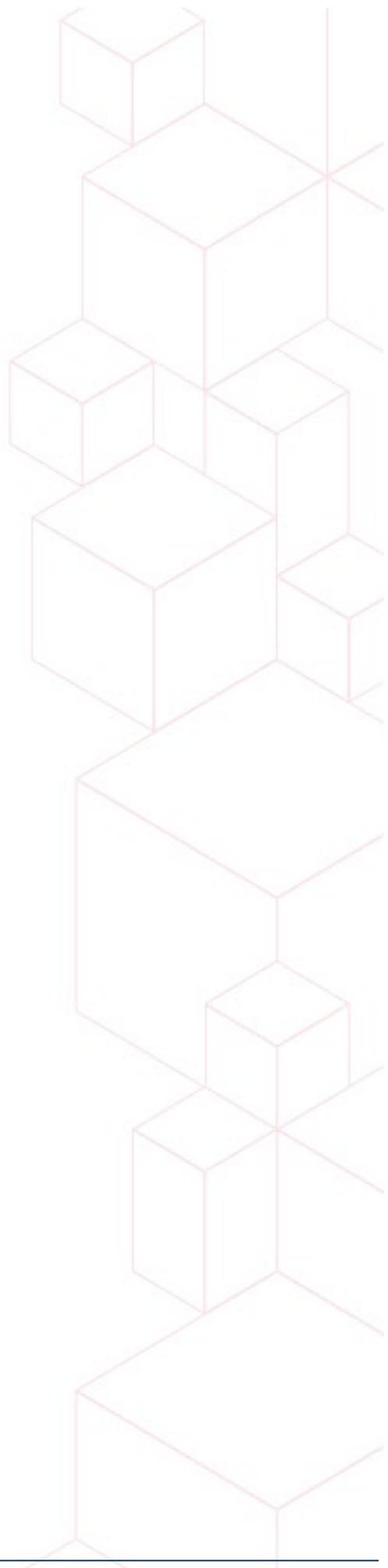
Anexo 1	<i>Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho</i>
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Marking form do CIS
Anexo 4	Conceitos
Anexo 5	Lista de ferramentas, equipamentos e utensílios da responsabilidade da entidade organizadora
Anexo 6	Lista de infraestruturas da responsabilidade do concorrente

### Anexo 1

Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho:

- <https://www.youtube.com/watch?v=vKlufJNKtNw>
- <https://www.youtube.com/watch?v=GISCID31V0s>
- <https://www.youtube.com/watch?v=zWTWVY4zNII>

**Anexo 2**  
Ficha de Segurança



**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 Ajuizável 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

Mark Awarded

Page 1 / 1 18-03-2019 15:07:31  
 CIS software provided courtesy of WorldSkills International www.worldskills.org Copyright © WorldSkills International 2019. All rights reserved

## 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

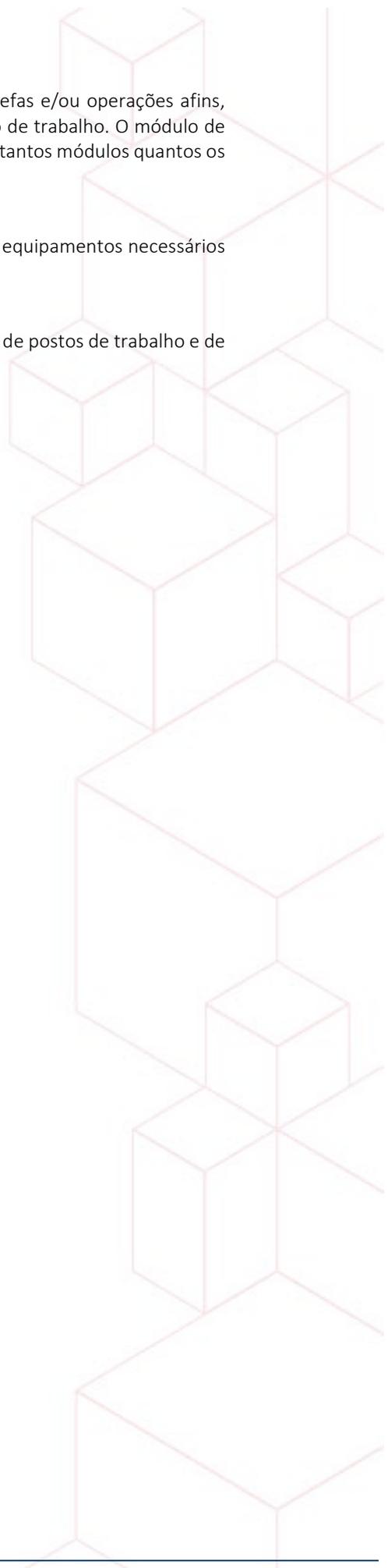
Os módulos estruturam a prova, integrando, de forma organizada, um conjunto de tarefas e/ou operações afins, tendo em vista o desenvolvimento de um produto ou serviço com valor para o mercado de trabalho. O módulo de avaliação deverá corresponder no todo ou em parte a uma área de competência. Haverá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

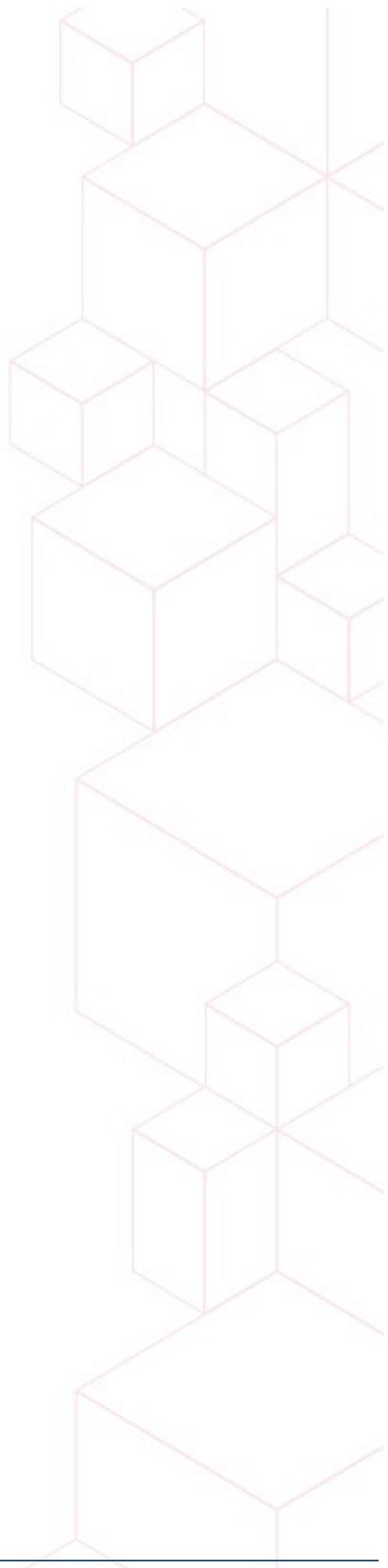
## LAYOUT-TIPO DA COMPETIÇÃO

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.



## Anexo 5

### Lista de infraestruturas da responsabilidade da entidade organizadora



## Lista de infraestruturas

Item	Quantidade	Especificação
Frigideira antiaderente 16cm	2	2 por concorrente
Frigideira antiaderente 20cm	2	2 por concorrente
Gastronorm GN1/1	2	2 por concorrente
Gastronorm GN1/2	4	4 por concorrente
Gastronorm GN1/3	4	4 por concorrente
Gastronorm GN1/9	4	4 por concorrente
Caçarola 1lt	2	2 por concorrente
Caçarola de 2lt	1	1 por concorrente
Panela de 3lt	1	1 por concorrente
Tacho 14cm de diâmetro	2	2 por concorrente
Tigela inox 14cm	4	4 por concorrente
Tigela inox 12cm	4	4 por concorrente
Tábua de corte (conjunto de 6 cores)	1	1 conjunto por concorrente
Colher de sopa (talher)	10	10 por concorrente
Colher de sobremesa (talher)	10	10 por concorrente
Prato branco redondo raso (28cm)	10	10 por concorrente
Prato branco redondo raso (32cm)	10	10 por concorrente
Molheira porcelana com capacidade 100ml	4	4 por concorrente
Relógio de parede	1	Comum
Micro-ondas	1	Comum
Máquina de vácuo	1	Comum
Abatedor de temperatura	1	Comum
Placa de indução ou fogão a gás com 4 queimadores	1	1 por concorrente (ter em atenção que os tachos, panelas, etc devem ser compatíveis)
Batedeira	1	1 por concorrente
Forno misto	1	1 por concorrente
Equipamento de refrigeração (combinado/misto)	1	1 por concorrente
Refrigeração e congelação		

Item	Quantidade	Especificação
Caixa de luvas latex tamanho L	2	2 por concorrente
Bobine película aderente rolo de 50 metros	4	4 por concorrente
Papel vegetal rolo de 10 metros	1	1 por concorrente
Fio de norte	1	1 por concorrente
Bobine de alumínio rolo de 50 metros	1	1 por concorrente
Balde para lixo com tampa acionada por pedal	2	2 por concorrente
Rolo industrial papel de cozinha	6	6 por concorrente
Saco de lixo 50L	20	20 por concorrente
Pano microfibras	3	3 por concorrente
Esfregão /esponja salva-unhas	2	2 por concorrente
Detergente manual loiça	2	2 por concorrente
Luvas silicone para forno	2	2 por concorrente
Detergente desinfetante	1	1 por concorrente
Álcool etílico	2	2 por concorrente
Caixa primeiros socorros	1	É importante existir no local
Kit de limpeza (vassoura, pá, esfregona e balde)	1	1 por concorrente
Colher de plástico/bambu	50	Comum
Garfo plástico/bambu	50	Comum
Faca de plástico/bambu	50	Comum
Caixa de plástico com tampa 50lt	2	2 por concorrente

## Anexo 6

## Lista de infraestruturas da responsabilidade do concorrente

### Lista de infraestruturas da responsabilidade do concorrente

Item	Especificação
Sifão e respetivas recargas de CO2	
Termómetro	
Cronómetro	
Maçarico	
Mandolina	
Varas de arames diversos tamanhos	
Espátulas diversos tamanhos	
Colheres de polietileno	
Tapete siliconizado	
Pinças diversos tamanhos	
Roouer	
Sacos de vácuo	
Sacos pasteleiro	
Rolo de pastelaria	
Peneira	
Ralador	
Caixas de plástico com tampa (tipo takeaway)	
Chinês	
Tigelas de inox diversos tamanhos	
Tigelas de plástico diversos tamanhos	
Batedeira	
Varinha mágica	
Bimby	
Blender/liquidificador	
Picadora 1,2,3	
Balança	
Formas pastelaria diversas	
Formas de silicone diversas	

Biberões	
Étamine	
Desidratador	
Máquina de pastas	
Moldes e cortadores diversos	
Raspador (cuia)	
Cortador de ovos	
Colher parisiense e avelã	
Descaroçador	
Escamador	
Boquilhas pastelaria	
Estojo de facas	
Conchas	
Escumadeiras	
Todos os utensílios que considere necessários	Utilização sob aprovação dos experts