

DESCRITIVO TÉCNICO

COZINHA

Profissão 34

CLUSTER

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

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldskillsPortugal

APROVAÇÃO

- Ana Elisa - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Gustavo Seia – Coordenador do Núcleo da WorldSkills Portugal

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Vasco Vaz - Delegado Técnico da WorldSkills Portugal

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Joaquim Nogueiro - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Rui Parente
- Raquel Gandra - Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Miléne Nobre - Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

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

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

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

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

1 INTRODUÇÃO	3
1.1 ENQUADRAMENTO.....	3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT).....	3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	3
2 REFERENCIAL DE EMPREGO	4
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.....	14
2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO.....	14
2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA.....	0
2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS.....	1
3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	2
3.1 Provas.....	2
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO.....	2
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO.....	2
3.1.3 Fase REGIONAL.....	3
3.1.3.4 Fase 1 Regional.....	3
3.1.3.5 Fase 2 Regional.....	3
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	4
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA.....	5
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	7
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	8
3.2 Procedimentos de avaliação.....	8
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	8
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO.....	9
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO.....	10
4 REQUISITOS DE SEGURANÇA	12
4.1 GERAIS.....	12
4.2 UNIFORME OBRIGATÓRIO.....	12
5 ANEXOS	13

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: ≤ 20 anos (a 31 de dezembro de 2026) 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/Pastelaria

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.

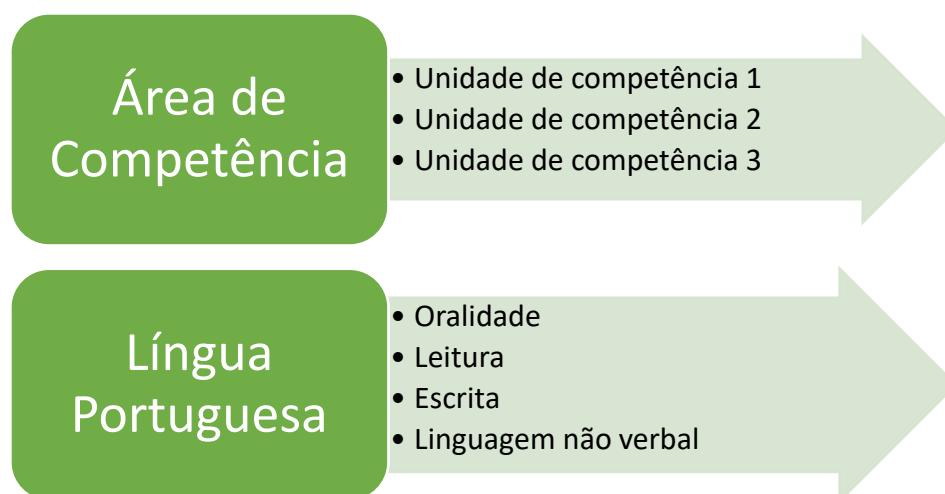
2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

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	10
E	PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES	20
F	MÉTODOS DE CONFEÇÃO	15
G	PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS	20
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

- Compreender o funcionamento do serviço de hotelaria e restauração
- Organizar o departamento de cozinha
- Compreender as normas de manuseamento dos equipamentos e utensílios de cozinha
- Respeitar e cumprir o conceito de Sustentabilidade/Desperdício alimentar
- Organizar géneros alimentícios

Área funcional: RELACIONAMENTO INTERPESSOAL E SERVIÇO AO CLIENTE	Importância relativa (%)
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, 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:

- Entender a eficácia da comunicação
- Praticar técnicas de atendimento e comunicação
- Conhecer os diferentes tipos de serviço de alimentação: Características
- Garantir satisfação do cliente
- Desenvolver relacionamento interpessoal
- Entender o 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:

- Conhecer métodos de aquisição e armazenagem de produtos alimentares: enquadramento legal e boas práticas
- Respeitar as regras de saúde e segurança na cozinha
- Conhecer e cumprir as normas de HACCP
- Compreender o conceito de segurança: normas e prevenção de acidentes
- Conhecer e cumprir as normas de HST: Farda e equipamento de trabalho

Área funcional: DESENVOLVIMENTO DE MENUS	Importância relativa (%)
DESENVOLVIMENTO DE MENUS	10%

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

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:

- Conhecer o mercado dos ingredientes: Relação "Preço/Qualidade"
- Conhecer ingredientes: Tipologia e rotulagem
- Conhecer ingredientes: Efeitos de sazonalidade
- Conhecer tipologia e estilos de menu
- Compreender a composição de menus (numa variedade de situações e ocasiões)
- Reconhecer a 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 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 pastelaria
- 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, marinhar, 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 pastelaria
- 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:

- Conhecer as técnicas de corte dos géneros alimentícios
- Manusear utensílios e equipamentos
- Conhecer métodos de preparação dos vários produtos alimentares
- Praticar técnicas de confeção
- Entender métodos de trabalho na cozinha/pastelaria

Área funcional: MÉTODOS DE CONFEÇÃO	Importância relativa (%)
MÉTODOS DE CONFEÇÃO	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
- 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:

- Conhecer e compreender os efeitos de transformação na confeção de ingredientes
- Conhecer os tempos e temperaturas na confeção de produtos alimentares
- Conhecer técnicas de confeção
- Preparar e confeccionar pratos de cozinha regional, nacional e internacional
- Preparar e confeccionar massas, cremes, molhos, caldas, recheios e coberturas de pastelaria
- Preparar e confeccionar pastas, sorvetes, gelados, semifrios, mousses, *parfait*, bávaros, etc..
- Preparar e confeccionar pratos vegetarianos e/ou cozinha vegan

Área funcional: PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS	Importância relativa (%)
PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS	20%

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:

- Normalizar: Porções na confeção
- Reconhecer a apresentação dos alimentos como parte da experiência da refeição
- Apresentar alimentos: Tendências
- Praticar Buffets quentes e frios, à la carte ou self-service
- Manter 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 e 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:

- Pesquisar ingredientes: Preços de mercado e relação "Preço/Qualidade"
- Conhecer ingredientes: Sazonalidade
- Reconhecer a qualidade dos produtos alimentares
- Calcular preço de venda com base no preço de custo
- Conhecer condições de armazenamento de ingredientes
- Construir fichas técnicas
- Preparar 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 notação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Áreas de competência		Peso relativo
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	5
B	RELACIONAMENTO INTERPESSOAL E SERVIÇO AO CLIENTE	5
C	SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	15
D	DESENVOLVIMENTO DE MENUS	10
E	PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE INGREDIENTES	20
F	MÉTODOS DE CONFEÇÃO	15
G	PREPARAÇÃO/APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS CONFECCIONADOS	20
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 7 áreas de atividade (módulos):

1. Módulo 1 Entrada
2. Módulo 2 Prato principal
3. Módulo 3 Entrada
4. Módulo 4 Sobremesa
5. Módulo 5 Prato principal
6. Módulo 6 Sobremesa
7. Módulo 7 Módulo Surpresa

2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

Áreas de competência		Módulos da competição						
		1 – Módulo 1	2 – Módulo 2	3 – Módulo 3	4 – Módulo 4	5 – Módulo 5	6 – Módulo 6	7 – Módulo 7
A	Planeamento e organização	X	X	X	X	X	X	X
B	Relacionamento interpessoal e comunicação ao cliente	X	X	X	X	X	X	X
C	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar	X	X	X	X	X	X	X
D	Desenvolvimento de Menus	X	X	X	X	X	X	X
E	Preparação e Transformação dos Ingredientes	X	X	X	X	X	X	X
F	Métodos de Confeção	X	X	X	X	X	X	X
G	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	X	X	X	X	X	X	X
H	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento	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 (6 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 2 e 4
Descrição sumária da prova	O candidato terá de efetuar os módulos 2 e 4 dentro da duração prevista (6 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 Fase REGIONAL

3.1.3.4 Fase 1 Regional

É necessário aplicar ao melhor concorrente de todas as entidades inscritas numa profissão.

Duração	1 dia (6 horas máx.)
Local de realização	Em local a definir pela organização dentro de cada região.
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 2 e 4
Descrição sumária da prova	O candidato terá de efetuar os módulos 2 e 4 dentro da duração prevista (6 horas)
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Lista de infraestruturas e Lista de matéria-prima

3.1.3.5 Fase 2 Regional

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

Duração	14 Horas (máx)
Local de realização	Em local a definir pela organização dentro de cada região.
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: 1, 2, 4 e 5
Descrição sumária da prova	O candidato terá de efetuar os módulos 1, 2, 4 e 5 dentro do tempo previsto
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Lista de infraestruturas e Lista de matéria-prima.

3.1.4 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). O documento da prova será redigido em língua inglesa.

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 máxima de 18 horas.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 3 dias do campeonato:

Módulo	Duração	Dia sugerido
Módulo 1	2h30	C1
Módulo 2	3h	C1
Módulo 3	2h	C2
Módulo 4	2h30	C2
Módulo 5	3h30	C3
Módulo 6	2h30	C3
Módulo 7	2h	C2

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 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;
- 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.

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 7 módulos, a serem desenvolvidos no posto de trabalho previamente sorteado;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente;
- Comunicação entre concorrentes e jurados:
No início de cada dia de provas o Presidente de Júri lembrará aos concorrentes as instruções dos módulos desse dia e os horários dos serviços. Depois, cada concorrente terá a oportunidade de discutir a prova com o seu jurado durante 15 minutos.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

1. Módulo 1

Preparação e confeção de caldos, cremes e sopas
Preparação e confeção de peixes

2. Módulo 2

Preparação e confeção de ovos
Preparação e confeção de legumes
Preparação e confeção de molhos quentes

3. Módulo 3

Preparação e confeção de carnes
Preparação e confeção de molhos quentes

4. Módulo 4

Preparação e confeção de sobremesas

5. Módulo 5

Preparação e confeção de carnes
Preparação e confeção de guarnições
Preparação e confeção de molhos quentes

6. Módulo 6

Preparação e confeção de sobremesas

7. Módulo 7

Módulo 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.

3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

3.1.6.1. Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- Pelo Presidente de Júri

3.1.6.2. 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	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
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 (ou no caso do presidente de júri se apresentar com concorrente), deve ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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

Quadro correspondência de Critérios de Avaliação Módulos Fases do Campeonato																			
Critérios de Avaliação	Módulos de Avaliação							Fase Pré-seleção			1.ª fase Regional			2.ª Fase Regional			Campeonato Nacional		
	1 - Entrada	2 - Prato principal	3 - Entrada	4 - Sobremesa	5 - Prato principal	6 - Sobremesa	7 - Módulo surpresa	Referência											
								25% do previsto no Descritivo Técnico			25% do previsto no Descritivo Técnico			50% do previsto no Descritivo Técnico			100% do previsto no Descritivo Técnico		
	Carga Horária:																		
	6 horas			6 horas (máx.)			14 horas (máx.)			18 horas (máx.)									
	Nível de exigência da prova																		
	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta				
A	Planeamento e organização		X						X				X					X	
B	Relacionamento interpessoal	X						X					X					X	
C	Saúde, Higiene e Segurança		X					X					X					X	
D	Desenvolvimento de Menus	X			X							X						X	
E	Preparação e Transformação		X					X				X						X	
F	Métodos de Confeção		X					X				X						X	
G	Preparação/Apresentação do		X					X				X						X	
H	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento	X			X						X							X	
Fases do Campeonato	Pré-seleção		X		X				Nível de exigência da prova:										
	1.ª Fase Regional		X		X				Alto: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional;										
	2.ª Fase Regional	X	X		X	X			Médio: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência;										
	Nacional	X	X	X	X	X	X	X	Baixo: 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.

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 (So 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)				c)	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	Aspecto Mensurável 1		Descrição detalhada	Medida Pretendida Sim / Não	1	2,00
		M	Aspecto 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:

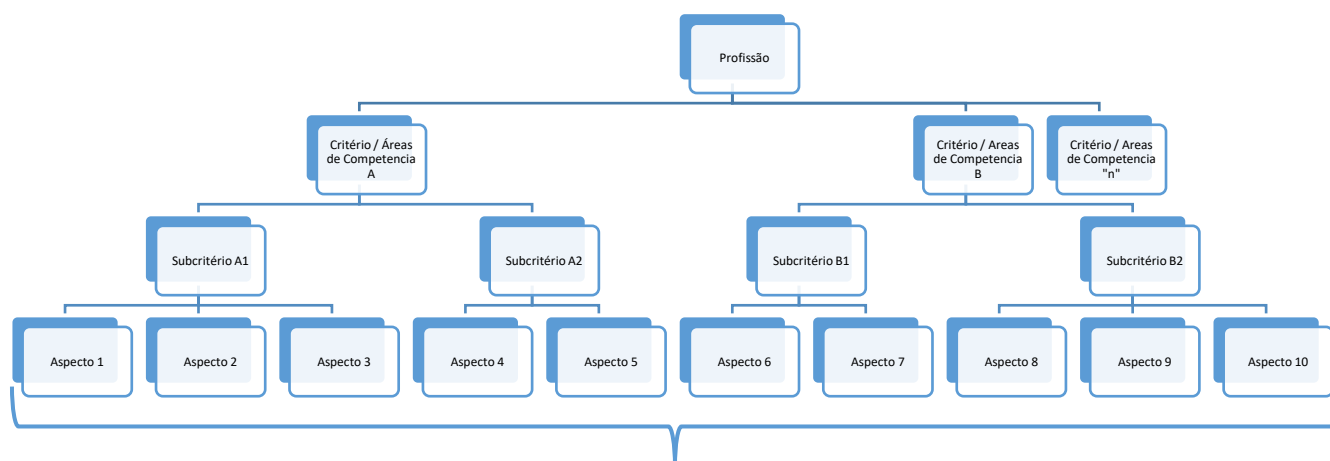
- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumprir / Não cumprir

- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de **natureza ajuzável (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 ajuzáveis (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 são as descritas no quadro seguinte:

Critérios de Avaliação (distribuição da pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos da competição						
		1 - Entrada	2 - Prato principal	3 - Entrada	4 - Sobremesa	5 - Prato principal	6 - Sobremesa	7 - Módulo surpresa
A	Planeamento e organização	x	x	x	x	x	x	x
B	Relacionamento interpessoal e comunicação ao cliente	x	x	x	x	x	x	x
C	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar	x	x	x	x	x	x	x
D	Desenvolvimento de Menus	x	x	x	x	x	x	x
E	Preparação e Transformação dos Ingredientes	x	x	x	x	x	x	x
F	Métodos de Confeção	x	x	x	x	x	x	x
G	Preparação/Apresentação dos Produtos Confeccionados	x	x	x	x	x	x	x
H	Logística: Aquisição de Produtos e Armazenamento	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 responsáveis 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 como dispositivos móveis ou outros;
- 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 REQUISITOS DE SEGURANÇA

4.1 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 será disponibilizada brevemente pela organização da Worldskills Portugal.

4.2 UNIFORME OBRIGATÓRIO

- Jaleca de Chef de cor branca;
- Calça de Chef de cor preta;
- Avental branco;
- Lenço de pescoço de cor branca (opcional);
- Barrete de Chef de cor branca (papel ou tecido);
- Sapatos de Chef fechados e de cor preta ou branca;
- Relógios e joias não são permitidos.

5 ANEXOS

Anexo 1	Ficha de segurança da profissão – Será disponibilizada brevemente pela Organização da Worldskills Portugal
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:

- Não Aplicável

Anexo 2

**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 seu manuseamento.

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

- Contacto com ferramentas cortantes ou pontiagudas;
- Contacto com substâncias irritantes;
- Contacto com superfícies e ambientes quentes;
- Contacto equipamentos elétricos;
- Adoção de posturas forçadas e movimentação manual de cargas e superfícies escorregadias.

RISCOS SIGNIFICATIVOS

- Lesões (cortes e feridas);
- Irritação cutânea e das vias respiratórias;
- Queimaduras;
- Eletrocussão;
- Golpe de calor;
- Lesões músculo-esqueléticas;
- Quedas.

EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

Pessoal autorizado a entrar na área de competição



Chefes de Equipa
Supervisor de Infraestruturas
Delegados Técnicos
Observadores
Jurados
Concorrentes

Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar

Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar

Legenda:

Requerido

Recomendado



Para sua segurança cumpra as regras!

Anexo 3

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.