



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



# VET@HOME

*Formação Piloto Prática Virtual para EFP em artes culinárias*

## **Programa de cursos de formação prática virtual no EFP para a profissão “Cozinheiro” (modelo de programa)**

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



## I. Introdução

### **Contexto do projeto**

O presente documento é desenvolvido, no âmbito de um projeto internacional "Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET" (VET@HOME), Referência do Projeto: 2020-1-BG01-KA226-VET-095185, cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O objetivo geral do VET@HOME é reforçar a capacidade das instituições de EFP para oferecerem uma educação digital inclusiva e de elevada qualidade, em artes culinárias, adaptada às normas de funcionamento pós-COVID-19, na indústria alimentar e de bebidas. Para o efeito, o VET@HOME foi concebido para criar e testar um modelo de programa de estudos baseado em unidades padrão para cursos de formação prática virtual (prática de formação) no âmbito do EFP para a profissão de "cozinheiro".

O projeto introduz uma nova abordagem para a realização de cursos de formação prática, conducentes a qualificações adaptadas à distância e ao modo misto, à utilização de instalações de aprendizagem alternativas e às novas circunstâncias operacionais do sector alimentar e das bebidas em toda a UE. Esta abordagem permitirá manter a formação profissional em circunstâncias extremas, como a causada pela pandemia da COVID-19, bem como proporcionar oportunidades aos formandos desfavorecidos que têm dificuldades em estar fisicamente presentes nas instalações de formação diariamente.

O projeto é implementado por um consórcio de 6 organizações de 5 países, a saber:

#### **Parceiros do Projeto:**

- International College Ltd. (IC), Bulgaria
- Proandi Consultores Associados LDA (PROANDI), Portugal
- Formacion Y Asesores En Seleccion Y Empleo, SL (FASE), Spain
- Zdruzenie Institut Za Razvoj Na Zaednicata (CDI), Republic of North Macedonia
- National Agency for VET of Croatia / Agencija Za Strukovno Obrazovanje I Obrazovanje Odraslih (ASOO), Croatia
- Leantick Ltd., Bulgaria



## Contexto

Os parceiros do projeto VET@HOME desenvolveram, em conjunto, o presente programa de estudos para servir de modelo que será testado no âmbito do projeto, utilizando uma plataforma em linha feita à medida. A fim de aproximar o programa de estudos proposto da situação real e melhorar a sua viabilidade, os parceiros do projeto realizaram uma extensa pesquisa sobre a situação atual, de modo a garantir a sua relevância para todos os contextos nacionais. Para o efeito, foi realizada uma pesquisa e um estudo das normas de regulamentação do ensino e formação profissional nos países parceiros do projeto, a fim de identificar os pontos coincidentes e contraditórios nas legislações nacionais, bem como os requisitos mínimos para a disponibilização e o reconhecimento dos resultados de aprendizagem dos cursos propostos nos sistemas de ensino e formação profissional. Além disso, foram pesquisadas e descritas as diferentes práticas ad hoc das instituições de EFP nos países parceiros para sustentar as sessões de formação prática durante os confinamentos da COVID-19, identificando os principais desafios e descrevendo os casos de sucesso das estratégias de emergência adoptadas pelos prestadores de EFP durante a pandemia. As lições aprendidas foram incorporadas no desenvolvimento do programa de estudos VET@HOME.

## Definições:

Para efeitos do projeto VET@HOME, foram adoptadas e acordadas pelos parceiros do projeto as seguintes definições, que se aplicam ao longo da execução do projeto:

Virtual: existente/implementado num ambiente virtual, existente ou a ocorrer em computadores (ou outros dispositivos) ou na Internet.

Formação virtual: um curso/classe de formação altamente interativo, orientado por um formador, com objectivos de aprendizagem definidos, em que os participantes (formadores e formandos) se reúnem através de uma plataforma de sala de aula baseada na Internet.

Formação prática virtual: formação prática realizada num ambiente virtual, por exemplo, formação não presencial/física ministrada à distância através de uma ligação à Internet (em linha).

Baseada na Web: realizada através da Internet (Web = o sistema de documentos ligados na Internet)

Formação em linha (também utilizada como formação baseada em computador (CBT), ensino à distância ou e-learning): uma forma de ensino que tem lugar totalmente na Internet. Geralmente envolve uma variedade de elementos multimédia (por exemplo, gráficos, áudio, vídeo e ligações Web), aos quais se pode aceder

---

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



através de um navegador da Internet. Para além de apresentar o material e o conteúdo do curso, a formação em linha dá aos alunos a oportunidade de interagirem em direto e de receberem feedback em tempo real sobre questões como questionários e testes. As interações entre o formador e os alunos são também realizadas através de um meio em linha, através de métodos como o chat, o correio eletrónico ou outra comunicação baseada na Web.

### **Pressupostos e condicionalismos:**

O projeto VET@HOME tem como objetivo desenvolver e testar um modelo inovador de programa de estudos e uma plataforma Internet para a realização de formação prática virtual no âmbito do sistema de EFP. Uma vez que a legislação de EFP nos países parceiros não reconhece totalmente a organização e a implementação da EFP prática fornecida num ambiente virtual, os cursos VET@HOME serão considerados como cursos-piloto para testar a viabilidade da formação prática baseada na Web, com a plena consciência de que a verificação dos resultados pode variar dependendo do contexto nacional.

### **I. Finalidade e objectivos do programa de estudos**

O objetivo do presente programa de estudos é fornecer uma ferramenta modelo para a valorização dos recursos digitais para a formação prática no EFP e, em particular, na profissão de cozinheiro. Prevê a seleção e a estruturação de conteúdos de formação digital adequados ao estudo domiciliário orientado ou semi-orientado para a formação prática nas profissões das artes culinárias e estabelece as bases para o desenvolvimento de recursos de formação personalizados para apoiar os prestadores de EFP e os formandos a manterem a aprendizagem processada em circunstâncias extremas. Por último, mas não menos importante, o programa de estudos permitirá uma melhor integração dos resultados de aprendizagem arquivados pelos formandos da formação à distância nas qualificações de EFP existentes nos países parceiros.

Os **objetivos** do programa VET@HOME são os seguintes:

- criar um modelo de formação prática à distância ou mista no EFP que possa ser ministrada em linha/virtualmente
- racionalizar os modos flexíveis de aprendizagem no EFP e a continuidade do EFP em diferentes circunstâncias
- refletir as especificidades do sector alimentar e das bebidas no contexto pós-COVID-19
- criar um conjunto de aptidões e competências necessárias aos profissionais das artes culinárias no ambiente alterado após a pandemia



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



O programa de formação completo (composto por 5 cursos de formação) proposto pelo projeto VET@HOME com este programa tem os seguintes **objectivos de aprendizagem e objetivos**:

*Dotar os alunos/formandos das aptidões e competências necessárias à preparação e serviço autónomo de 1) saladas, 2) sopas, 3) pratos principais e 4) sobremesas, incluindo: transformação dos produtos crus de acordo com as técnicas e receitas culinárias adequadas, preparação dos pratos, tempero e empratamento, respeitando as normas de higiene e segurança.*

---

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



## II. Estrutura e aplicação do programa VET@HOME

### A. Modos e métodos de ensino/aprendizagem

Os cursos VET@HOME (módulos de formação) foram concebidos para serem ministrados como **ensino à distância/aprendizagem mista**, adaptados para formação guiada/semi-guiada e serão implementados utilizando as funcionalidades e os recursos disponibilizados pela plataforma de e-learning VET@HOME.

De um modo geral, mesmo que os cursos se destinem à formação prática em EFP, a fim de cumprir as normas relativas à oferta de EFP nos países parceiros e facilitar o reconhecimento dos resultados de aprendizagem (em termos de conhecimentos, aptidões e competências), a estrutura do programa de estudos contempla a preparação teórica e prática (teoria e prática). A preparação teórica é (predominantemente) adaptada à auto-aprendizagem (aprendizagem autónoma auto-orientada através da plataforma online VET@HOME), enquanto a preparação prática é assegurada através de actividades de formação orientadas ou semi-orientadas. Respetivamente, a plataforma em linha VET@HOME inclui o acesso a conteúdos auto-orientados e oportunidades de participar em sessões de formação orientadas por formadores.

**Os conteúdos auto-orientados** permitem que os formandos acedam à informação de que necessitam, quando necessitam. O percurso autoguiado não só inclui conteúdos de formação teóricos adequados à aprendizagem autónoma, como também fornece demonstrações práticas, gravadas e apresentadas sob a forma de vídeo-aulas, instruções para a prática independente em ambiente doméstico (seguindo a abordagem passo-a-passo) e outras actividades que permitem aos formandos praticar em segurança por si próprios. Embora o conteúdo seja auto-orientado (o que significa que o formando pode entrar e sair quando necessário e seguir o caminho que desejar para passar da aprendizagem à prática), receberá apoio e orientação, incluindo apoio e aconselhamento (mediante pedido e dependendo da capacidade do prestador de EFP que oferece o curso).

**As sessões de formação orientadas por um formador** permitem que os formandos acompanhem um formador/instrutor/tutor em direto à medida que este os orienta através de tópicos-chave concebidos para serem apresentados num modo em linha em tempo real (aprendizagem síncrona com recurso a videoconferência). Podem ver, aprender e depois praticar em conjunto com ou depois do formador. O



principal elemento de aprendizagem aqui é a experiência "prática" do formando. É-lhes pedido que realizem tarefas práticas, tais como exercitar técnicas, repetir acções que foram demonstradas pelo instrutor, implementar tarefas, mostrar as suas competências práticas, etc. A ligação em direto também dá a oportunidade de interação em tempo real, introdução de medidas correctivas ou instruções adicionais (quando necessário). Estas sessões reforçam as competências e a confiança dos formandos e permitem um feedback imediato do formador.

De acordo com o modo de realização dos cursos VET@HOME, estes podem ser ministrados:

**Num ensino totalmente à distância:**

o os conteúdos auto-orientados (teoria, vídeo-aulas, etc.) estão acessíveis através da plataforma VET@HOME e os formandos escolhem o tempo e o próprio ritmo de aprendizagem (desde que cumpram os horários e prazos pré-definidos para as avaliações);

- o as sessões de formação orientadas pelo formador são programadas de acordo com o calendário de realização do curso, estabelecido pelo prestador de EFP, e são conduzidas à distância, em tempo real, através de videoconferência.

- Em termos de **aprendizagem combinada**, os cursos VET@HOME permitem a organização da formação em diferentes variantes e a combinação dos possíveis modos de prestação:

<b>Conteúdo da formação / modo de realização</b>	<b>Aprendizagem em sala (presencial)</b>	<b>Aprendizagem à Distância</b>
Teoria	os conteúdos teóricos são fornecidos de forma presencial, uma vez que a teoria é apresentada sob a forma de palestras, apresentações, etc., nas aulas/sessões	os conteúdos teóricos estão acessíveis através da plataforma VET@HOME e os alunos escolhem o tempo e o ritmo de aprendizagem (desde que cumpram os prazos para as avaliações)
Demonstrações práticas e instruções (fornecidas pelos instrutores/formadores)	as demonstrações práticas e as instruções são dadas por um instructor/formador numa cozinha de formação ou num ambiente de aprendizagem especializado, com a	as demonstrações práticas são apresentadas sob a forma de vídeo-aulas na plataforma em linha



	presença e a participação efectivas dos formandos na instituição de EFP	
Sessões de formação prática com experiência prática dos formandos	as sessões de formação prática que requerem experiência prática dos formandos são organizadas nas instalações de formação do prestador de EFP ou num ambiente de trabalho real (WBL, orientado por um tutor)	as sessões de formação orientadas pelo formador são programadas de acordo com o calendário de realização do curso, definido pelo prestador de EFP, e são conduzidas à distância, utilizando o ambiente da cozinha doméstica, em tempo real, através de videoconferência na plataforma em linha

*As variantes são escolhidas pelo prestador de EFP, em função da capacidade, dos recursos disponíveis e do contexto específico da oferta dos cursos. Outras orientações para a estruturação de um percurso de aprendizagem individual num ambiente doméstico são dadas pelas instituições de EFP que ministram o curso e em conformidade com os requisitos nacionais para o reconhecimento dos resultados de aprendizagem.*

### Unidades de conteúdo de formação e carga horária

O programa VET@HOME é composto por **5 cursos de formação prática à distância/virtual** que podem ser ministrados de forma independente. Os cursos abrangem os seguintes conteúdos de formação específicos:

- Noções básicas de cozinha
- Preparação de saladas
- Preparação de sopas
- Preparação de pratos principais (pratos)
- Preparação de sobremesas

No programa VET@HOME, **os 5 cursos de formação prática** representam diferentes módulos de formação e cada um deles foi concebido para abranger um conjunto de resultados de aprendizagem pretendidos que permitirão aos formandos atingir um determinado nível de competências necessárias para a execução do conjunto de tarefas e responsabilidades associadas ao módulo de formação específico.



Further, each course (module) is composed of training units (lessons) which successful completion will lead to the achievement of the intended learning outcomes for the respective course (module).

A **carga de trabalho no programa VET@HOME** é definida em horas de estudo. No programa VET@HOME, cada hora de estudo (em termos de formação orientada) é igual a **45 minutos**.

**A duração das horas de formação pode ser ajustada de acordo com a legislação nacional, consoante os requisitos nacionais em vigor para o EFP.**

Por exemplo, na Bulgária, a duração do EFP é fixada do seguinte modo:

- Formação teórica (forma diária) - 45 minutos;
- Formação teórica (forma nocturna) - 40 minutos;
- Prática de formação (prática nas instalações do prestador de EFP com professor/instrutor) - 55 minutos;
- Prática de produção (estágio em empresa) - 60 minutos.

A distribuição da carga de trabalho entre os cursos e unidades VET@HOME em termos de modo de ensino/modos e métodos de aprendizagem, incluindo o tempo necessário para a avaliação dos resultados de aprendizagem arquivados, é a seguinte:

<b>Curso (módulo)</b>	<b>Horas de estudo para formação orientada por um formador *</b>	<b>Horas de estudo para auto-orientação **</b>	<b>Horas de estudo das atividades de avaliação ***</b>	<b>TOTAL</b>
<i>Curso 1 – Noções básicas de cozinha</i>	0	17	2	<b>19</b>
<i>Curso 2 – Preparação de saladas</i>	4	27	2	<b>33</b>
<i>Curso 3 – Preparação de sopas</i>	4	18	2	<b>24</b>
<i>Curso 4 - Preparação de pratos principais (pratos)</i>	4	43	2	<b>49</b>
<i>Curso 5 – Preparação de sobremesas</i>	10	32	2	<b>44</b>
<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>137</b>	<b>10</b>	<b>169</b>



<b>* Horas de estudo para formação orientada por um formador</b>	<i>Formação presencial ou em linha, mas com formador/tutor/palestrante; pode ser uma palestra, seminário, trabalho de grupo ou outro método de formação que envolva o formando pessoalmente.</i>  <i>No caso do projeto VET@HOME, estas são as aulas práticas virtuais previstas no programa de estudos.</i>
<b>** Horas de estudo para auto-orientação</b>	<i>Por exemplo, ler materiais de formação/PPT, estudar casos, ver vídeos, fazer uma pesquisa ou outra atividade independente sob a forma de um trabalho de casa.</i>
<b>Horas de estudo das atividades de avaliação</b>	<i>As atividades de avaliação devem ser definidas/ajustadas pelo prestador de EFP em função das suas capacidades e recursos. Podem assumir a forma de questionários, projectos individuais ou de grupo, exames (presenciais ou através de ligação simultânea por videoconferência, etc.), etc)</i>

## B. Metas e objetivos de aprendizagem

Os cursos de formação (módulos) do programa VET@HOME têm as seguintes finalidades e objetivos:

<i>Curso 1 – Noções básicas de cozinha</i>	<i>Este é o primeiro módulo de formação do curso VET@HOME para a formação prática da profissão de "Cozinheiro". O módulo foi concebido como uma unidade obrigatória que deve ser concluída para poder prosseguir para os cursos seguintes: Saladas (2), Sopas (3), Pratos Principais (4) e Sobremesas (5).</i>  <i>O módulo apresenta aos formandos os conceitos básicos, as regras e os procedimentos a seguir numa cozinha profissional, bem como os regulamentos e normas de saúde e segurança importantes que devem ser observados pelos formandos durante a sua formação (e trabalho posterior).</i> <i>O objetivo do módulo é assegurar que os formandos possuem os conhecimentos básicos, aptidões e competências para implementar as tarefas relacionadas com a formação contínua nos cursos VET@HOME.</i>
<i>Curso 2 – Preparação de saladas</i>	<i>Este é o segundo módulo de formação do curso VET@HOME para a formação prática da profissão de "Cozinheiro". O módulo introduz os formandos aos tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas de cozedura e conceitos de empratamento na preparação de saladas. O objetivo do módulo é garantir que os formandos possuem os conhecimentos básicos, aptidões e competências para preparar</i>

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



	<i>vários tipos de saladas, seguindo uma determinada receita e os princípios e técnicas de cozinha fundamentais.</i>
<i>Curso 3 – Preparação de sopas</i>	<i>Este é o terceiro módulo de formação do curso VET@HOME para a formação prática da profissão de "Cozinheiro". O módulo apresenta aos formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas de cozedura e conceitos de empratamento na preparação de sopas. O objetivo do módulo é assegurar que os formandos possuem os conhecimentos básicos, aptidões e competências para preparar vários tipos de sopas, seguindo uma determinada receita e os princípios e técnicas de cozinha fundamentais.</i>
<i>Curso 4 - Preparação de pratos principais (pratos)</i>	<i>Este é o quarto e maior módulo de formação do curso VET@HOME para a formação prática da profissão de "Cozinheiro". O módulo apresenta aos formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas de cozedura e conceitos de empratamento na preparação de pratos principais. O objetivo do módulo é assegurar que os formandos possuem os conhecimentos básicos, as aptidões e as competências para preparar vários tipos de pratos da categoria de Prato Principal, seguindo uma determinada receita e os princípios e técnicas de cozinha fundamentais, incluindo o trabalho com diferentes tipos de produtos, preparar guarnições para os pratos principais e servir de acordo com os conceitos de empratamento.</i>
<i>Curso 5 – Preparação de sobremesas</i>	<i>Este é o quinto e último módulo de formação do curso VET@HOME para a formação prática da profissão de "Cozinheiro". O módulo apresenta aos formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas de cozedura e conceitos de empratamento na preparação de sobremesas. O objetivo do módulo é assegurar que os formandos possuem os conhecimentos básicos, as aptidões e as competências para preparar vários tipos de sobremesas, seguindo uma determinada receita e os princípios e técnicas fundamentais de panificação e pastelaria, incluindo o trabalho com diferentes tipos de produtos, a preparação de massas, doces, cremes, xaropes, etc. e os conceitos de empratamento.</i>

### ➤ **Descritor do curso**

<b>Título do Módulo</b>	<b>módulo no.</b>	<b>Parceiro/as Responsáveis</b>
<b>Curso 1 - Noções básicas de cozinha</b>	<b>1</b>	<b>IC</b>
<b>Pré-requisitos (requisitos de acesso)</b>		
Formação anterior, experiência anterior, idade mínima, estado de saúde, etc: O aprendente deve estar envolvido em acções de educação/formação profissional no sector do turismo e da hotelaria:		

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



- ser estudante (do ensino secundário profissional) da profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU  
 - estar inscrito num curso profissional para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU  
 - *Ser diplomado em ensino ou formação profissional para a profissão de cozinheiro.*  
*O aprendente tem de demonstrar que o seu estado de saúde lhe permite participar no EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) - podem ser exigidos documentos médicos aquando da inscrição, dependendo dos requisitos do país.*  
*O formando tem de ter uma idade mínima de 16 anos.*  
 Referência do QEQ: QEQ 3 (aquando da conclusão do curso)

**Objectivos de aprendizagem do curso (tarefas)**

- garantir que os formandos possuem os conhecimentos básicos, as aptidões e as competências para executar as tarefas relacionadas com a formação contínua nos cursos VET@HOME.

<b>Método(s) de avaliação</b>	Duração do(s) método(s) de avaliação	Ponderação do instrumento de avaliação na avaliação final do sucesso dos formandos no curso
Avaliação de um trabalho: Avaliação do trabalho do ponto 1.1.3 apresentado pelo aluno. A avaliação do trabalho é efectuada pelo professor com base nos materiais apresentados (fornecidos) pelo formando e representa 20% da avaliação final do formando na sucessão do curso.  <b>Para cada ferramenta de avaliação, descrever também as condições em que é efectuada (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de aprendizagem eletrónica em linha, computador, Internet (tanto para o aprendente como para o avaliador)            Câmara (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotografias da tarefa/atribuição concluída. Software instalado nos dispositivos, conforme necessário.</i>	NA	20%  (20 pontos)
Prova Prática:		



<p>Opção 1: Preparação de um posto de trabalho de acordo com os princípios da Mise en Place - através de uma ligação em linha em direto com o júri de exame (videoconferência). Instruções específicas a fornecer previamente pelo formador. (90 min.)</p> <p>Opção 2: Preparação de um posto de trabalho de acordo com os princípios da Mise en Place - a tarefa é implementada pelo formando de forma autónoma em casa, enquanto se filma a si próprio num vídeo de 10-15 minutos (visualizando os principais processos - montagem do posto, vestuário de trabalho, utilização de equipamentos, ferramentas e utensílios, etc.). O vídeo deve incluir uma explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e das escolhas feitas pelo aluno durante o processo. O vídeo deve ser entregue ao instrutor/banco de exame para avaliação.</p> <p>A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP, de acordo com a capacidade do prestador e do aluno e os recursos disponíveis para a realização do exame.</p> <p>A avaliação do formando é efectuada pelo júri de exame / instrutor(es) (conforme designado pelo organizador do curso de EFP) com base na apresentação do formando durante o exame prático final e representa 80% da avaliação final do formando na sucessão do curso.</p> <p>Contacte o organizador do curso para obter mais informações sobre a organização do exame prático final.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descrever também as condições em que é efectuada (ambiente, ferramentas, recursos):</b></p> <p><i>Plataforma de aprendizagem eletrónica em linha, computador, Internet (tanto para o aprendente como para o avaliador)</i></p> <p>Ligação simultânea por videoconferência (via Internet) e plataforma em linha (aprovada pelos organismos reguladores). Sala de aula virtual ou ambiente em linha adequado à ligação mútua (ambas as partes podem ouvir e ver o outro participante na ligação).</p> <p>Facultativo: Gravação em vídeo de todo o processo de exame e avaliação pelo professor/instrutor/conselho de exame.</p>	90 minutos	80%  (80 pontos)
<b>Resultados de aprendizagem (resultados pretendidos de aprendizagem)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ No final do módulo, os alunos/formandos serão capazes de:</li><li>➤ Definir a profissão de cozinheiro, compreendendo as actividades, as tarefas e as responsabilidades do cozinheiro enquanto profissional</li><li>➤ Utilizar a terminologia adequada para designar os objectos e as actividades desenvolvidas na cozinha profissional</li><li>➤ Reconhecer e utilizar os principais utensílios, equipamentos e aparelhos de cozinha de acordo com a sua finalidade e especificidades</li><li>➤ Conservar e manter o equipamento, os utensílios e os aparelhos em condições adequadas, assegurando uma utilização eficiente do tempo e dos recursos durante o trabalho</li></ul>		



- Implementar o Mice en Place (montagem de um posto de trabalho) de acordo com os princípios e procedimentos estabelecidos e de acordo com as operações a efetuar em serviço
- Executar as tarefas e operações de cozedura sob a orientação de um instrutor ou seguindo instruções escritas/video
- Cumprir as regras de higiene e segurança estabelecidas na legislação e na prática da cozinha
- Implementar actividades de saneamento e controlar os riscos de contaminação dos alimentos  
Seguir as instruções de segurança e executar as tarefas, avaliando e minimizando os riscos de danos e incidentes

**Metodologia da formação**  
(Métodos de ensino e aprendizagem)

Materiais de formação (PPTs): (opcional para o ensino misto)

No modo presencial, trata-se de actividades na sala de formação: palestras ou apresentações de um conferencista/professor

Formação orientada por um formador:

Seminários / trabalhos de grupo / exercícios (sala de aula/formação virtual, aprendizagem sincronizada)  
prática de formação (virtual, sincronizada, orientada pelo formador)

Auto-aprendizagem:

E-learning (aprendizagem independente/autónoma via plataforma eletrónica – ver vídeos, ler materiais, preparar trabalhos, etc.)

Exercícios: tarefas dadas aos alunos para pesquisarem autonomamente informação (adicional); para implementarem diferentes actividades sozinhos ou em grupo; para reflectirem sobre o seu desempenho, discutindo com o grupo/instrutor as suas conclusões/resultados; para praticarem as suas competências autonomamente, etc.

Outros (Atribuições)

**O modo de entrega do e-learning em instituições de EFP:**

Unidade No.	T/P	Título da Unidade	Unidade da carga de trabalho	Opções		
				Formação orientada por um formador	Auto-aprendizagem (autónoma)	Recursos
<b>1.1.</b>		<b>Noções básicas de cozinha (unidade de preparação)</b>				
1.1.1.	T/P	A indústria alimentar e a cozinha como profissão	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	(PPT) / (video) / (adicional leitura e exercícios)
1.1.2.	T/P	Ferramentas e equipamentos	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (video) / (exercício)
1.1.3.	T/P	Mise en Place	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (video) / (exercício) / (atribuição)

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



1.1.4.	T/P	Higiene e Saúde	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (video) / (exercício)
<b>1.2</b>		<b>Avaliação e Apreciação</b>				
	NA	Avaliação de um trabalho (1.1.3).	NA	NA	NA	20%
	NA	Prova pática:	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>80%</b>
		<b>Total:</b>	<b>19 hrs.</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	

#### Modos de realização da formação(opções)

O curso foi concebido para servir de formação à distância. No entanto, também é adequado para a aprendizagem presencial ou mista (utilizando a plataforma e os recursos VET@HOME).

#### Materiais e recursos de aprendizagem

- Apresentações, materiais de aprendizagem em linha (disponíveis na plataforma de aprendizagem eletrónica VET@HOME)
- Um computador /ou outro dispositivo com câmara e microfone/ e Internet
- Equipamento e aparelhos de cozinha doméstica (para as actividades a serem implementadas pelos alunos de acordo com o programa)



<b>Título do Módulo</b>	<b>modulo no.</b>	<b>Parceiros/o Responsável</b>
<b>Curso 2 – Preparação de Saladas</b>	2	ASOO (AVITAE)
<b>Pré-requisitos (requisitos de acesso)</b>		
<p>Formação anterior, experiência anterior, idade mínima, estado de saúde, etc: O aprendente deve estar envolvido em acções de educação/formação profissional no sector do turismo e da hotelaria: - Ser estudante (do ensino secundário profissional) da profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU - estar inscrito num curso profissional para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU - ser diplomado no ensino ou formação profissional para a profissão de cozinheiro. O aprendente tem de demonstrar que o seu estado de saúde lhe permite participar num EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) - podem ser exigidos documentos médicos aquando da inscrição, dependendo dos requisitos do país. O formando tem de ter uma idade mínima de 16 anos. Referência do QEQ: QEQ 3 (aquando da conclusão do curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>○ fornecer aos alunos conhecimentos fundamentais sobre como compreender os legumes (como componente-chave na preparação de saladas) e ensinar as técnicas básicas de corte dos mesmos</li><li>○ apresentar aos alunos as características básicas e a importância das saladas na alimentação humana</li><li>○ fornecer conhecimentos sobre os principais ingredientes utilizados na preparação de saladas e a sua utilização correcta</li><li>○ explicar os tipos de saladas de acordo com o seu objetivo, os ingredientes utilizados e as diferentes técnicas de confeção</li><li>○ explicar e demonstrar a preparação de diferentes molhos e temperos para temperar saladas</li><li>○ introduzir conceitos básicos de tempero, empratamento e decoração de saladas</li><li>○ demonstrar a preparação de tipos básicos de saladas de acordo com receitas dadas</li></ul>		
<b>Métodos de Avaliação</b>	Duração do(s) método(s) de avaliação	Ponderação do instrumento de avaliação na avaliação final do sucesso dos formandos no curso



<p>Avaliação de um trabalho: Avaliação do trabalho do ponto 2.1.1 apresentado pelo aluno. A avaliação do trabalho é efectuada pelo professor com base nos materiais apresentados (fornecidos) pelo formando e representa 10% da avaliação final do formando na sucessão do curso.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descrever igualmente as condições em que é efectuada (ambiente, ferramentas, recursos):</b> Plataforma de aprendizagem eletrónica em linha, computador, Internet (tanto para o aprendente como para o avaliador) Câmara (computador, telemóvel, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotografias da tarefa/atribuição concluída. Software instalado nos dispositivos, conforme necessário.</p>	NA	10%  (10 pontos)
Prova Pática:		



<p>Opção 1: Preparação de uma receita dada de uma salada utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos numa ligação em linha em direto com o júri do exame (videoconferência). Apresentação do prato final perante o júri. Instruções específicas a fornecer previamente pelo professor. (90 min.)</p> <p>Opção 2: Preparar independentemente a(s) receita(s) (em casa durante 90 minutos) e filmar-se a si próprio num vídeo de 20-30 minutos (visualizar os principais processos - cortar, cozinhar, preparar o molho/tempero, empratar, prato final)</p> <p>Preparação de uma receita de uma determinada salada - a tarefa é implementada pelo aprendente de forma independente em casa, enquanto se filma a si próprio num vídeo de 15-20 minutos (visualizando os principais processos - preparar a estação, cortar, cozinhar, preparar o molho/tempero, empratar, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deve ser incluída no vídeo. O vídeo deve ser entregue ao instrutor/conselho de exame para avaliação.</p> <p>A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP, de acordo com a capacidade do prestador e do aluno e com os recursos disponíveis para a realização do exame. A avaliação do aluno/formando é feita pela examinadora/instrutor(es) (conforme designado pelo fornecedor do curso VET) com base na apresentação do aluno/formando durante o exame prático final e representa 90% da avaliação final do aluno na sucessão do curso .</p> <p>Contacte o seu fornecedor do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b></p> <p>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno/formando quanto para o avaliador)</p> <p>Conexão simultânea de videoconferência (via Internet) e plataforma online (aprovada pelos órgãos reguladores). Sala de aula/formação virtual ou ambiente online adequado para conexão mútua (ambos os lados podem ouvir e ver o outro participante da conexão).</p> <p>Opcional: Gravação em vídeo do processo completo de exame e avaliação pelo professor/formador/instrutor/banca examinadora.</p>	90 minutes	90%  (90 pontos)
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>		
No final do módulo os alunos/formadores serão capazes de: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ reconhecer a importância das saladas na dieta</li><li>➤ indicar a divisão das saladas de acordo com os tipos de alimentos com os quais são preparadas</li></ul>		



- explicar os procedimentos térmicos para preparação de saladas
- distinguir a divisão das saladas de acordo com os tipos de molhos com que são temperadas
- demonstrar o corte de vegetais
- selecione a técnica correta de corte de vegetais para cada tipo de salada
- aplicar o processo de resfriamento de alimentos
- preparar os molhos e molhos adequados para temperar as saladas
- escolha especiarias e condimentos e tempere a salada
- preparar uma salada de acordo com uma determinada receita
- utilizar os utensílios de salada corretamente
- faça decorações e e decore as saladas no prato
- avalia a qualidade dos alimentos e melhora-os
- apresente uma salada.

**Metodologia de formação  
(Métodos de ensino e aprendizagem)**

Material de formação (PPTs): (opcional para aprendizagem combinada)

No modo presencial, estas são atividades em sala de aula/formação: palestras ou apresentações de um palestrante/professor

Formação orientada por um formador:

Seminários / trabalhos de grupo / exercícios (sala de aula/formação virtual, aprendizagem sincronizada);

prática de formação (virtual, sincronizada, orientada pelo formador)

Auto-aprendizagem:

E-learning (aprendizagem independente/autónoma via plataforma eletrónica – ver vídeos, ler materiais, preparar trabalhos, etc.)

Exercícios: tarefas dadas aos alunos/formandos para pesquisarem independentemente informações (adicionais); implementar diferentes atividades sozinho ou em grupo; refletir sobre o seu desempenho, discutindo com o seu grupo/instrutor as suas conclusões/resultados; praticar suas habilidades de forma independente, etc.

Outros (Atribuições)

**O modo de entrega do elearning em instituições de EFP:**

Unidade de No.	T/P	Título da Unidade	Unidade da carga de trabalho	Opções		
				Formação orientada por um formador	Auto-aprendizagem (autónoma)	Recursos
<b>2.1.</b>		<b>Compreender os vegetais</b>				
2.1.1.	T/P	Cortes de vegetais	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	(vídeo) / (exercícios) / (atribuição)
<b>2.2.</b>		<b>Preparação de Saladas</b>				

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



2.2.1.	T/P	Tipos de saladas	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercícios)
2.2.2.	T/P	Molhos e temperos para saladas	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercícios)
2.2.3.	T/P	Receitas e técnicas. Revestimento e arranjos	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	(PPT) / (video) / (exercício)/ (Virtual) prática
<b>2.3.</b>		<b>Apreciação e avaliação</b>				
	NA	Avaliação de uma tarefa (2.1.1.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Prova prática:	2	2	0	90%
		<b>Total:</b>	<b>33 hrs.</b>	<b>2</b>	<b>31</b>	

### Modos de realização da formação(opções)

O curso foi concebido para servir de formação à distância. No entanto, também é adequado para a aprendizagem presencial ou mista (utilizando a plataforma e os recursos VET@HOME).

### Materiais e recursos de aprendizagem

- Apresentações, materiais de aprendizagem em linha (disponíveis na plataforma de aprendizagem eletrónica VET@HOME)
- Um computador /ou outro dispositivo com câmara e microfone/ e Internet
- Equipamento e aparelhos de cozinha doméstica (para as actividades a serem implementadas pelos alunos de acordo com o programa)



<b>Título do Módulo</b>	<b>módulo no.</b>	<b>artner/Respon sável</b>
<b>Curso 3 – Preparação de Sopas</b>	3	Proandi
<b>Pré-requisitos (requisitos de acesso)</b>		
<p>Educação/formação anterior, experiência anterior, idade mínima, estado de saúde, etc.:</p> <p>O formando/aluno deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li><li>- estar inscrito num curso profissional para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU</li><li>- Ser licenciado ou possuir formação para a profissão de cozinheiro.</li></ul> <p>O aluno/formando precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</p> <p>O aluno/formando precisa ter idade mínima de 16 anos.</p> <p>Referência EQF: EQF 3 (na conclusão do curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>○ explicar os tipos de sopas de acordo com sua categorização, ingredientes utilizados e diferentes técnicas de cozimento</li><li>○ fornecer conhecimentos sobre os principais ingredientes utilizados na preparação de sopas e a sua utilização adequada</li><li>○ explicar e demonstrar a preparação de diferentes sopas</li><li>○ ensinar os alunos a preparar sopas regionais e internacionais seguindo uma(s) receita(s)</li><li>○ fornecer exemplos de como servir e decorar sopas</li></ul>		
<b>Métodos de Avaliação</b>	Duração do(s) método(s) de avaliação	Ponderação do instrumento de avaliação na avaliação final do sucesso dos formandos no curso
Prova prática:		



<p>Opção 1: Preparação de uma determinada receita de uma sopa utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação do prato final diante do tabuleiro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor com antecedência. (90 minutos)</p> <p>Opção 2: Preparação de uma receita de uma determinada sopa - a tarefa é implementada pelo aluno/formando de forma independente em casa enquanto ele se filma em 15-20 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, corte, cozimento, preparo de guarnições, empratamento, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/formador, examinadora para avaliação. A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo a entidade que ministra o curso e o formando/aluno, bem como recursos disponíveis para a realização do exame. A avaliação do aluno é feita pela banca examinadora/instrutor(es) (conforme designado pelo fornecedor do curso VET) com base na apresentação do aluno durante o exame prático final e resulta em 100% da avaliação final do aluno na sucessão do curso . Contacte o seu fornecedor do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b></p> <p><i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i></p> <p>Conexão simultânea de videoconferência (via Internet) e plataforma online (aprovada pelos órgãos reguladores). Sala de aula virtual ou ambiente online adequado para conexão mútua (ambos os lados podem ouvir e ver o outro participante da conexão).</p> <p>Opcional: Gravação em vídeo do processo completo de exame e avaliação pelo professor/instrutor/banca examinadora</p>	90 minutos	100%  (100 pontos)
<b>Modos de realização da formação(opções)</b>		
O curso foi concebido para servir de formação à distância. No entanto, também é adequado para a aprendizagem presencial ou mista (utilizando a plataforma e os recursos VET@HOME).		
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>		
<p>No final do módulo os alunos/formando serão capazes de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Identificar e reconhecer os tipos de sopas e seus componentes básicos</li><li>➤ Fazer ficha técnica devidamente preenchida</li><li>➤ Prepare sopas de forma independente seguindo a tecnologia e receitas prescritas</li><li>➤ Explicar os procedimentos térmicos para preparo de sopas, cremes, alimentos aveludados, caldos e consomês</li></ul>		



- Utilizar utensílios de sopa corretamente
- Fazer revestimento e decoração criativos
- Identificar e reconhecer técnicas e métodos de conservação e acondicionamento adequado dos alimentos para salvaguardar as devidas condições de higiene e durabilidade dos produtos
- Avaliar a qualidade do prato e fazer melhorias
- Apresentar o prato.

**Metodologia de formação  
(Métodos de ensino e aprendizagem)**

Materiais de formação (PPTs): (opcional para aprendizagem combinada)

No modo presencial, estas são atividades em sala de aula/formação: palestras ou apresentações de um palestrante/professor

Formação orientada por um formador:

Seminários / trabalhos de grupo / exercícios (sala de aula/formação virtual, aprendizagem sincronizada);

prática de formação (virtual, sincronizada, orientada pelo formador)

Auto-aprendizagem:

E-learning (aprendizagem independente/autónoma via plataforma eletrónica – ver vídeos, ler materiais, preparar trabalhos, etc.)

Exercícios: tarefas dadas aos alunos/formandos para pesquisarem independentemente informações (adicionais); implementar diferentes atividades sozinho ou em grupo; refletir sobre o seu desempenho, discutindo com o seu grupo/instrutor as suas conclusões/resultados; praticar suas habilidades de forma independente, etc.

Other Outros (Atribuições)

**O modo de entrega do elearning em instituições de EFP:**

Unidade No.	T/P	Título da Unidade	Unidade da carga de trabalho	Opções		
				Formação orientada por um formador	Auto-aprendizagem	Formação orientada por um formador
<b>3.1.</b>		<b>Preparação de Sopas</b>				
3.1.1.	T/P	Classificação de sopas	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<i>(PPT)</i>
3.1.2.	T/P	Sopas Especiais e Nacionais	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<i>(PPT) / (exercício)</i>
3.1.3.	T/P	Serviço de Sopas	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<i>(PPT)</i>
3.1.4.	T/P	Guarnições de sopa	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<i>(PPT)</i>
3.1.5.	T/P	Preparação de sopas	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<i>(PPT) / (vídeo) / (exercício) / (Virtual) prática</i>
<b>3.2.</b>		<b>Apreciação e avaliação</b>				
	NA	Prova prática:	2	2	0	100%

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



						(100 pontos)	
			<b>Total:</b>	<b>24 hrs.</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	
<b>Modos de realização da formação(opções)</b>							
O curso foi concebido para servir de formação à distância. No entanto, também é adequado para a aprendizagem presencial ou mista (utilizando a plataforma e os recursos VET@HOME).							
<b>Materiais e recursos de aprendizagem</b>							
<ul style="list-style-type: none"><li>- Apresentações, materiais de aprendizagem online (disponíveis na plataforma de e-learning VET@HOME)</li><li>- Um computador/ou outro dispositivo com câmara e microfone/ e Internet</li><li>- Equipamentos e eletrodomésticos de cozinha doméstica (quanto às atividades a realizar pelos alunos de acordo com o plano de estudos)</li></ul>							



<b>Título do módulo</b>	<b>módulo no.</b>	<b>Parceiro/s Responsável</b>
<b>Curso 4 – Preparação de Pratos Principais (pratos)</b>	<b>4</b>	<b>CDI</b>
<b>Pré-requisitos (requisitos de acesso)</b>		
<p>Educação/formação anterior, experiência anterior, idade mínima, estado de saúde, etc.:</p> <p>O aluno/formando deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li><li>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU</li><li>- Ser licenciado em ensino profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</li></ul> <p>O aluno precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</p> <p>O aluno precisa ter idade mínima de 16 anos.</p> <p>Referência EQF: EQF 3 (na conclusão do curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- apresentar aos alunos as principais categorias de produtos utilizados na confeção dos pratos principais e, em particular, as proteínas animais, explicando as características dos diferentes tipos de carne a trabalhar (frango e aves, carne de caça, carne de porco e de vaca, peixe, frutos do mar, etc.)</li><li>- fornecer conhecimentos fundamentais relativamente à compreensão das especificidades dos produtos e competências para a aplicação dos princípios básicos no manuseamento de diferentes carnes</li><li>- fornecer conhecimentos e competências essenciais aos alunos na utilização de diferentes métodos e técnicas de cozinha (por exemplo, cozer, assar, refogar, cozinhar a vapor, fritar, etc.)</li><li>- dotar os alunos de competências para escolher os métodos e técnicas de cozedura adequados para cada um dos diferentes tipos de carne</li><li>- ensinar os alunos a preparar diferentes pratos, seguindo uma receita e os principais princípios e regras culinárias, inclusive da cozinha internacional</li><li>- fornecer insights sobre a combinação adequada de alimentos/produtos</li><li>- ensinar os alunos a usar racionalmente os meios de trabalho, materiais e tempo</li><li>- demonstrar diferentes técnicas de revestimento e arranjo e explicar os princípios básicos, regras e lógica por trás delas.</li></ul>		



Cofinanciado pelo  
Programa Erasmus+  
da União Europeia



<b>Métodos de Avaliação</b>	Duração do(s) método(s) de avaliação	Ponderação do instrumento de avaliação na avaliação final do sucesso dos formandos no curso
-----------------------------	--	--

---

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



<p>Avaliação de um trabalho 1: Avaliação do trabalho de 4.4.2. enviado pelo aluno. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso. <b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i> <i>Câmera (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotos da tarefa/tarefa concluída.</i> <i>Software instalado nos dispositivos conforme necessário.</i></p>	NA	10%  (10 pontos)
<p>Avaliação de um trabalho 2: Avaliação do trabalho de 4.4.3. enviado pelo aluno. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso. <b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i> <i>Câmera (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotos da tarefa/tarefa concluída.</i> <i>Software instalado nos dispositivos conforme necessário.</i></p>	NA	10%  (10 pontos)
<p>Avaliação de um trabalho 3: Avaliação do trabalho de 4.4.4. enviado pelo aluno. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso. <b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i> <i>Câmera (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotos da tarefa/tarefa concluída.</i> <i>Software instalado nos dispositivos conforme necessário.</i></p>	NA	10%  (10 pontos)
Prova Prática:		



<p>Opção 1: Preparação de uma determinada receita de um prato principal utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação do prato final diante do tabuleiro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor com antecedência. (90 minutos)</p> <p>Opção 2: Preparação de uma receita de um determinado prato principal - a tarefa é implementada pelo aluno de forma independente em casa enquanto ele se filma em 20-25 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, corte, cozimento, preparo dos ingredientes principais, guarnições, empratamento, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/banca examinadora para avaliação.</p> <p>A forma do exame prático final será escolhida surge de um acordo entre a entidade formadora, o formando e os recursos disponíveis para a realização da prova.</p> <p>A avaliação do aluno é feita pelo examinador/instrutor(es)/formadores (conforme designado pelo enyidade VET) com base na apresentação do aluno durante o exame prático final e representa 70% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p> <p>Contacte o seu fornecedor do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b></p> <p><i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i></p> <p><i>Conexão simultânea de videoconferência (via Internet) e plataforma online (aprovada pelos órgãos reguladores). Sala de aula virtual ou ambiente online adequado para conexão mútua (ambos os lados podem ouvir e ver o outro participante da conexão).</i></p> <p>Opcional: Gravação em vídeo do processo completo de exame e avaliação pelo professor/instrutor/banca examinadora.</p>	90 minutes	70%  (70 points)
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>		
<p>No final do módulo os formandos/alunos serão capazes de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ utilizar os meios e materiais para o trabalho de forma racional</li><li>➤ preparar adequadamente a superfície de trabalho da cozinha</li><li>➤ utilizar terminologia culinária e estar bem familiarizado com equipamentos culinários</li><li>➤ utilizar adequadamente as técnicas de preparação de pratos principais, como grelhar, grelhar, fritar, estufar, etc.to prepare main dishes of minced, beef, pork, lamb and chicken and combine them appropriately with vegetables and other garnishes and accompaniments.</li></ul>		



- preparar pratos principais de carne picada, carne bovina, suína, cordeiro e frango e combiná-los adequadamente com legumes e outras guarnições e acompanhamentos.
- Preparer pratos principais à base de peixe e marisco.
- distinguir e preparar pratos para dietas internacionais/vegetarianas/especiais
- combinar os alimentos adequadamente
- decorar e servir bem os alimentos preparados utilizando as tendências culinárias atuais.

**Metodologia de formação  
(Métodos de ensino e aprendizagem)**

Materiais de formação (PPTs): (opcional para aprendizagem combinada)

No modo presencial, estas são atividades em sala de aula/formação: palestras ou apresentações de um palestrante/professor

Formação orientada por um formador:

Seminários / trabalhos de grupo / exercícios (sala de aula/formação virtual, aprendizagem sincronizada);

prática de formação (virtual, sincronizada, orientada pelo formador)

**O modo de entrega do elearning em instituições de EFP:**

Umidade No.	T/P	Título da Unidade	Unidade da carga de trabalho	Opções		
				Formação orientada por um formador	Auto-aprendizagem	Formação orientada por um formador
<b>4.1.</b>		<b>Compreender as proteínas (animais) na culinária</b>				<b>standing</b>
4.1.	T/P	Compreender as proteínas (animais) na culinária - carnes, aves, caça, peixe e marisco	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercício)
<b>4.2.</b>		<b>Cozinhar e manusear carnes, aves e peixes</b>				
4.2.	T/P	Cozinhar e manusear carnes, aves e peixes	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	(PPT) / (exercício)
<b>4.3.</b>		<b>Cozinhar e manusear carnes, aves e peixes</b>				
4.3.1.	T/P	Guarnições	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercício)
4.3.2.	T/P	Stocks e molhos	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	(PPT) / (exercício)
4.3.3.	T/P	Disposição no prato (plating)	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	(PPT)
<b>4.4.</b>		<b>Pratos principais: métodos de cozimento e preparação</b>				
	T/P	Métodos de cozimento para carnes, aves e peixes. Procedimentos e receitas.	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercício) / (atribuição) / (Virtual) prática

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



<b>4.5. Apreciação e avaliação</b>						
	NA	Avaliação de um trabalho (4.4.2.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Avaliação de um trabalho (4.4.3.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Avaliação de um trabalho (4.4.4.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Prova Prática:	2	2	0	70%
		<b>Total:</b>	<b>49 hrs.</b>	<b>4</b>	<b>45</b>	
<b>Modos de realização da formação(opções)</b>						
O curso foi concebido para servir de formação à distância. No entanto, também é adequado para a aprendizagem presencial ou mista (utilizando a plataforma e os recursos VET@HOME).						
<b>Materiais e recursos de aprendizagem</b>						
<ul style="list-style-type: none"><li>- Apresentações, materiais de aprendizagem online (disponíveis na plataforma de e-learning VET@HOME)</li><li>- Um computador/ou outro dispositivo com câmara e microfone/ e Internet</li><li>- Equipamentos e eletrodomésticos de cozinha doméstica (quanto às atividades a realizar pelos alunos de acordo com o plano de estudos)</li></ul>						



<b>Título do Módulo</b>	<b>módulo no.</b>	<b>Partner/s Responsável</b>
<b>Curso 5 – Preparação de Sobremesas</b>	5	FASE
<b>Pré-requisitos (requisitos de acesso)</b>		
<p>Educação/formação anterior, experiência anterior, idade mínima, estado de saúde, etc.:</p> <p>O aluno deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li><li>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU</li><li>- Ser licenciado em ensino profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</li></ul> <p>O aluno precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</p> <p>O aluno precisa ter idade mínima de 16 anos.</p> <p>Referência EQF: EQF 3 (na conclusão do curso)</p>		
<b>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- fornecer conhecimentos básicos sobre as principais máquinas e utensílios utilizados na pastelaria</li><li>- apresentar os principais ingredientes (crus) para a preparação da pastelaria, bem como as suas características</li><li>- ensinar aos alunos a utilização das técnicas e métodos básicos de cozinha utilizados na produção de pastelaria e sobremesas</li><li>- demonstrar e ensinar os alunos a preparar massas, cremes e recheios</li><li>- dotar os alunos da capacidade de aplicar diferentes técnicas de preparação de pastéis semifrios e salgados.</li><li>- demonstrar e ensinar os alunos a preparar massas, cremes e recheios</li><li>- dotar os alunos da capacidade de aplicar diferentes técnicas de preparação de pastéis semifrios e salgados.</li><li>- apresentar aos alunos formas e cores básicas na decoração de pastelaria.</li></ul>		
<b>Métodos de Avaliação</b>	Duração do(s) método(s) de avaliação	Ponderação do instrumento de avaliação na avaliação final do sucesso dos formandos no curso



<p>Avaliação de um trabalho 1: Avaliação do trabalho de 5.2.1. enviado pelo aluno. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i> <i>Câmera (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotos da tarefa/tarefa concluída.</i> <i>Software instalado nos dispositivos conforme necessário.</i></p>	NA	10%  (10 pontos)
<p>Avaliação de um trabalho 2: Avaliação do trabalho de 5.2.2. enviado pelo aluno. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i> <i>Câmera (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotos da tarefa/tarefa concluída.</i> <i>Software instalado nos dispositivos conforme necessário.</i></p>	NA	10%  (10 pontos)
<p>Avaliação de um trabalho 3: Avaliação do trabalho de 5.2.4. enviado pelo aluno. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i> <i>Câmera (computador, telefone, outro dispositivo) para gravar o vídeo (se for o caso) ou tirar fotos da tarefa/tarefa concluída.</i> <i>Software instalado nos dispositivos conforme necessário.</i></p>	NA	10%  (10 pontos)
Prova Prática:		



<p>Opção 1: Preparação de uma determinada receita de uma sobremesa utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação da placa final diante do quadro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor com antecedência. (90 minutos)</p> <p>Opção 2: Preparação de uma receita de uma determinada sobremesa - a tarefa é implementada pelo aluno de forma independente em casa enquanto ele se filma em 20-25 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, beneficiamento dos produtos, utilização de equipamentos e ferramentas, mistura/laminação, cozimento, empratamento e decoração, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/banca examinadora para avaliação.</p> <p>A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP ministrado de acordo com a capacidade do fornecedor e do aluno e os recursos disponíveis para a realização do exame.</p> <p>A avaliação do aluno é feita pela banca examinadora/instrutor(es) (conforme designado pelo fornecedor do curso VET) com base na apresentação do aluno durante o exame prático final e representa 70% da avaliação final do aluno na sucessão do curso . Contacte o seu fornecedor do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p> <p><b>Para cada ferramenta de avaliação, descreva também as condições sob as quais ela é conduzida (ambiente, ferramentas, recursos):</b> <i>Plataforma de e-learning on-line, computador, Internet (tanto para o aluno quanto para o avaliador)</i></p> <p><i>Conexão simultânea de videoconferência (via Internet) e plataforma online (aprovada pelos órgãos reguladores). Sala de aula virtual ou ambiente online adequado para conexão mútua (ambos os lados podem ouvir e ver o outro participante da conexão).</i></p> <p>Opcional: Gravação em vídeo do processo completo de exame e avaliação pelo professor/instrutor/banca examinadora.</p>	90 minutos	70%  (70 pontos)
<b>Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)</b>		
<p>No final do módulo os alunos serão capazes de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Reconhecer e utilizar adequadamente os equipamentos e utensílios de cozinha utilizados na pastelaria</li></ul>		



- compreender as matérias-primas utilizadas na preparação da produção de panificação e sobremesas
- utilizar as técnicas e métodos de cozimento para a produção de sobremesas, como misturar, enrolar, amassar, assar, etc.
- escolher a técnica e procedimento corretos para cada sobremesa
- aplicar as técnicas e procedimentos de preparação de massas, recheios, sobremesas semi-frias
- demonstrar como fazer massa seguindo uma receita
- selecionar as formas e cores certas para cada sobremesa
- fazer decoração com os ingredientes certos
- aplicar novas tecnologias na confecção de pastelaria

**Metodologia de formação  
(Métodos de ensino e aprendizagem)**

Materiais de formação (PPTs): (opcional para aprendizagem combinada)

No modo presencial, estas são atividades em sala de aula/formação: palestras ou apresentações de um palestrante/professor

Formação orientada por um formador:

Seminários / trabalhos de grupo / exercícios (sala de aula/formação virtual, aprendizagem sincronizada);

prática de formação (virtual, sincronizada, orientada pelo formador)

**O modo de entrega do elearning em instituições de EFP:**

Unidade de No.	T/P	Título da unidade	Unidade da carga de trabalho	Opções		
				Formação orientada por um formador	Auto-aprendizagem	Formação orientada por um formador
<b>5.1.</b>		<b>Noções básicas de cozimento</b>				
5.1.1.	T/P	Produção de padaria: princípios básicos e ingredientes	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<i>(PPT) / (exercício)</i>
5.1.2.	T/P	Tipos de mistura de massa e métodos de produção	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0.5</b>	<i>(PPT)</i>
5.1.3.	T/P	Produtos de Levedura	<b>0.5</b>	<b>0</b>	<b>0.5</b>	<i>(PPT)</i>
5.1.4.	T/P	Máquinas, equipamentos de padaria e ferramentas para panificação e pastelaria	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<i>(PPT) / (exercício)</i>
<b>5.2.</b>		<b>Produção de sobremesas</b>				
5.2.1.	T/P	Bolos e Cobertura	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<i>(PPT) / (vídeo) / (atribuição)</i>

Ref. do Projeto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

O projeto Piloting Virtual Practical Trainings for Culinary Arts VET - VET@HOME é cofinanciado pelo programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um endosso do conteúdo, que reflecte apenas as opiniões dos autores, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.



5.2.2.	T/P	Tortas e Doces	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercício) / (atribuição) / (Virtual) prática
5.2.3.	T/P	Cookies	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	(PPT) / (exercício) (Virtual) prática
5.2.4.	T/P	Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	(PPT) / (vídeo) / (exercícios) / (atribuições) / (Virtual) prática
<b>5.3.</b>		<b>Apreciação e avaliação</b>				
	NA	Avaliação de uma tarefa (5.2.1.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Avaliação de uma tarefa (5.2.2.).	NA	NA	NA	10%
	NA	Avaliação de uma tarefa (5.2.4.)	NA	NA	NA	10%
	NA	Prova prática	2	2	0	70%
		<b>Total:</b>	<b>44 hrs.</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	

#### Modos de realização da formação(opções)

O curso foi concebido para servir de formação à distância. No entanto, também é adequado para a aprendizagem presencial ou mista (utilizando a plataforma e os recursos VET@HOME).

#### Materiais e recursos de aprendizagem

- Apresentações, materiais de aprendizagem online (disponíveis na plataforma de e-learning VET@HOME)
- Um computador/ou outro dispositivo com câmara e microfone/ e Internet
- Equipamentos e eletrodomésticos de cozinha doméstica (quanto às atividades a realizar pelos alunos de acordo com o plano de estudos)

#### Resultados de aprendizagem (resultados de aprendizagem pretendidos)

No final do curso os alunos serão capazes de:

- conhecer os equipamentos e utensílios de cozinha utilizados na pastelaria
- listar os ingredientes crus para sobremesas
- conhecer as técnicas culinárias a serem utilizadas
- escolher a técnica e o procedimento corretos para cada sobremesa



- aplicar as técnicas e procedimentos de preparação de massas, recheios, sobremesas semi-frias
- demonstrar como fazer massa a partir do ingrediente base escolhido
- seleccionar as formas e cores certas para cada sobremesa
- fazer as decorações com os ingredientes certos
- aplicar novas tecnologias na confecção de pastelaria
- escolher os ingredientes naturais e saudáveis



## Plataforma de aprendizagem on-line VET@HOME

### **Conteúdos de formação (Digital) disponíveis na plataforma VET@HOME**

- conteúdos teóricos (para as unidades – apresentações teóricas, materiais escritos, orientações, etc.)
- orientações metodológicas (para a realização dos cursos VET@HOME – para prestadores de EFP)
- instruções do caminho de aprendizagem
- demonstrações práticas gravadas em vídeo-aulas
- trabalhos para as diferentes unidades (por exemplo, exercícios, testes de múltipla escolha/correspondência, questionários, tarefas, trabalhos de casa, etc.)
- materiais de exame/instruções para avaliação eletrônica (total ou parcialmente).

### **Utilizadores do Programa (Plataforma e-learning)VET@HOME:**

- formandos/alunos in VET
- Formadores e tutores VET, responsáveis pela formação/prática
- Administradores VET, que planeiam e organizam as atividades de formação prática
- Autoridades VET, decisores políticos, organismos de certificação, etc.

### III. Perfil dos alunos/formandos VET@HOME

- O projeto VET@HOME foi concebido para responder às necessidades dos alunos/formandos de EFP na profissão de **cozinheiro** (e nas especialidades relacionadas) nos países do projeto e fora dele. Um dos utilizadores finais dos resultados do projeto são, por definição, os formandos do EFP, que estudam para a profissão de “Cozinheiro” (ou equivalente/semelhante). Dependendo das particularidades do país, podem ser:
  - Alunos/Formandos VET (IVET)
  - Alunos/Formandos adultos no EFP (CVET).

Dado que o objetivo principal do projeto é melhorar a atratividade da oferta do EFP no domínio das artes culinárias e aumentar a sua resiliência em circunstâncias extraordinárias, este transforma-se nas soluções proporcionadas pelas novas TIC, contando com as vantagens da aprendizagem online. Naturalmente, uma das principais características dos potenciais alunos/formandos do VET@HOME parece ser a sua idade e o foco do projeto nos jovens, uma vez que o ambiente de aprendizagem on-line proposto é atraente para as novas gerações de alunos que cresceram na era da Internet.



Ao mesmo tempo, os alunos/formandos adultos também são alvo dos cursos de formação VET@HOME, uma vez que normalmente já estão inseridos no mercado de trabalho e os percursos flexíveis dos cursos VET@HOME permitem-lhes melhorar ou atualizar as suas qualificações em um tempo e ritmo adequados para trabalhadores ativos. Por último, mas não menos importante, o projecto aborda as necessidades dos potenciais alunos que são impedidos de visitar instalações de formação por vários motivos (razões económicas ou familiares, deficiência, etc.).

Para todos os grupos, a oferta de formação prática virtual trará benefícios, ao mesmo tempo que aumentará a retenção de conhecimentos, melhorando o envolvimento e a autonomia dos alunos, por um lado, e por outro – garantirá o cumprimento das normas de segurança no período pandémico, num custo-benefício. forma eficiente tanto para os formadores como para os formandos.

#### IV. Possíveis fornecedores de cursos VET@HOME:

São identificados três grupos principais de prestadores, uma vez que são as organizações certificadas para ministrar EFP e/ou validar resultados de aprendizagem em termos da possibilidade de emitir certificados oficialmente reconhecidos para uma qualificação total/parcial. Em geral, são consideradas instituições de ensino:

- Escolas de EFP com profissões/especialidades licenciadas na área de artes culinárias
- Centros/serviços de EFP (para adultos, maiores de 16 anos)
- Organismos de qualificação/certificação de EFP de outro tipo.

Outra categoria de prestadores de cursos de formação VET@HOME é identificada entre os centros de formação empresariais ou empresas que oferecem EFP em ambiente de trabalho real (como num restaurante), geralmente com base em contratos celebrados com as instituições de ensino de EFP ou com os próprios alunos. Estas são as organizações de acolhimento da WBL, dupla formação/educação, aprendizagem, etc. (o seu estatuto varia de acordo com a legislação nacional). Na sua qualidade de prestadores de EFP de formação prática com experiência prática, são também considerados possíveis prestadores do programa VET@HOME.

No entanto, a oferta de cursos VET@HOME não se limita a este tipo de organizações e pode ser oferecida por outros organismos relevantes com capacidade para os implementar, sob a forma de percursos de aprendizagem ao longo da vida (tais como: ONG, unidades de formação, entidades laborais e de emprego, sindicatos



profissionais, etc.). A certificação da formação, no entanto, deverá ser implementada de acordo com a legislação em vigor.

Na fase de conclusão do projeto, os parceiros do projeto licenciados/certificados para fornecer qualificação VET para Cook (ou equivalente) incluirão os cursos VET@HOME na sua oferta de formação.

## V. Transferibilidade da formação VET@HOME para diferentes contextos de aprendizagem

O plano de estudos sugerido representa **um modelo** que pode ser ajustado, respetivamente, quando/se for adotado pelas instituições prestadoras de EFP para cumprir os requisitos e as regras e procedimentos aplicáveis e em vigor.

O programa dá flexibilidade em termos de escolha dos modos e métodos de ensino/aprendizagem, permitindo a seleção de um conjunto de ferramentas e soluções disponíveis (diferentes formas de materiais de formação, recursos técnicos e materiais, etc.) quanto à capacidade dos prestadores de EFP.

O programa VET@HOME permite a inclusão de alunos não tradicionais, como alunos com deficiência (desde que a sua deficiência lhes permita aprender e trabalhar na profissão), pessoas que partem para áreas distantes e/ou têm acesso limitado a instalações de formação (permitindo tenham acesso à formação profissional sem frequentarem escolas ou centros profissionais).

**Em anexo a este programa encontra-se uma tabela que apresenta a estrutura e conteúdos dos cursos VET@HOME relativos à plataforma de e-learning do projeto.**

Lição/sessão no.	Lição/sessão	Método de ensino/aprendizagem / CARGA HORÁRIA	Recursos e materiais de ensino/aprendizagem	Duração Lição/sessão	Tipo (T/P)
<b>Curso 1 - Noções básicas de culinária (19 hrs)</b>					
<b>Sobre o curso:</b>					
<p>UNIDADE PREPARATÓRIA</p> <p>Tenha em atenção que este curso é um pré-requisito para a inscrição nos seguintes cursos VET@HOME:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curso 2 – Saladas;</li> <li>- Curso 3 - Sopas;</li> <li>- Curso 4 - Pratos Principais (pratos) e</li> <li>- Curso 5 - Sobremesas.</li> </ul>					
<b>Descrição detalhada do curso:</b>					
<p><i>Este é o primeiro módulo de formação do curso VET@HOME para formação prática para a profissão de "Cozinheiro".</i></p> <p><i>O módulo foi concebido como uma unidade obrigatória a completar para passar aos seguintes cursos: Saladas (2), Sopas (3), Pratos Principais (4) e Sobremesas (5).</i></p> <p><i>O módulo apresenta aos alunos/formandos os conceitos básicos, regras e procedimentos a serem seguidos numa cozinha profissional, bem como importantes regulamentos e normas de saúde e segurança a serem observados pelos alunos durante a sua formação (e no trabalho posterior).</i></p> <p><i>O objetivo do módulo é garantir que os alunos tenham os conhecimentos, aptidões e competências básicas para implementar as tarefas relacionadas com a formação contínua nos cursos VET@HOME.</i></p> <p><i>A duração total do curso é de 19 horas de estudo (45 min./cada), avaliação incluída.</i></p>					
<b>Informações</b>					
<p><i>Este curso destina-se a alunos/formandos envolvidos no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria e na profissão de cozinheiro em particular.</i></p> <p><i>Pré-requisitos (requisitos de acesso):</i></p> <p><i>O aluno/formando deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li> <li>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU</li> <li>- ser graduado em educação profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</li> </ul> <p><i>O aluno/formando precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</i></p> <p><i>O aluno/formando precisa ter idade mínima de 16 anos.</i></p>					

1.1. Noções básicas de culinária (unidade preparatória)					
1.1.1.	A indústria alimentar e a culinária como profissão (PPT) / (vídeo) / (leitura e exercícios adicionais)	3h auto-aprendizagem	<p>Durante esta lição/sessão serão apresentadas às especificidades da indústria alimentícia aos alunos/formandos . Será feita uma visão geral do desenvolvimento histórico no "food service". A culinária será explicada como ocupação profissional, atividades habituais, tarefas, responsabilidades do cozinheiro, etc. O ambiente de trabalho será descrito com suas particularidades. Serão delineados planos de aprendizagem e carreira. Leia a apresentação em PPT e pesquise mais informações na Internet sobre: - evolução no food-service moderno; - tecnologias modernas na indústria alimentar; - tipos de organização da cozinha. Discuta o que você descobriu com seu grupo/instrutor (se for o caso).</p>	PPT 60 min.	T+P
			<p>1.1.1. A indústria alimentar e a culinária como profissão (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação do chef Stanislav Kubarev. <u>Que novidades você aprendeu? Faça uma lista de pelo menos 5 marcadores.</u></p>	Vídeo 30 min.	P
			<p>1.1.1. A indústria alimentar e a culinária como profissão (leitura e exercícios adicionais) Leia o glossário de (100) termos de cozinha usados na cozinha profissional: <a href="https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/">https://www.touchbistro.com/blog/culinary-terms-for-restaurants/</a> Quantos eram conhecidos por você? 1-20 21-40 41-60 61-80 81-100</p>	Fonte externa (leitura independente de 45 minutos)	P
1.1.2.	Ferramentas e equipamentos (PPT) / (vídeo) / (exercício)	5h orientação + autoaprendizagem	<p>1.1.2. Ferramentas e equipamentos (PPT) Nesta lição os alunos serão apresentados aos principais tipos de ferramentas e equipamentos: utensílios, ferramentas, eletrodomésticos, equipamentos de cozinha, etc. Serão mencionados outros aspectos importantes como limpeza e manutenção, redução do consumo de energia, etc. Leia a apresentação em PPT e pesquise mais informações na Internet sobre: - modernos equipamentos de cozinha utilizados na indústria e suas características; - agentes de limpeza disponíveis no mercado (para uso profissional em cozinhas); - métodos de poupança de energia na cozinha. Discuta o que você descobriu com seu grupo/instrutor (se for o caso).</p>	PPT 90 min.	T+P
			<p>1.1.2. Ferramentas e equipamentos (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação. <u>Que novidades você aprendeu? Faça uma lista de pelo menos 5 marcadores.</u></p>	Vídeo 45 min.	P
			<p>1.1.2. Ferramentas e equipamentos (exercício) Faça uma lista (inventário) dos equipamentos e utensílios utilizados na culinária (na cozinha profissional) que estão disponíveis na cozinha de sua casa (com base nas informações fornecidas na apresentação e no vídeo acima). Compare sua lista com a lista fornecida na apresentação PPT. Para as ferramentas e equipamentos habitualmente utilizados na cozinha profissional que não encontra em casa, pense (em conjunto com o(s) seu(s) instrutor(es) OU com o seu grupo - se for o caso) e sugira alternativas que possam ser utilizadas.</p>	Independent work 90 min.	P
1.1.3.	Mise en Place (PPT) / (vídeo) / (exercício) / (tarefa)	5h orientação + autoaprendizagem	<p>Durante esta lição, os alunos receberão explicações e demonstrações sobre como preparar seu local de trabalho. Alguns pontos-chave e importância pré-preparação serão delineados. Os alunos serão apresentados aos princípios-chave de planejamento e organização da produção. Outro aspecto importante do Mise en Place que será explorado aqui é o uso e manutenção das facas profissionais. Além disso, os alunos aprenderão os cortes e formas básicas. Finalmente, os alunos serão apresentados à importância e às técnicas básicas para cozinhar e temperar preliminarmente. Leia a apresentação em PPT e pesquise mais informações na Internet sobre: - diferentes maneiras e estilos que os chefs populares estão fazendo Mice en Place; - maneiras de otimizar seu trabalho através de um Mice en Place adequado; - conselhos para manter suas facas em boas condições Discuta o que você descobriu com seu grupo/instrutor (se for o caso).</p>	PPT 80 min.	T+P
			<p>1.1.3. Mise en Place (vídeo) Durante esta lição, os alunos receberão explicações e demonstrações sobre como preparar seu local de trabalho. As diferenças entre configurar uma estação quente serão explicadas. Assista ao vídeo de demonstração. Serão dados importantes conselhos práticos e dicas.</p>	Vídeo 25 min.	P

			<p>1.1.3. Mise en Place (exercício) Verifique o tipo de facas que você tem na cozinha de sua casa. Afie suas facas conforme mostrado no vídeo de demonstração. (30 minutos)</p> <p>1.1.3. Mise en Place (tarefa) Escolha sua receita preferida e faça um plano de trabalho de até 2 páginas como você irá preparar sua estação de trabalho para cozinhá-la (Mise en Place). Carregue seu plano na plataforma (ou envie ao seu instrutor conforme orientação) (30 minutos para redigir o plano de trabalho) Implemente na prática o seu plano de trabalho (Mise en Place) em casa para a receita escolhida. Faça fotos da sua estação quando estiver pronta e carregue na plataforma (ou envie para o seu instrutor conforme orientação). (60 minutos para implementação do Mise en Place)</p>	Trabalho independente 30 min	P
				90 minutos para implementação do trabalho (Mise en Place).	A
1.1.4.	Higiene e Segurança (PPT) / (vídeo) / (exercício)	4h orientação + autoaprendizagem	<p>Esta lição é fundamental para garantir o ambiente de saúde e segurança durante o preparo dos alimentos. Os alunos aprenderão os princípios e padrões básicos que lhes permitem atuar na cozinha profissional. A aula também é fundamental para conseguir estabelecer um ambiente de aprendizagem adequado enquanto é educado em casa e utiliza a própria cozinha para praticar. Leia a apresentação em PPT e pesquise mais informações na Internet sobre: - regulamentos relativos aos procedimentos e requisitos de segurança alimentar e saneamento no seu país; - requisitos relativos ao estado de saúde das pessoas que pretendem trabalhar como cozinheiros no seu país; - exigência relativa aos panos de trabalho (uniformes) para cozinheiros no seu país. Discuta o que você descobriu com seu grupo/instrutor (se for o caso).</p>	PPT 90 min.	T+P
			<p>1.1.4. Higiene e Segurança (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação dos principais princípios de higiene, segurança alimentar.</p>	Vídeo 45 min.	P
			<p>1.1.4. Higiene e Segurança (exercício) Avalie a cozinha de sua casa de acordo com os principais padrões de higiene, segurança alimentar, ambiente de trabalho seguro, riscos de lesões, risco de contaminação de alimentos, etc. (fornecidos na apresentação PPT e na apresentação em vídeo). Quais são os pontos/parâmetros que sustentam o maior risco na sua cozinha? Faça uma lista de pelo menos 5 marcadores. Quais parâmetros você pode melhorar na cozinha da sua casa? Faça uma lista de pelo menos 5 marcadores.</p>	Trabalho independente 45 min.	P

1.2. Apreciação e Avaliação				
Apreciação e Avaliação	NA	<p>Avaliação de um trabalho: Avaliação do trabalho 1.1.3 submetido pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 20% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p>	NA	20%
	Avaliação de 2h	<p><b>Exame prático:</b> <b>Opção 1:</b> Preparação de um posto de trabalho de acordo com os princípios Mise en Place - através de conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor com antecedência. (90 minutos) <b>Opção 2:</b> Preparação de um posto de trabalho de acordo com os princípios do Mise en Place - a tarefa é implementada pelo aluno de forma independente em casa enquanto ele se filma em 10-15 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem do posto, vestimenta de trabalho, utilização de equipamentos, ferramentas e eletrodomésticos, etc.). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e das escolhas feitas pelo aluno/formando no processo deve ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/banca examinadora para avaliação. A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP ministrado de acordo com a capacidade do fornecedor e do aluno/formando e os recursos disponíveis para a realização do exame. A avaliação do aluno/formando é feita pela examinadora/instrutor(es) (conforme designado pela entidade do curso VET) com base na apresentação do aluno/formando durante o exame prático final e representa 80% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso . Contacte a entidade do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p>	90 minutos. exame on-line em tempo real	80%
Duração total	19 horas (17 horas de treinamento + 2h de avaliação)			

Lição/sessão no.	Lição/sessão	Método de ensino/aprendizagem / CARGA HORÁRIA	Recursos e materiais de ensino/aprendizagem	Duração Lição/sessão	Tipo (T/P)
<b>Curso 2 – Preparação de Saladas (33 hrs)</b>					
<b>Sobre o curso:</b>					
<p>Este curso é baseado no Módulo 2 do modelo de programa desenvolvido no âmbito do projeto VET@HOME. O curso foi elaborado para servir como formação ministrado à distância. No entanto, também é adequado para aprendizagem combinada. Tenha em atenção que para se inscrever neste curso necessita primeiro de concorrer ao Curso VET@HOME 1 - Noções Básicas de Culinária (UNIDADE PREPARATÓRIA).</p>					
<b>Descrição detalhada do curso:</b>					
<p><i>Este é o segundo módulo de formação do curso VET@HOME de formação prática para a profissão de "Cozinheiro". O módulo apresenta aos alunos/formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas culinárias e conceitos de empratamento na preparação de saladas.</i></p> <p><i>O objetivo do módulo é garantir que os alunos tenham conhecimentos, aptidões e competências básicas para preparar vários tipos de saladas, seguindo uma determinada receita e princípios e técnicas culinárias fundamentais.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas)</i>  <i>O curso abrange os seguintes objetivos/tarefas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>o fornecer conhecimentos-chave aos alunos sobre como compreender os vegetais (como componente-chave na preparação de saladas) e ensinar-lhes as técnicas básicas de corte</i></li> <li><i>o apresentar aos alunos as características básicas e a importância das saladas na nutrição humana</i></li> <li><i>o fornecer conhecimentos sobre os principais ingredientes utilizados na preparação de saladas e a sua utilização adequada</i></li> <li><i>o explicar os tipos de saladas de acordo com sua finalidade, ingredientes utilizados e diferentes técnicas de cozimento</i></li> <li><i>o explicar e demonstrar a preparação de diferentes molhos e temperos para temperar saladas</i></li> <li><i>o introduzir conceitos básicos de tempero, empratamento e decoração de saladas</i></li> <li><i>o demonstrar a preparação de tipos básicos de saladas de acordo com determinadas receitas</i></li> </ul> <p><i>A duração total do curso é de 33 horas de estudo (45 min./cada), avaliação incluída.</i></p>					
<b>Informações</b>					
<p><i>Este curso destina-se a alunos envolvidos no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria e na profissão de cozinheiro em particular.</i></p> <p><i>Pré-requisitos (requisitos de acesso):</i></p> <p><i>O aluno deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</i></li> <li><i>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto).</i></li> <li><i>- Ser licenciado em ensino profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</i></li> </ul> <p><i>O aluno precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</i></p> <p><i>O aluno precisa ter idade mínima de 16 anos.</i></p>					

2.1. Compreender os vegetais (seção/unidade)					
2.1.1.	Vegetable cuts (video) / (exercise) / (assignment)	6h guided+ self-learning	<p>2.1.1.1. Cortes de vegetais (vídeo)</p> <p>Diferentes tipos de saladas requerem diferentes formas de corte/modelagem. Para que as saladas tenham um formato adequado e uma aparência bonita, os alunos serão apresentados às técnicas básicas de corte de vegetais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- juliana</li> <li>- macedônia</li> <li>- mirepoix</li> <li>- chiffonade</li> <li>- brunoise</li> <li>- Paysanne</li> <li>-Émincer</li> </ul> <p>As formas básicas de corte de vegetais são explicadas com imagens no Curso 1 - Módulo Noções básicas de culinária, 1.1.3 Mise en Place (PPT). Confira a apresentação ali fornecida para mais informações.</p> <p>Assista ao vídeo-apresentação explicando os cortes básicos dos vegetais. Quais eram familiares para você e quais eram novos?  <u>Aprenda os termos e pratique a pronúncia adequada.</u></p>	Vídeo 45 min.	P
			<p>2.1.1.1. Cortes de vegetais (exercício)</p> <p>Exercício 1:</p> <p>Pratique diferentes cortes de vegetais na cozinha de sua casa (90 min.):</p> <p>Use as ferramentas e técnicas demonstradas no vídeo.</p> <p>Use pelo menos 3 dos 5 produtos listados: batata, cebola, cenoura, tomate, pepino.</p> <p>Pratique todas as 7 técnicas listadas: julienne, macédoine, mirepoix, chiffonade, brunoise, paysanne, Émincer.</p> <p>Exercício 2:</p> <p>Aprenda sobre os formatos adequados para o uso de diferentes cortes de vegetais (45 min.):</p> <p>Pesquise na Internet receitas diferentes e liste pelo menos 3 pratos (ou componentes da refeição) para os quais cada um dos diferentes formatos de cortes (apresentados no vídeo-apresentação) é adequado. Por exemplo. juliana é adequada para preparar...</p>	Trabalho independente 135 minutos	P
			<p>2.1.1.1. Cortes de vegetais (tarefa)</p> <p>Atribuição:</p> <p>Opção 1: Faça vídeos curtos (até 5 minutos) de você implementando diferentes técnicas de corte de vegetais e fazendo pelo menos 5 formatos diferentes, conforme demonstrado na apresentação do vídeo. Envie seu vídeo para seu instrutor (ou compartilhe-o com o instrutor por meio de outro método acordado).</p> <p>Opção 2: Corte os vegetais na cozinha de sua casa em pelo menos 5 formatos diferentes, conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos produtos quando estiverem prontos e carregue na plataforma (ou envie para seu instrutor conforme orientação).</p>	90 minutos para implementação da tarefa.	A

2.2. Preparação de saladas (seção/unidade)					
2.2.1.	Tipos de saladas (PPT) / (vídeo) / (exercício)	5h orientação + autoaprendizagem	<p>Durante esta lição, os alunos serão apresentados à divisão básica de saladas. Serão explicados diferentes tipos de saladas:</p> <p>A. Quanto ao processamento de alimentos:</p> <p>a) saladas cruas e ingredientes para o preparo de saladas cruas</p> <p>b) saladas tratadas termicamente e ingredientes para a preparação de saladas tratadas termicamente</p> <p>B. Quanto ao propósito de servir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saladas de aperitivo</li> <li>• Saladas de acompanhamento</li> <li>• Saladas de prato principal</li> <li>• Saladas à parte</li> <li>• Saladas Sobremesas</li> </ul> <p>C. Quanto às suas técnicas de preparação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saladas verdes</li> <li>• Saladas de vegetais, grãos, legumes e massas</li> <li>• Saladas encadernadas</li> <li>• Saladas compostas</li> <li>• Saladas de frutas, etc.</li> </ul> <p>Além disso, serão examinados os principais produtos utilizados como ingredientes em diferentes tipos de saladas. Leia o PPT com tipos de salada e ingredientes usados no preparo de diferentes saladas. (25 minutos). Identifique pelo menos uma salada local (preparada no seu país/região) para cada um dos tipos de salada listados (20 min.).</p>	PPT 45 min.	T+P
			<p>2.2.1. Tipos de saladas (vídeo)</p> <p>Assista ao vídeo-apresentação explicando os principais tipos de alfaces utilizados no preparo de saladas verdes. Quais dos tipos de alfaces mostrados estão disponíveis no seu mercado? Existem outras alfaces típicas (saladas verdes ou produtos locais) utilizadas no seu país/região? Faça uma pesquisa na internet sobre as diferenças, características, principais procedimentos tecnológicos no preparo de saladas. Discuta o que você descobriu com seu grupo/instrutor (se for o caso).</p>	Vídeo + leituras adicionais 45 min.	P
			<p>2.2.1. Tipos de saladas (exercício)</p> <p>Liste 3 saladas locais preparadas no seu país/região e defina seus tipos de acordo com a classificação dada na apresentação PPT. Anote as receitas das 3 saladas através da ficha técnica - incluindo ingredientes, quantidades e qualidades, descreva as atividades de processamento dos produtos, empratamento (135 minutos). Carregue as receitas na plataforma (ou envie-as ao seu instrutor através do método acordado).</p>	Trabalho independente 135 minutos	P

2.2.2.	Molhos e temperos para saladas (PPT) / (vídeo) / (exercício)	4h orientação + autoaprendizagem	Durante esta lição/sessão, os alunos/formandos aprenderão como identificar e preparar diferentes tipos de molhos para temperar adequadamente as saladas. Serão explicadas as 3 principais categorias de molhos para salada (molhos de azeite e vinagre, molhos à base de maionese e molhos cozidos). Também conhecerão diversas versões de molhos compostos à base de maionese e creme que podem ser usados para temperar saladas, bem como técnicas e procedimentos para prepará-los.	PPT 30 min.	T+P
			2.2.2. Molhos e temperos para saladas (vídeo) Assista ao vídeo-apresentação explicando os principais tipos de molhos utilizados no preparo de saladas. Quais dos curativos mostrados são familiares para você? Existem outros molhos típicos utilizados no preparo de saladas no seu país/região? Faça uma pesquisa na Internet sobre as diferenças, características e especificidades de: (1) diferentes tipos de vinagre (maçã, uva, balsâmico, etc.) e (2) óleos utilizados em saladas (girassol, azeitona, milho, etc.) . Discuta o que você descobriu com seu grupo/instrutor (se for o caso).	Vídeo + leituras adicionais 60 min.	P
			2.2.2. Molhos e temperos para saladas (exercício) Pratique a preparação de molhos na cozinha de casa. Faça 1 molho de cada tipo (molho de óleo, molho de vinagre e molho à base de maionese ou emulsionado) conforme explicado no PPT e no vídeo (90 min.).	Trabalho independente 90 minutos	P
2.2.3.	Receitas e Técnicas. "Plating" e Arranjos (PPT) / (vídeo) / (exercício)/ (Virtual) prática	16h orientação + autoaprendizagem	Durante esta lição/sessão, os alunos/formandos aprenderão como fazer algumas das saladas que irão resumir e combinar todos os tópicos abordados anteriormente. São explicadas técnicas e principais características para o preparo de saladas verdes, saladas de vegetais, grãos, leguminosas e massas, saladas encadernadas, saladas de frutas, etc. O "plating" é demonstrado por meio de fotos.	PPT 30 min.	T+P
			2.2.3. Receitas e Técnicas. "Plating" e arranjos. Salada Verde (vídeo) Assista ao Vídeo de apresentação - Salada Verde (salada crua).	Vídeo 20 min.	P
			2.2.3. Receitas e Técnicas. "Plating" e arranjos. Salada César (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação - Salada César (salada com molho de emulsão)	Vídeo 20 min.	P
			2.2.3. Receitas e Técnicas. "Plating" e arranjos. Salada de Fígado de Frango (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação - Chicken Liver Salad (salada de produtos termicamente processados)	Vídeo 10 min.	P
			2.2.3. Receitas e Técnicas. "plating" e arranjos. Salada de Batata (vídeo) Assista ao Vídeo de apresentação - Salada de Batata (sal composto salada)	Vídeo 10 min.	P
			2.2.3. Receitas e Técnicas. Prática de "Plating" e Arranjos (Virtual): Agende com seu instrutor aulas/demonstrações práticas virtuais (via conexão de videoconferência ao vivo) para preparação de: a) Fazendo uma salada com produtos crus b) Preparar uma salada com produtos processados termicamente c) Fazer uma salada com molho de óleo/vinagre/emulsão d) Fazer uma salada amarrada/composta Após a demonstração ao vivo (ou mediante agendamento acordado para consultas e práticas virtuais simultâneas com o apoio online de um instrutor), prepare você mesmo estas saladas sob a orientação de um instrutor. Após (ou durante) as sessões, o instrutor fornecerá feedback e informações sobre o processo de trabalho e a qualidade do trabalho final.	180 minutos de prática VIRTUAL	P

			<p>2.2.3. Receitas e Técnicas."PLating" e arranjos (exercício)</p> <p>Exercício 1: Procure na internet outros vídeos de diferentes tipos de preparação de saladas (encadernadas, compostas, etc.) conforme explicado na apresentação em PPT. Anote as receitas e faça um esboço das técnicas de empratamento (para 3 tipos diferentes de saladas). (90 minutos)</p> <p>Exercício 2: Prepare (na cozinha de sua casa) uma salada de cada tipo listado abaixo. Use o que você tem como informações do PPT e do vídeo, bem como informações da Internet. Siga as técnicas e processos de cozimento de acordo com as receitas e instruções.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepare uma salada crua (por exemplo, salada Waldorf, salada verde)</li> <li>- preparar uma salada com alimentos termicamente processados (por exemplo, salada de carne, salada de fígado de frango)</li> <li>- preparar uma salada com molho de azeite/vinagre/emulsão (ex. Salada de Polvo, Salada Cezar)</li> <li>- prepare uma salada composta (por exemplo, salada de batata)</li> </ul> <p>Tempo de execução de cada salada: 90 min. máximo dependendo da receita (total: 360 min. máximo)</p> <p>As receitas e instruções serão fornecidas pelo seu instrutor (ou podem ser encontradas na Internet e ajustadas de acordo com a disponibilidade de produtos e equipamentos).</p>	Trabalho independente 450 minutos	P
<b>2.3. Apreciação e Avaliação</b>					
	Apreciação e Avaliação	NA	<p>Avaliação de um trabalho:</p> <p>Avaliação do trabalho 2.1.1 submetido pelo aluno/formando.</p> <p>A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p>	NA	10%
		Avaliação de 2h	<p><b>Exame prático:</b></p> <p><b>Opção 1:</b> Preparação de uma determinada receita de uma salada utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação do prato final em frente ao tabuleiro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor com antecedência. (90 minutos)</p> <p><b>Opção 2:</b> Preparar receita(s) de forma independente (em casa durante 90 minutos) e filmar-se em 20-30 min. vídeo (visualizando os principais processos - corte, cozimento, preparo do molho/tempero, empratamento, prato final)</p> <p>Preparação de uma receita de uma determinada salada - a tarefa é implementada pelo aluno/formando de forma independente em casa enquanto ele se filma em 15-20 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, corte, cozimento, preparo do molho/tempero, empratamento, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/banca examinadora para avaliação.</p> <p>A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP ministrado de acordo com a capacidade do fornecedor e do aluno e os recursos disponíveis para a realização do exame.</p> <p>A avaliação do aluno/formando é feita por examinadora/instrutor(es) (conforme designado pelo entidade do curso VET) com base na apresentação do aluno/formando durante o exame prático final e representa 90% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso .</p> <p>Contacte a entidade do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p>	Exame online em tempo real de 90 minutos	90%
	<b>Duração Total</b>	<b>33 horas (31 horas de treinamento + 2h de avaliação)</b>			

Lição/se ssão no.	Lição/sessão	Método de ensino/apren dizagem / CARGA HORÁRIA	Recursos e materiais de ensino/aprendizagem	Duração Lição/sessão	Tipo (T/P)
<b>Curso 3 – Preparação de Sopas (24 hrs)</b>					
<b>Sobre o curso:</b>					
<p>Este curso é baseado no Módulo 3 do modelo de programa desenvolvido no âmbito do projeto VET@HOME. O curso foi elaborado para servir como formação ministrado à distância. No entanto, também é adequado para aprendizagem combinada.</p> <p>Tenha em atenção que para se inscrever neste curso necessita primeiro de concorrer ao Curso VET@HOME 1 - Noções Básicas de Culinária (UNIDADE PREPARATÓRIA).</p>					
<b>Descrição detalhada do curso:</b>					
<p><i>Este é o terceiro módulo de formação do curso VET@HOME de formação prática para a profissão de "Cozinheiro".</i></p> <p><i>O módulo apresenta aos alunos/formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas culinárias e conceitos de empratamento na preparação de sopas.</i></p> <p><i>O objetivo do módulo é garantir que os alunos tenham conhecimentos, aptidões e competências básicas para preparar vários tipos de sopas, seguindo uma determinada receita e princípios e técnicas culinárias fundamentais.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas):</i></p> <p><i>O curso tem os seguintes objetivos/tarefas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- explicar os tipos de sopas de acordo com a sua categorização, ingredientes utilizados e diferentes técnicas de confecção</li> <li>- proporcionar conhecimentos sobre os principais ingredientes utilizados na preparação de sopas e a sua utilização adequada</li> <li>- explicar e demonstrar a preparação de diferentes sopas</li> <li>- ensinar os alunos a preparar sopas regionais e internacionais seguindo uma(s) receita(s)</li> <li>- fornecer exemplos de servir e decorar sopas</li> </ul> <p><i>A duração total do curso é de 24 horas de estudo (45 min./cada), avaliação incluída.</i></p>					
<b>Informações</b>					
<p><i>Este curso destina-se a alunos/formandos envolvidos no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria e na profissão de cozinheiro em particular.</i></p> <p><i>Pré-requisitos (requisitos de acesso):</i></p> <p><i>O aluno/formando deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li> <li>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto).</li> <li>- Ser licenciado em ensino profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</li> </ul> <p><i>O aluno/formando precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</i></p> <p><i>O aluno/formando precisa ter idade mínima de 16 anos.</i></p>					

3.1. Preparação de sopas (seção/unidade)					
3.1.1.	Classificação de sopas (PPT)	1h de autoaprendizagem	<p>Durante a primeira aula, os alunos/formandos serão apresentados às características básicas das sopas, como valor nutricional, textura e ingredientes principais. A primeira apresentação explica as tipologias de sopas – critérios e classificação para:</p> <p>A. Sopas claras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caldo</li> <li>- caldos</li> <li>- Sopas de legumes</li> <li>- Consomês</li> </ul> <p>B. Sopas grossas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopas cremosas</li> <li>- Purês</li> <li>- Biscoitos</li> <li>- Sopas</li> </ul> <p>Leia a apresentação PPT explicando os diferentes tipos de sopas e suas principais características. Procure receitas que se enquadrem em cada uma dessas categorias e liste-as.</p>	PPT 45 min.	T+P
3.1.2.	Sopas Especiais e Nacionais (PPT) / (exercício)	2h orientação+ autoaprendizagem	<p>Na segunda aula, os formandos conhecerão algumas especialidades e sopas nacionais que apresentam características distintas devido aos ingredientes ou métodos pouco habituais utilizados na sua preparação.</p> <p>Leia a apresentação PPT e identifique as sopas regionais/nacionais que podem ser classificadas nesta categoria. Escreva pelo menos 3 receitas dessas sopas (nacionais) típicas do seu país/região.</p>	PPT 15 min.	T+P
			<p>3.1.2. Sopas Especiais e Nacionais (exercício)</p> <p>Liste 3 sopas locais preparadas na sua região e defina seus tipos. Anote as receitas utilizando modelo de gráfico tecnológico - incluindo ingredientes, quantidades e qualidades, descreva as atividades de processamento dos produtos, empratamento (25 min. para anotar uma receita; 75 minutos no total).</p> <p>Carregue as receitas na plataforma ou envie ao seu instrutor através do método acordado (conforme orientação).</p>	75 minutos de trabalho independente	P
3.1.3.	Serviço de sopas (PPT)	1h de autoaprendizagem	<p>Nesta sessão, os formandos aprenderão alguns princípios básicos para servir sopas:</p> <p>A. Tamanhos de porção padrão</p> <p>B. Espera para serviço</p> <p>Leia a apresentação PPT e pesquise formas interessantes de servir sopas na Internet. Procure diferentes pratos (pratos, tigelas, potes, etc.) adequados para servir sopas.</p>	PPT 45 min.	T+P
3.1.4.	Guarnições de sopa (PPT)	1h de autoaprendizagem	<p>Nesta sessão, os formandos serão apresentados aos principais tipos de guarnições preparadas para acompanhar sopas:</p> <p>Leia a apresentação PPT e pesquise na Internet as diferentes guarnições típicas para acompanhar diversos tipos de sopas.</p> <p>Explique a importância da guarnição na hora de servir sopas.</p> <p>Dê exemplos de guarnições que se enquadrem nos 3 tipos básicos utilizados na sua cozinha regional/nacional.</p> <p>Pense em diferentes produtos alimentícios que podem ser utilizados no preparo de guarnições para sopas. Liste pelo menos 5 deles.</p>	PPT 45 min.	T+P

3.1.5.	Preparação de sopas (PPT) / (vídeo) / (exercício)/ prática (virtual)	17h orientação+ autoaprendizagem	Nesta sessão, os alunos/formandos serão apresentados aos procedimentos de preparação dos principais tipos de sopas. Serão explicados 4 tipos básicos de sopas em termos de técnicas utilizadas, juntamente com os padrões de qualidade que devem ser observados no preparo e no prato final: A. Sopas claras B. Sopas de legumes C. Sopas cremosas D. Sopas de purê	PPT 25 min.	T+P
			3.1.5. Preparação de Sopas. Consomê (vídeo) As próximas vídeo-demonstrações apresentam o processo de preparação de 5 tipos principais de sopas conforme mencionado nas lições anteriores. Assista ao vídeo de apresentação explicando a receita, técnicas utilizadas, "plating" e arranjos.	Vídeo 25 min.	P
			3.1.5. Preparação de Sopas. Sopa de Batata (Potage Parmentier) (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação explicando a receita, técnicas utilizadas, empratamento e arranjos.	Vídeo 15 min.	P
			3.1.5. Preparação de Sopas. Sopa de Legumes (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação explicando a receita, técnicas utilizadas, empratamento e arranjos.	Vídeo 25 min.	P
			3.1.5. Preparação de Sopas. Sopa Creme (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação explicando a receita, técnicas utilizadas, empratamento e arranjos.	Vídeo 20 min.	P
			3.1.5. Preparação de Sopas. Sopa de Milho (vídeo) Assista ao vídeo de apresentação explicando a receita, técnicas utilizadas, empratamento e arranjos.	Vídeo 25 min.	P
			3.1.5. Prática de preparação de sopas (virtual): Agende com seu formador sessões/demonstrações práticas virtuais (via conexão de videoconferência ao vivo) para preparação de: a) Fazendo uma sopa de consomê b) Fazendo uma sopa de legumes c) Fazendo uma sopa cremosa d) Fazendo uma sopa de purê Após a demonstração ao vivo (ou mediante agendamento acordado para consultas e simulações de prática virtual com o apoio online de um formador), prepare estas sopas sob a orientação de um formador. Após (ou durante) as sessões, o formador fornecerá feedback e informações sobre o processo de trabalho e a qualidade do trabalho final.	180 minutos de prática VIRTUAL	P
3.1.5. Preparação de sopas (exercício) Exercício 1: Procure na internet outros vídeos de diferentes tipos de preparação de sopas (sopa, natas, vegetais, purê, etc.) conforme explicado na apresentação PPT. Anote as receitas e faça um esboço das técnicas de empratamento (para 3 tipos diferentes de sopas). (90 minutos) Exercício 2: Prepare (na cozinha de sua casa) uma sopa de cada tipo listado abaixo. Use o que você tem como informações do PPT e do vídeo, bem como informações da Internet. Siga as técnicas e processos de cozimento de acordo com as receitas e instruções. - prepare uma sopa de consomê - prepare uma sopa de legumes - prepare uma sopa cremosa - prepare uma sopa de purê Tempo de execução de cada sopa: 90 min. máximo dependendo da receita (total: 360 min. máximo) As receitas e instruções serão fornecidas pelo seu formador (ou podem ser encontradas na Internet e ajustadas de acordo com a disponibilidade de produtos e equipamentos).	Trabalho independente 450 minutos	P			
<b>3.2. Apreciação e Avaliação</b>					

	Apreciação e Avaliação	Avaliação 2h	<p><b>Exame prático:</b></p> <p><b>Opção 1:</b> Preparação de uma determinada receita de uma sopa utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação do prato final diante do tabuleiro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo formador com antecedência. (90 minutos)</p> <p><b>Opção 2:</b> Preparação de uma receita de uma determinada sopa - a tarefa é implementada pelo aluno de forma independente em casa enquanto ele se filma em 15-20 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, corte, cozimento, preparo de guarnições, empratamento, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao formador para avaliação. A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP ministrado de acordo com a capacidade da entidade formadora e do aluno/formando e os recursos disponíveis para a realização do exame.</p> <p>A avaliação do aluno/formando é feita pela examinadora/formado(es) (conforme designado pela entidade formadora do curso VET) com base na apresentação do aluno/formando durante o exame prático final e resulta em 100% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso .</p> <p>Contacte a entidade formadora do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p>	Exame on-line em tempo real de 90 minutos	100%
	<b>Duração Total</b>	<b>24 horas (22 horas de treinamento + 2h de avaliação)</b>			

Lição/sessão no.	Lição/sessão	Método de ensino/aprendizagem / CARGA HORÁRIA	Recursos e materiais de ensino/aprendizagem	Duração Lição/sessão	Tipo (T/P)
<b>Curso 4 – Preparação do Prato Principal (pratos) (49 horas)</b>					
<b>Sobre o curso:</b>					
<p>Este curso é baseado no Módulo 4 do modelo de programa desenvolvido no âmbito do projeto VET@HOME. O curso foi elaborado para servir como formação ministrado à distância. No entanto, também é adequado para aprendizagem combinada. Tenha em atenção que para se inscrever neste curso necessita primeiro de concorrer ao Curso VET@HOME 1 - Noções Básicas de Culinária (UNIDADE PREPARATÓRIA).</p>					
<b>Descrição detalhada do curso:</b>					
<p><i>Este é o quarto e maior módulo de formação do curso VET@HOME de formação prática para a profissão de "Cozinheiro". O módulo apresenta aos alunos/formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas culinárias e conceitos de empratamento na preparação de pratos principais. O objetivo do módulo é garantir que os alunos/formandos tenham conhecimentos, aptidões e competências básicas para preparar vários tipos de pratos da categoria Prato Principal, seguindo uma determinada receita e princípios e técnicas chave de cozinha, incluindo trabalhar com diferentes tipos de produtos, preparar guarnições para os pratos principais e servir conforme os conceitos de empratamento.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas):</i>  <i>O curso tem os seguintes objetivos/tarefas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- apresentar aos alunos as principais categorias de produtos utilizados na confeção dos pratos principais e, em particular, as proteínas animais, explicando as características dos diferentes tipos de carne a trabalhar (frango e aves, carne de caça, carne de porco e de vaca, peixe, frutos do mar, etc.)</li> <li>- fornecer conhecimentos fundamentais relativamente à compreensão das especificidades dos produtos e competências para a aplicação dos princípios básicos no manuseamento de diferentes carnes</li> <li>- fornecer conhecimentos e competências essenciais aos alunos na utilização de diferentes métodos e técnicas de cozinha (por exemplo, cozer, assar, assar, refogar, cozinhar a vapor, fritar, etc.)</li> <li>- dotar os alunos de competências para escolher os métodos e técnicas de cozedura adequados para cada um dos diferentes tipos de carne</li> <li>- ensinar os alunos a preparar diferentes pratos, seguindo uma receita e os principais princípios e regras culinárias, inclusive da cozinha internacional</li> <li>- fornecer insights sobre a combinação adequada de alimentos/produtos</li> <li>- ensinar os alunos a usar racionalmente os meios de trabalho, materiais e tempo</li> <li>- demonstrar diferentes técnicas de revestimento e arranjo e explicar os princípios básicos, regras e lógica por trás delas</li> </ul>					
<b>Informações</b>					
<p><i>Este curso destina-se a alunos/formandos envolvidos no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria e na profissão de cozinheiro em particular.</i></p> <p><i>Pré-requisitos (requisitos de acesso):</i>  <i>O aluno/formando deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li> <li>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU</li> <li>- ser graduado em educação profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</li> </ul> <p><i>O aluno/formando precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</i></p> <p><i>O aluno/formando precisa ter idade mínima de 16 anos.</i></p>					

4.1. Compreender as proteínas (animais) na culinária					
4.1.	Compreender as proteínas (animais) na culinária - carnes, aves, caça, peixes e mariscos (PPT) / (vídeo) / (exercício)	5h orientação + autoaprendizagem	Nesta unidade serão apresentados aos alunos/formandos à definição de carne, composição, estrutura e fatores básicos de qualidade. Além das carnes clássicas (proteínas animais) que serão exploradas (carnes vermelhas, aves, peixes), também serão apresentadas carnes variadas, de caça e especiais. Uma parte principal da formação é compreender os cortes básicos no processamento de carne, já que o corte (ou fabricação) de carne é o processo de corte, desossa e porcionamento de grandes cortes de carne de acordo com as especificações do menu. Leia os PPTs e assista ao vídeo-demonstração apresentado nas próximas aulas/sessões.	Introdução	NA
			4.1.1. Compreender carnes e caça (PPT) Nesta lição os alunos serão apresentados à definição, composição e estrutura dos diferentes tipos de carne (vermelha). São explicados os cortes básicos e alguns fatores que influenciam a seleção das carnes de acordo com as operações a serem implementadas.	PPT 20 min.	T+P
			4.1.2. Compreender aves de capoeira e aves de caça (PPT) Nesta lição/sessão, os alunos/formandos serão apresentados à composição e estrutura da carne de aves e aves de caça. São sugeridos métodos de cozimento adequados quanto à maturidade e maciez da carne. As diferenças entre carne clara e escura são explicadas.	PPT 15 min.	T+P
			4.1.2. Compreender as proteínas (animais) na culinária. Fabricando frango. (vídeo) Assista ao vídeo-apresentação e faça anotações, faça uma lista das peças obtidas na fabricação de um frango.	Vídeo 15 min.	P
			4.1.3. Compreender peixes e mariscos (PPT) Nesta lição/sessão, os alunos/formandos serão apresentados à composição e estrutura dos peixes e prateleiras. Algumas características especiais no cozimento de peixes são descritas. São visualizadas as técnicas de corte do peixe e explicados os procedimentos de preparo e filetagem do peixe. Classificação e revisão do prateleira também são fornecidas.	PPT 40 min.	T+P
			4.1. Compreender as proteínas (animais) na culinária (exercício) Depois de ler os PPTs e assistir ao vídeo das aulas/sessões anteriores, verifique as carnes disponíveis no(s) seu(s) mercado(s) local(is). Faça uma lista dos tipos de carne cozinhada com mais frequência no seu país/região. Escolha e obtenha uma de cada uma das 3 categorias de carnes da seguinte forma: (1.) carnes vermelhas – porco, vaca, cordeiro, etc.; (2.) carne de aves/aves – frango, peru, etc.; (3.) peixes e: - explorar a composição e estrutura; - definir a qualidade de acordo com as orientações dadas nas aulas/sessões anteriores; - praticar cortes de carne (fabricação de carne) de acordo com as instruções do PPT e apresentações de vídeo (135 minutos). Faça fotos das porções prontas das diferentes carnes que preparou e carregue-as na plataforma (ou envie ao formador conforme orientação recebida). Discuta com seu formador as técnicas utilizadas e os resultados obtidos.	135 minutos de trabalho independente	P

<b>4.2. Cozinhar e manusear carnes, aves e peixes</b>					
4.2.	Cozinhar e manusear carnes, aves e peixes (PPT) / (exercício)	4h orientação + autoaprendizagem	4.2.1. Cozinhar e manusear carnes (PPT) Nesta lição/sessão serão apresentadas as principais técnicas de manuseio de carne e métodos de cozimento apropriados. Serão discutidos fatores que influenciam a escolha do método de cozimento. Métodos de <u>armazenamento de carne também serão observados.</u>	PPT 45 min.	T+P
			4.2.2. Cozinhar e manusear aves e aves de caça (PPT) Nesta lição/sessão, os alunos/formandos serão apresentados à classificação e às formas de mercado em que a carne de aves está disponível. Além disso, serão sugeridos métodos de cozimento adequados de acordo com os tipos de aves e formas a serem utilizadas na cozinha. Técnicas básicas, como amarrar aves, grelhar frango, etc. serão explicadas como procedimentos. Será dada especial atenção às técnicas de corte do frango. Por fim, será observado o manuseio e armazenamento da carne de aves.	PPT 30 min.	T+P
			4.2.3. Cozinhar e Manipular Peixe e Marisco (PPT) Esta aula/sessão está focada em instruções sobre o manuseio e armazenamento do pescado como fator de extrema importância na conservação dos produtos e garantia da segurança alimentar.	PPT 15 min.	T+P
			4.2. Cozinhar e manusear carne, aves e peixe (exercício) Depois de ler os PPTs das lições/sessões anteriores, pesquise informações na Internet sobre os métodos adequados de manuseio, cozimento e armazenamento das carnes que você processou durante o exercício da unidade 4.1. Escolha um prato principal típico local e anote a receita do mesmo utilizando uma ficha técnica e descrevendo detalhadamente as características da carne utilizada e o método de cozimento escolhido. Com base nas informações apresentadas nos PPTs das aulas/sessões anteriores, escolha as técnicas e métodos de cozimento deste prato. Discuta com seu grupo/formador os resultados (90 minutos).	90 minutos de trabalho independente	P
<b>4.3. Pratos principais: outros componentes e empratamento (seção/unidade)</b>					
4.3.1.	Guarnições (PPT) / (vídeo) / (exercício)	3h orientação + autoaprendizagem	Nesta unidade os alunos/formandos conhecerão outros componentes dos pratos principais (diferentes das carnes), como guarnições, caldos e molhos. O revestimento e a disposição dos componentes do prato também serão abordados aqui. As tarefas práticas desta unidade serão implementadas nas lições seguintes, juntamente com a prática de <u>métodos culinários.</u>	Introdução	NA
			4.3.1. Guarnições. Cenoura Vichy (vídeo) <u>Assista aos vídeos-apresentações.</u>	Vídeo 15 min.	P
			4.3.1. Guarnições. Batatas salteadas e cogumelos (vídeo) <u>Assista aos vídeos-apresentações .</u>	Vídeo 10 min.	P
			4.3.1. Guarnições. Ferver legumes (batatas) <u>Assista aos vídeos-apresentações.</u>	Vídeo 10 min.	P
			4.3.1. Guarnições (exercício) Assista aos vídeos-apresentações do Chef Hugues Boutin onde são explicados alguns princípios fundamentais da preparação de guarnição de vegetais para pratos principais. Anote as receitas das 3 guarnições implementadas nos vídeos e discuta com o seu grupo/instrutor (conforme orientação) os métodos de cozimento utilizados. Pense em outros vegetais que normalmente são usados para enfeitar os pratos principais e liste pelo menos 5 que estão disponíveis e são mais frequentemente cozidos como guarnição na sua região/país. Sugira métodos de cozimento adequados para eles. Compare a lista com o seu grupo e discuta os resultados e métodos sugeridos com os seus colegas/formador. Procure mais informações na Internet sobre classificação e tipos de guarnições. Faça uma classificação de acordo com as informações que encontrar. Discuta as suas descobertas com seu grupo/formador.	100 minutos de trabalho independente	P

4.3.2.	Stocks e molhos (PPT) / (exercício)	5h orientação + autoaprendizagem	4.3.2. Ações (PPT) A aula/sessão é dedicada à preparação de caldos como base para a montagem de molhos e outros componentes dos pratos principais. São apresentados os principais ingredientes para os diferentes tipos de caldos, bem como <u>são descritos os procedimentos de preparo.</u>	PPT 45 min.	T+P
			4.3.2. Molhos (PPT) Nesta lição/sessão os alunos/formandos compreenderão os princípios básicos na preparação de molhos e <u>aprenderão algumas técnicas importantes de acabamento.</u>	PPT 20 min.	T+P
			4.3.2. Molhos mãe (PPT) As famílias dos molhos são explicadas nesta lição/sessão. Os chamados "molhos mães" são explicados como base <u>para o preparo de suas diferentes variedades.</u>	PPT 25 min.	T+P
			4.3.2. Stocks e molhos (exercício) Leia os PPTs onde é explicada a preparação de caldos e molhos para pratos principais. Anote as receitas dos diferentes tipos de caldos e dos "molhos mães" listados nas apresentações PPT (com base em uma pesquisa na Internet). Pense em outros molhos baseados nos "molhos mães" que são mais usados na sua cozinha nacional/regional. Discuta as suas descobertas e receitas com seu grupo/formador (conforme orientações recebidas). Prepare pelo menos 2 dos "molhos mães" listados no PPT na cozinha de casa. Faça fotos dos molhos prontos e carregue-os na plataforma (ou envie ao seu formador conforme método combinado).	135 minutos. trabalho e prática independente	P
4.3.3.	Disposição na placa (revestimento) (PPT)	2h autoaprendizagem	Nesta lição/sessão, os alunos/formandos serão apresentados aos princípios básicos da apresentação de alimentos quentes e frios. Serão explicados os principais conceitos de galvanização. Os alunos/formandos aprenderão a organizar os ingredientes no prato e a decorar diferentes tipos de pratos, incluindo pratos principais, sopas, travessas em serviço de buffet. Leia o PPT onde os princípios e estilos fundamentais são explicados e estude os exemplos dados com imagens. As tarefas práticas desta lição/sessão serão implementadas nas lições seguintes juntamente com a prática de métodos culinários.	PPT 90 min.	T+P

4.4. Pratos principais: métodos de cozimento e preparação (seção/unidade)			
		<p>4.4.1. Métodos de cozimento para carnes, aves e peixes (PPT) Nesta lição/sessão principal serão explicados os principais métodos de cozimento de carnes e aves com sua categorização e procedimentos completos descritos nas etapas a serem seguidas para cada método de cozimento.</p>	<p>PPT 90 min. T+P</p>
		<p>4.4.2. Cozinhar carnes e caça. Procedimentos e receitas (PPT) Nesta parte os formandos irão expandir o que já foi introduzido em termos de métodos de cozimento e aprenderão mais detalhes sobre os métodos de cozimento adequados para a preparação de carnes e carnes de caça em particular. Serão listadas receitas básicas usando os métodos de cozimento descritos. A lição/sessão é uma visão geral dos métodos mínimos utilizados, tais como: Assar, Assar e Churrasco; Grelhar e Grelhar; Refogar e Fritar; Fervura Simplificada, Caça Furtiva por Submersão, Cozimento a Vapor e Sous Vide; Refogar.</p>	<p>PPT 60 min. T+P</p>
		<p>4.4.2. Cozinhar carne e caça. Ensopado de carne irlandês (receita de vídeo) Assista ao vídeo-demonstração preparando o ensopado de carne irlandês usando o método de cozimento refogado.</p>	<p>Vídeo 20 min. P</p>
		<p>4.4.2. Cozinhar carne e caça. Procedimentos e receitas (exercício) Exercício 1: Pesquise na Internet as receitas listadas na apresentação PPT (slides 9, 14, 21, 30 e 36). Pratique pronúncias de receitas (120 min.) Exercício 2: Siga os passos descritos na apresentação para preparar uma das receitas da lista do PPT (slides 9, 14, 21, 30 e 36). Escolha os produtos de acordo com os ingredientes disponíveis na sua casa e/ou mercado. Prepare pelo menos 2 porções do prato (90 min.).</p>	<p>210 minutos. trabalho e prática independente P</p>
		<p>4.4.2. Cozinhar carnes e caça. Implementar uma receita usando o método de cozimento refogado (tarefa) Implemente a receita conforme demonstrado no vídeo de apresentação e prepare o Irish Beef Stew (90 min.) Os ingredientes utilizados deverão ser consultados com seu instrutor de acordo com a disponibilidade. Substituições são permitidas se necessário. Envie a sua tarefa ao seu formador de uma das seguintes maneiras: Opção 1: Faça um(s) vídeo(s) (até 15-20 minutos) de você implementando a receita e preparando pelo menos 2 porções conforme demonstrado no vídeo de apresentação. Envie o seu vídeo para o formador (ou compartilhe-o com o formador por meio de outro método acordado). Opção 2: Implemente a receita na cozinha de sua casa conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos processos (etapas descritas no PPT) e do prato finalizado. Quando estiver pronto, carregue na plataforma (ou envie para o seu formador conforme orientações recebidas).</p>	<p>90 minutos para implementação da tarefa. A</p>

4.4.

Métodos de cozimento para carnes, aves e peixes. Procedimentos e receitas. (PPT) / (vídeo) / (exercício) / (tarefa) / prática (virtual)

28h orientação + autoaprendizagem

4.4.3. Cozinhar aves e aves de caça. Procedimentos e receitas (PPT) Nesta parte os formandos continuarão a actualizar os seus conhecimentos e competências relativamente aos métodos de cozedura e aprenderão mais detalhes sobre os métodos de cozedura adequados para a preparação de aves e aves de caça. Assar e assar são explicados em detalhes nesta lição, incluindo técnicas para cortar (porcionar) o frango ou peru assado pronto. Outros métodos revisados na lição são Refogar, Fritar e Fritar; Fervura Simplificada, Caça Furtiva por Submersão e Cozimento a Vapor; Refogar. São compartilhadas receitas clássicas de preparo de frango e aves.	PPT 45 min.	T+P
4.4.3. Cozinhar aves e aves de caça. Peitos de Frango Assados (receita de vídeo) Assista ao vídeo-demonstração - Peitos de Frango Assados pelo método de cozimento assado.	Vídeo 20 min.	P
4.4.3. Cozinhar aves e aves de caça. Peito de frango grelhado (receita de vídeo) Assista ao vídeo-demonstração - Peito de Frango Tostado na Panela usando o método de cozimento na frigideira.	Vídeo 10 min.	P
4.4.3. Cozinhar aves e aves de caça. Frango Assado Vasquez (receita de vídeo) Assista ao vídeo-demonstração - Frango Refogado Vasquez usando o método de cozimento refogado.	Vídeo 30 min.	P
4.4.3. Cozinhar aves e aves de caça. Procedimentos e receitas (exercício) Exercício 1: Pesquise na Internet as receitas listadas na apresentação PPT (slides 24 a 26). Pratique pronúncias de receitas (90 min.) Exercício 2: Siga os passos descritos na apresentação para preparar uma das receitas da lista do PPT (slides 24-26). Escolha os produtos de acordo com os ingredientes disponíveis na sua casa e/ou mercado. Prepare pelo menos 2 porções do prato (90 min.).	180 minutos. trabalho e prática independente	P
4.4.3. Cozinhar aves e aves de caça. Implementar uma receita usando o método de cozimento para assar, fritar ou refogar (tarefa) Implemente a receita conforme demonstrado nas apresentações de vídeo (escolha uma das 3 receitas filmadas) e prepare Peitos de Frango Assados OU Peito de Frango Grelhado na Panela OU Frango Assado Vasquez (90 min.) Os ingredientes utilizados deverão ser consultados com o seu formador de acordo com a disponibilidade. Substituições são permitidas se necessário. Envie a sua tarefa ao seu formador de uma das seguintes maneiras: Opção 1: Faça um(s) vídeo(s) (até 15-20 minutos) em que implementa a receita e prepara pelo menos 2 porções conforme demonstrado no vídeo de apresentação. Envie o seu vídeo para o formador (ou compartilhe-o com o formador por meio de outro método acordado). Opção 2: Implemente a receita na cozinha de sua casa conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos processos (etapas descritas ao formador conforme orientação recebida).	90 minutos para implementação da tarefa.	A

		<p>4.4.4. Cozinhar peixes e mariscos. Procedimentos e receitas (PPT)  À semelhança das lições anteriores, nesta parte, os alunos/formandos serão apresentados aos principais métodos de cozedura na preparação de peixe e marisco. Entre os métodos ensinados estão Panificação; Grelhar e Grelhar; Refogar e Fritar; Fritar; Caça furtiva e fervura; Cozinhar no vapor, bem como algumas técnicas de culinária mista. Algumas orientações para frutos do mar servidos crus também são fornecidas aqui.</p>	PPT 30 min.	T+P
		<p>4.4.4. Cozinhar peixes e mariscos. Peixe Cozido no Vapor (receita de vídeo)  Assista ao vídeo-demonstração - Peixe ao Vapor (Salmão "En papillote"/"em papel") utilizando o método de cozimento a vapor.</p>	Vídeo 10 min.	P
		<p>4.4.4. Cozinhar peixes e mariscos. Salmão escalfado (receita de vídeo)  Assista ao vídeo-demonstração - Salmão Escalfado usando o método de cozimento em bolsa.</p>	Vídeo 15 min.	P
		<p>4.4.4. Cozinhar peixes e mariscos. Procedimentos e receitas (exercício)  Pesquise na Internet uma receita para cozinhar peixe usando um dos métodos listados: Assar; Grelhar; Grelhar; Refogar, Fritar; Fritar; Caça furtiva; Fervendo ou Cozinhando no Vapor. Siga os passos descritos na apresentação para preparar a receita de sua preferência enquanto escolhe os produtos de acordo com os ingredientes disponíveis em sua casa e/ou mercado. Prepare pelo menos 2 porções do prato (90 min.).</p>	90 minutos. trabalho e prática independente	P
		<p>4.4.4. Cozinhar peixes e mariscos. Implementar uma receita usando o método de cozimento a vapor OU caça furtiva (tarefa)  Implemente a receita conforme demonstrado nas apresentações de vídeo (escolha uma das 2 receitas filmadas) e prepare Peixe no Vapor OU Salmão Escalfado (90 min.)  Os ingredientes utilizados deverão ser consultados com seu instrutor de acordo com a disponibilidade. Substituições são permitidas se necessário. Envie a sua tarefa ao seu formador de uma das seguintes maneiras:  Opção 1: Faça um(s) vídeo(s) (até 15-20 minutos) de você implementando a receita e preparando pelo menos 2 porções conforme demonstrado no vídeo de apresentação. Envie o seu vídeo para seu instrutor (ou compartilhe-o com o instrutor por meio de outro método acordado).  Opção 2: Implemente a receita na cozinha de sua casa conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos processos (etapas descritas no PPT) e do prato finalizado quando estiver pronto e carregue na plataforma (ou envie para o seu formador conforme orientação).</p>	90 minutos para implementação da tarefa.	A
		<p>4.4. Métodos de cozimento para carnes, aves e peixes. Procedimentos e receitas: prática (virtual)  Agende com seu instrutor aulas/demonstrações práticas virtuais (via conexão de videoconferência ao vivo) para preparação de pelo menos 3 dos métodos de cozimento não implementados listados acima: Grelhar e Grelhar; Fervura Simplificada, Caça Furtiva por Submersão, Sous Vide; Fritar, etc.  Após a demonstração ao vivo (ou mediante agendamento acordado para consultas e práticas virtuais simultâneas com o apoio online de um instrutor), prepare essas receitas sob a orientação de um instrutor.  Após (ou durante) as sessões, o instrutor fornecerá feedback e informações sobre o processo de trabalho e a qualidade do trabalho final.</p>	180 minutos de prática VIRTUAL	P

4.5. Apreciação e Avaliação					
	Apreciação e Avaliação	Avaliação de 2h	<p>Avaliação de um trabalho 1: Avaliação do trabalho de 4.4.2. enviado pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo formador com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno/formando e equivale a 10% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso.</p>	NA	10%
			<p>Avaliação de um trabalho 2: Avaliação do trabalho de 4.4.3. enviado pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor/formador com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno/formando e equivale a 10% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso.</p>	NA	10%
			<p>Avaliação de um trabalho 3: Avaliação do trabalho de 4.4.4. enviado pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor/formador com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno/formando e equivale a 10% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso.</p>	NA	10%
			<p><b>Exame prático:</b> <b>Opção 1:</b> Preparação de uma determinada receita de um prato principal utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação do prato final diante do tabuleiro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor/formador com antecedência. (90 minutos) <b>Opção 2:</b> Preparação de uma receita de um determinado prato principal - a tarefa é implementada pelo aluno/formando de forma independente em casa enquanto ele se filma em 20-25 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, corte, cozimento, preparo dos ingredientes principais, guarnições, empratamento, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/formador para avaliação. A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP ministrado de acordo com a capacidade da entidade formadora/ensino e do aluno/formando e os recursos disponíveis para a realização do exame. A avaliação do aluno/formando é feita pelo formador/instrutor(es) (conforme designado pela entidade do curso VET) com base na apresentação do aluno/formando durante o exame prático final e representa 70% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso . Contacte a entidade responsável do curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p>	Exame on-line em tempo real de 90 minutos	70%
<b>Duração Total</b>	<b>49 horas (47 horas de treinamento + 2h de avaliação)</b>				

Lição/sessão no.	Lição/sessão	Método de ensino/aprendizagem / CARGA HORÁRIA	Recursos e materiais de ensino/aprendizagem	Duração Lição/sessão	Tipo (T/P)
<b>Curso 5 – Preparação de Sobremesas (44 horas)</b>					
<b>Sobre o curso:</b>					
<p>Este curso é baseado no Módulo 5 do modelo de programa desenvolvido no âmbito do projeto VET@HOME. O curso foi elaborado para servir como formação ministrada à distância. No entanto, também é adequado para aprendizagem combinada. Tenha em atenção que para se inscrever neste curso necessita primeiro de concorrer ao Curso VET@HOME 1 - Noções Básicas de Culinária (UNIDADE PREPARATÓRIA).</p>					
<b>Descrição detalhada do curso:</b>					
<p><i>Este é o quinto e último módulo de formação do curso VET@HOME de formação prática para a profissão de "Cozinheiro".</i></p> <p><i>O módulo apresenta aos alunos/formandos os tipos básicos, produtos/ingredientes, técnicas culinárias e conceitos de empratamento na preparação de sobremesas.</i></p> <p><i>O objetivo do módulo é garantir que os alunos/formandos tenham conhecimentos, aptidões e competências básicas para preparar vários tipos de sobremesas, seguindo uma determinada receita e os principais princípios e técnicas de panificação e pastelaria, incluindo trabalhar com diferentes tipos de produtos, preparar massas, doces, cremes, xaropes, etc. e servem como conceitos de empratamento.</i></p> <p><i>Objetivos de aprendizagem do curso (tarefas):</i></p> <p><i>O curso tem os seguintes objetivos/tarefas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fornecer conhecimentos básicos sobre as principais máquinas e utensílios utilizados na pastelaria</li> <li>- apresentar os principais ingredientes (crus) para a preparação da pastelaria, bem como as suas características</li> <li>- ensinar aos alunos a utilização das técnicas e métodos básicos de cozinha utilizados na produção de pastelaria e sobremesas</li> <li>- demonstrar e ensinar os alunos a preparar massas, cremes e recheios</li> <li>- dotar os alunos da capacidade de aplicar diferentes técnicas de preparação de pastéis semifrios e salgados.</li> <li>- apresentar aos alunos formas e cores básicas na decoração de pastelaria</li> </ul>					
<b>Informações</b>					
<p><i>Este curso destina-se a alunos/formandos envolvidos no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria e na profissão de cozinheiro em particular.</i></p> <p><i>Pré-requisitos (requisitos de acesso):</i></p> <p><i>O aluno deve estar envolvido no ensino/formação profissional no setor do turismo e hotelaria:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser estudante (ensino médio profissionalizante) na profissão de cozinheiro (ou equivalente) OU</li> <li>- estar inscrito num curso profissionalizante para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) por um prestador de cursos de EFP (adulto) OU</li> <li>- ser graduado em educação profissional ou formação para a profissão de cozinheiro.</li> </ul> <p><i>O aluno/formando precisa demonstrar que o seu estado de saúde permite a participação em EFP prático para a profissão de cozinheiro (ou equivalente) – documentos médicos podem ser exigidos no momento da inscrição, dependendo dos requisitos do país.</i></p> <p><i>O aluno/formando precisa ter idade mínima de 16 anos.</i></p>					

5.1. Noções básicas de panificação (seção/unidade)					
5.1.1.	Produção de padaria: Princípios e Ingredientes Básicos (PPT) / (exercício)	4h de autoaprendizagem	Nesta lição/sessão serão apresentados aos alunos/formandos os princípios básicos da panificação: fórmulas e medidas, mistura e desenvolvimento de glúten. Os processos de cozimento e envelhecimento são explicados. Os principais ingredientes utilizados na panificação (farinhas, gorduras, açúcares, etc.) são abordados com as suas características e propriedades.	PPT 90 min.	T+P
			5.1.1. Produção de padaria: Ingredientes (exercício) Leia o PPT e faça uma lista dos produtos que são utilizados para panificação disponíveis na cozinha de sua casa. Categorize-os de acordo com as orientações fornecidas nas instruções.	45 minutos de trabalho independente	P
			5.1.1. Produção de padaria: Terminologia (exercício) Leia o glossário definitivo de termos de panificação A-Z: <a href="https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies">https://bakestarters.com/blogs/education/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies</a> Quantos eram formador.	45 minutos de trabalho independente/fonte externa	P
5.1.2.	Tipos de mistura de massa e métodos de produção (PPT)	1h de autoaprendizagem	Nesta lição/sessão são explicados os diferentes métodos de mistura e produção quanto ao tipo de massa que deve ser feita.	PPT 20 min.	T+P
5.1.3.	Produtos de Levedura (PPT)		Os diferentes tipos de produtos de levedura são explicados nesta parte, juntamente com os métodos de mistura e etapas na produção de massa de levedura.	PPT 25 min.	T+P
5.1.4.	Máquinas, equipamentos de panificação e ferramentas para panificação e pastelaria (PPT) / (exercício)	5h orientação + autoaprendizagem	Leia novamente o PPT do Curso 1 – Noções básicas de culinária (unidade preparatória), lição 1.1.2. Ferramentas e equipamentos (PPT) e assista ao vídeo 1.1.2. Ferramentas e equipamentos (vídeo) (se necessário). Em seguida, faça uma lista das ferramentas e equipamentos listados ali que são utilizados também na produção de panificação e pastelaria.	PPT 90 min. + Vídeo 45 min.	T+P
			5.1.4. Máquinas, equipamentos de padaria e ferramentas para panificação e pastelaria (exercício) Leia a lista de ferramentas de panificação que todo cozinheiro doméstico precisa: <a href="https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/">https://www.bhg.com/recipes/how-to/bake/essential-baking-tools/</a> Faça uma lista (inventário) dos equipamentos e utensílios utilizados na panificação e pastelaria que estão disponíveis em sua casa. Compare esta lista com a lista que fez no 1.1.2. Ferramentas e equipamentos (PPT). Sugira analogias para ferramentas e equipamentos utilizados na cozinha profissional que encontra em casa. Discuta suas descobertas e resultados com seu grupo/formador.	90 minutos de trabalho independente/fonte externa	P

5.2. Produção de sobremesas (secção/unidade)					
5.2.1.	Bolos e Cobertura (PPT) / (vídeo) / (tarefa)	6h orientação + autoaprendizagem	<p>Esta lição/sessão é uma apresentação abrangente de bolos e coberturas como um tipo básico de sobremesa na produção de cozinha. Os alunos/formandos irão familiarizar-se com os principais métodos de mistura para a produção de bolos, bem como com os tipos de fórmulas de bolo. Mais dimensionamento e panorâmica serão explicados. A aula/sessão também é fundamental para poder compreender e praticar a cozedura e arrefecimento de bases de bolo.</p> <p>Na segunda parte da aula/sessão, os alunos/formandos aprendem sobre a produção e aplicação de coberturas de acordo com os seus tipos.</p> <p>Alguns componentes dos bolos são explicados em outras aulas/sessões, como merengues e molhos. Por fim, haverá um vídeo de demonstração sobre a montagem e cobertura de um bolo.</p>	PPT 60 min.	T+P
			<p>5.2.1. Bolos e Cobertura: Bolo de Gênova (receita de vídeo para o preparo base) Anote a receita. É necessária para um trabalho de preparação de bolo (5.2.1.)</p>	Vídeo 40 min.	P
			<p>5.2.1. Bolos e Cobertura: Cortar e Glacear Frutas (receita de vídeo) Anote os componentes necessários e as etapas implementadas, necessárias para um trabalho de preparação de bolo (5.2.1.)</p>	Vídeo 10 min.	P
			<p>5.2.1. Bolos e Cobertura: Apresentação do Bolo (receita de vídeo) Anote os componentes necessários e as etapas implementadas, necessárias para um trabalho de preparação de bolo (5.2.1.)</p>	Vídeo 25 min.	P
			<p>5.2.1. Bolos e Cobertura: Preparação de bolo (tarefa)  Implemente a receita conforme demonstrado nas apresentações de vídeo: 5.2.1. Bolos e Cobertura: Bolo de Gênova; 5.2.1. Bolos e Cobertura: Corte e Glaceamento de Frutas; 5.2.2. Tortas e Doces: Merengue Italiano; 5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos: Berry Coulis e 5.2.1. Bolos e Cobertura: Apresentação do Bolo. Assim você receberá a base, a cobertura, o molho, as frutas glaceadas e as instruções de revestimento para montar seu bolo. (135 minutos)  Os ingredientes utilizados deverão ser consultados com seu instrutor de acordo com a disponibilidade. Substituições são permitidas se necessário. Envie a sua tarefa ao seu instrutor/formador de uma das seguintes maneiras:  Opção 1: Faça um(s) vídeo(s) (até 15-20 minutos) em que implementa a receita e prepara o bolo Gênova conforme demonstrado no vídeo de apresentação. Envie seu vídeo para o seu instrutor/formador (ou compartilhe-o com o instrutor/formador por meio de outro método acordado).  Opção 2: Implemente a receita na cozinha de sua casa conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos processos (etapas descritas no PPT) e do bolo finalizado quando estiver pronto e carregue na plataforma (ou envie para o seu instrutor/formador conforme orientação).</p>	135 minutos para implementação da tarefa.	A

5.2.2.	Tortas e Doces (PPT) / (vídeo) / (exercício) / (tarefa) / prática (virtual)	11h orientação+ autoaprendizagem	<p>A lição começará com a explicação dos diferentes tipos de massa para fazer tortas e dos principais ingredientes, explicando sua inter-relação. É dada mais atenção aos processos de montagem e cozimento. Diferentes variantes de preparo e utilização de recheios para tortas também são revisadas nesta parte. Outro tema crucial abordado nesta aula são os Doces, Merengues e Sobremesas de Frutas, explicando e explorando as tecnologias e procedimentos de preparação de sobremesas clássicas como: Massa Folhada, Pasta Éclair, Merengues, etc.</p>	PPT 60 min.	T+P
			<p>5.2.2. Tortas e Doces: Merengue Italiano (receita de vídeo para o preparo do merengue) Anote a receita, ela é necessária para um trabalho de preparação de bolo (5.2.1.)</p>	Vídeo 30 min.	P
			<p>5.2.5. Tortas e Doces (exercício) Pesquise na Internet as receitas dos 3 merengues básicos a seguir: Merengue comum, merengue suíço e merengue italiano. Definir as diferenças nos ingredientes utilizados e nas técnicas para a sua preparação. Discuta com seu grupo/instrutor/formador como essas diferenças afetam o produto final.</p>	45 minutos de trabalho independente	P
			<p>5.2.2. Tortas e Doces: Torta de Limão (receita de vídeo)</p>	Vídeo 45 min.	P
			<p>5.2.2. Tortas e Doces: Massa Folhada (receita de vídeo)</p>	Vídeo 20 min.	P
			<p>5.2.2. Tortas e Doces: Tarte Tatin (receita de vídeo)</p>	Vídeo 25 min.	P
			<p>5.2.2. Tortas e Doces: prática (virtual) Agende com seu instrutor/formador aulas/demonstrações práticas virtuais (via conexão de videoconferência ao vivo) para preparação do Éclair Paste. Após a demonstração ao vivo (ou mediante agendamento acordado para consultas e simulações de prática virtual com o apoio online de um instrutor/formador), prepare estas sopas sob a orientação de um instrutor/formador. Após (ou durante) as sessões, o instrutor/formador fornecerá feedback e informações sobre o processo de trabalho e a qualidade do trabalho final.</p>	180 minutos de prática VIRTUAL	P

			<p>5.2.2. Tortas e Doces: Preparação de Torta de Limão (tarefa)  Implemente a receita conforme demonstrado no vídeo-apresentação 5.2.2. Tortas e Doces: Torta de Limão. (135 minutos)  Os ingredientes utilizados deverão ser consultados com o seu instrutor/formador de acordo com a disponibilidade. Substituições são permitidas se necessário. Envie a sua tarefa ao seu instrutor/formador de uma das seguintes maneiras:  Opção 1: Faça um(s) vídeo(s) (até 15-20 minutos) onde implementa a receita e prepara a torta de Limão conforme demonstrado no vídeo de apresentação. Envie o seu vídeo para o seu instrutor/formador (ou compartilhe-o com o instrutor/formador por meio de outro método acordado).  Opção 2: Implemente a receita na cozinha de sua casa conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos processos (etapas descritas no PPT) e do bolo finalizado quando estiver pronto e carregue na plataforma (ou envie para o seu instrutor/formador conforme orientação).</p>	90 minutos para implementação da tarefa.	A
5.2.3.	Prática de cookies (PPT) / (exercício) (virtual)	5horientação + autoaprendizagem	<p>A lição/sessão apresentará aos alunos/formandos as principais características dos biscoitos e as suas causas (crocância, maciez, mastigabilidade, etc.). Descreverá os pontos-chave nos métodos de mistura na produção de biscoitos com base no seu tipo. A aula/sessão também dará atenção ao preparo das panelas e principais particularidades da panificação e por fim focará nos procedimentos de resfriamento e armazenamento garantindo a qualidade do produto antes de servir.</p>	PPT 45 min.	T+P
			<p>5.2.3. Biscoitos (exercício)  Pesquise na Internet as receitas dos seguintes tipos de biscoitos: biscoitos caídos, ensacados, enrolados, moldados, gelados, em barra e em folha. Explore as diferenças nos ingredientes utilizados e nas técnicas de preparação. Discuta com seu grupo/instrutor/formador como essas diferenças afetam o produto final.</p>	45 minutos de trabalho independente	P
			<p>5.2.3. Cookies: prática (virtual)  Agende com seu instrutor/formador aulas/demonstrações práticas virtuais (via conexão de videoconferência ao vivo) para preparação de pelo menos 3 dos 7 tipos de cookies listados acima.  Após a demonstração ao vivo (ou mediante agendamento acordado para consultas e práticas virtuais simultâneas com o apoio online de um instrutor), prepare essas receitas sob a orientação de um instrutor/formador.  Após (ou durante) as sessões, o instrutor/formador fornecerá feedback e informações sobre o processo de trabalho e a qualidade do trabalho final.</p>	135 minutos de prática VIRTUAL"	P
			<p>A lição/sessão apresentará aos alunos/formandos os princípios básicos e as etapas do cozimento com açúcar. Também aprenderão a preparar uma calda simples e sobremesa. A seguir a formação será focada na preparação de Cremes e Cremes Básicos. Serão também explorados os diferentes tipos de pudins e outras sobremesas clássicas como: Bávaras, Chiffons, Mousses e Soufflés.  Finalmente, a lição focará na classificação e preparação de sobremesas congeladas e molhos para sobremesas.</p>	PPT 45 min.	T+P
			<p>5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos. Crème Anglaise (receita de vídeo)</p>	Vídeo 15 min.	P

5.2.4.	Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos (PPT) / (vídeo) / (exercício) / Prática (virtual) / (tarefa)	10h orientação+ autoaprendizagem	5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos: Creme Creme (receita de vídeo)	Vídeo 20 min.	P
			5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos: Berry Coulis (receita de vídeo) Anote os componentes necessários e as etapas implementadas, necessárias para um trabalho de preparação de bolo (5.2.1.)	Vídeo 10 min.	P
			5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos (exercício) Encontre na Internet a receita da sua sobremesa congelada ou sorvete preferido. Siga as orientações e prepare na cozinha de sua casa. (90 minutos) Faça fotos das sobremesas prontas e carregue na plataforma (ou compartilhe com seu instrutor/formador de outra forma combinada) e discuta os resultados.	135 minutos de prática independente	P
			5.2.4. Cremes, Cremes, Molhos: prática (virtual) Agende com o seu instrutor/instrutor aulas/demonstrações práticas virtuais (via conexão de videoconferência ao vivo) para preparação de: a) um pudim; b) uma mousse; c) um suflê. Após a demonstração ao vivo (ou mediante agendamento acordado para consultas e práticas virtuais simultâneas com o apoio online de um instrutor/formador), prepare essas receitas sob a orientação de um instrutor/formador. Após (ou durante) as sessões, o instrutor/formador fornecerá feedback e informações sobre o processo de trabalho e a qualidade do trabalho final.	135 minutos de prática VIRTUAL"	P
			5.2.4. Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos: Creme Anglaise OU Preparação de Creme Creme (tarefa) Implemente a receita conforme demonstrado na vídeo-apresentação 5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos. Creme Inglês OU 5.2.4. Cremes, Cremes, Pudins, Sobremesas Congeladas e Molhos: Creme Creme (escolha uma das 2 receitas filmadas). Os ingredientes utilizados deverão ser consultados com seu instrutor/formador de acordo com a disponibilidade. Substituições são permitidas se necessário. Envie sua tarefa ao seu instrutor/formador de uma das seguintes maneiras: Opção 1: Faça um(s) vídeo(s) (até 10-15 minutos) com a implementação da receita e prepare o creme escolhido conforme demonstrado no(s) vídeo(s) de apresentação. Envie o seu vídeo para seu instrutor/formador (ou compartilhe-o com o instrutor/formador por meio de outro método acordado). Opção 2: Implemente a receita escolhida na cozinha da sua casa conforme demonstrado no vídeo. Faça fotos dos processos (etapas descritas no PPT) e do creme finalizado quando estiver pronto e carregue na plataforma (ou envie para o seu instrutor/formador conforme orientação).	90 minutos para implementação da tarefa.	A

5.3. Apreciação e Avaliação					
	Apreciação e Avaliação	2h assessment	<p>Avaliação de um trabalho 1: Avaliação do trabalho de 5.2.1. enviado pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor/formador com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno/formando e equivale a 10% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso.</p>	NA	10%
			<p>Avaliação de um trabalho 2: Avaliação do trabalho de 5.2.2. enviado pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor/formador com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno/formando e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p>	NA	10%
			<p>Avaliação de um trabalho 3: Avaliação do trabalho de 5.2.4. enviado pelo aluno/formando. A avaliação do trabalho é feita pelo instrutor/formador com base nos materiais enviados (fornecidos) pelo aluno/formando e equivale a 10% da avaliação final do aluno na sucessão do curso.</p>	NA	10%
			<p><b>Exame prático:</b> <b>Opção 1:</b> Preparação de uma determinada receita de uma sobremesa utilizando produtos, técnicas e procedimentos específicos em conexão online ao vivo estabelecida com a banca examinadora (videoconferência). Apresentação da placa final diante do quadro. Instruções específicas devem ser fornecidas pelo instrutor/formador com antecedência. (90 minutos) <b>Opção 2:</b> Preparação de uma receita de uma determinada sobremesa - a tarefa é implementada pelo aluno/formando de forma independente em casa enquanto ele se filma em 20-25 min. vídeo (visualização dos principais processos - montagem da estação, beneficiamento dos produtos, utilização de equipamentos e ferramentas, mistura/laminação, cozimento, empratamento e decoração, prato final). A explicação verbal (apresentação) do processo de trabalho e do prato final deverá ser incluída no vídeo. O vídeo será fornecido ao instrutor/formador para avaliação. A forma do exame prático final será escolhida e acordada pelo curso de EFP ministrado de acordo com a capacidade da entidade formadora/ensino e do aluno/formando e os recursos disponíveis para a realização do exame. A avaliação do aluno/formando é feita pelo instrutor(es)/formadores (conforme designado pela entidade do curso VET) com base na apresentação do aluno/formando durante o exame prático final e representa 70% da avaliação final do aluno/formando na sucessão do curso . Contacte a entidade responsável pelo curso para obter detalhes sobre a organização do exame prático final.</p>	Exame on-line em tempo real de 90 minutos	70%
<b>Duração Total</b>		<b>44 horas (42 horas de treinamento + 2h de avaliação)</b>			