

# ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES

## ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES

### Projeto FORM.AÇORES Qualificação

Destinatários: **Ativos empregados maiores de 18 anos**

Modalidade: **Presencial**

Local: **Escola de Formação Turística dos Açores**

Carga Horária: **40 horas**

Horário: **das 09h00 às 12h40 e das 13h40 às 16h40**

## COZINHA – ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

### Objetivos

- Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha
- Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos
- Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha
- Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança

### Conteúdos

- Organização e funcionamento da cozinha
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
- Procedimentos de organização da cozinha
- Normas de higiene e segurança