



UFCD 3329 – Preparação de Serviço de Mesa

Cronograma:

Início: 08 – 04 – 09

Fim: 28 – 05 – 09

Nº de horas presenciais: 25 horas

Local de realização: Sede da Caritas

Calendarização:

Abril: Dias 08, 15 (das 9h.30 às 12h.30 e das 13h.30 às 16h.30)
Maiο: Dias 14 (das 9h.30 às 12h.30 e das 13h.30 às 16h.30)
Maiο: Dias 28 (das 9h.30 às 12h.30 e das 13h.30 às 17h.30)

Programa da acção:

Destinatários/as:

Cozinheiro/a
Ajudante de Cozinha

Objectivos:

Preparar as condições e meios para a realização do serviço de mesa (*mise-en-place*).

Conteúdos:

- Técnicas de preparação da sala para o serviço de mesa
 - Disposição dos equipamentos
 - As normas técnicas e protocolares do arranjo da sala e das mesas em diferentes situações
 - Os meios, produtos, e formas de higienização dos diferentes materiais ou espaços
 - As normas relativas às condições de bem-estar ao nível da luminosidade, temperatura e sonoridade
 - A selecção de matérias-primas e produtos adequados ao serviço de mesa
 - Aprovisionamento e arrumação dos aparadores, carros de serviço e roupas
 - Controlo, gestão e reposições de *Stocks*
 - Os recipientes e as técnicas de higienização, manutenção, preparação e apresentação dos diversos ofícios (elementos complementares de mesa: temperos, condimentos, molhos)
 - A importância da *mise-en-place* para uma boa prestação de serviço
 - A colocação de pratos, copos, talheres, *couverts*, elementos decorativos nas mesas
- Boas práticas de higiene e segurança

Fonte: ANQ