

8270 - Técnicas elementares de arte cisória

Designação da UFCD: Técnicas elementares de arte cisória

Código: 8270

Carga Horária: 25 horas

Pontos de crédito: 2,25

Objetivos

- Identificar as características anatómicas de peixes e carnes.
- Descascar e cortar frutas à vista do cliente.
- Trinchar carnes à vista do cliente.
- Despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.
- Cumprir as regras de higiene e segurança.

Recursos Didáticos

Conteúdos

- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
 - Produtos alimentares
 - Carros diversos (quentes, guéridon, outros)
 - Utensílios diversos (facas e garfos trinchantes)
- Tipos e técnicas elementares de arte cisória
 - Preparação de peixes
 - Preparação de carnes
 - Preparação de frutas
- Captações
- Normas de higiene e segurança