

## MATRIZ DE EXAME DE SERVIÇOS DE COZINHA E PASTELARIA

Módulo 25 – **Novas Tendências da Cozinha**

Formação: Técnica

Época: Julho

Duração: 90 minutos

Tipo de prova: Escrita



GOVERNO DE  
**PORTUGAL**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 E CIÊNCIA

Ano Letivo 2016/17

Objetivos de Aprendizagem	Âmbito dos Conteúdos	Estrutura e cotação
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reconhecer a influência das civilizações na gastronomia;</li> <li>▪ Descrever a cozinha macrobiótica, vegetariana, dietética e biológica;</li> <li>▪ Aplicar técnicas avançadas de confeção (vácuo e cozinhar a baixas temperaturas);</li> <li>▪ Criar, preparar, confeccionar e apresentar pratos de cozinha de autor, de acordo com as normas gastronómicas aprendidas ao longo da formação.</li> </ul>	1. Identificar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A cozinha vegetariana</li> <li>- A cozinha macrobiótica</li> <li>- A cozinha dietética</li> <li>- A cozinha biológica</li> <li>- Benefícios e malefícios dos diferentes tipos de cozinhas</li> </ul> 2. Preparações e confeções de pratos dos vários tipos de cozinhas <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempo de cozedura dos diversos tipos de alimentos</li> <li>- Confeção de alimentos em vácuo</li> <li>- Cozedura de alimentos a baixas temperaturas</li> </ul> 3. Pratos de autoria de autores	35 pontos
		55 pontos
		10 pontos
<b>Total</b>		<b>200 pontos</b>

Cofinanciado por:

