

## **C. Referencial de Competências a Adquirir do Técnico Especialista em Gestão e Produção de Cozinha**

- Planear e organizar o serviço de cozinha.
- Gerir as operações do serviço de cozinha.
- Controlar os custos de produção do serviço de cozinha.
- Efetuar o controlo de gestão do serviço da cozinha.
- Conceber e confeccionar produtos de padaria aplicados à restauração.
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria aplicados à restauração.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha tradicional portuguesa.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha contemporânea, moderna ou de serviço rápido.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha clássica e internacional.
- Conceber e confeccionar receituário de novas tendências de cozinha.
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alérgenos, entre outras).
- Gerir e organizar serviços especiais de cozinha (festas, banquetes e outros eventos).
- Desenvolver e conceber novos produtos de cozinha.
- Gerir equipas de trabalho.