

Faculdade: Delicatessen



Sigla: CHATRA

Opção: Delicatessen

Nível : CAP

Pré-requisitos : Certificado de estudo do primeiro ciclo

Oportunidades :

Quanto a oportunidades de emprego, o sector está aberto: os talhantes de carne de porco são muito procurados e têm um futuro. Também estão disponíveis empregos na indústria alimentar e nos departamentos especializados de supermercados. Existem lugares para serem encontrados em organizadores de catering e recepção.

Description

O açougueiro faz várias preparações alimentares a partir de carne de porco e vende-as. Ele prepara carne de porco (desossar e cortar) e cozinha-a. Efectua a salga e a fumagem (uso de sal e fumo). Faz produtos cozinhados (patês, salsichas, presuntos) e crus (salsichas, toucinho fumado). A actividade de restauração ocupa um lugar muito importante. O fabricante de iguarias produz pratos e refeições cozinhadas, desde as entradas até à sobremesa; também pode organizar buffets e recepções. Prepara hors d'oeuvres, entradas quentes ou frias; faz terrinas de aves, peixes e vegetais, bem como simples pastelaria salgada e doce. O chefe da charcutaria apresenta e decora os pratos preparados e assegura a sua conservação por vários métodos: congelação, esterilização. Está em

contacto com os clientes e tem uma actividade comercial: venda dos produtos fabricados, aconselhamento. Utiliza vários equipamentos: faca, máquina de fatiar, processador de alimentos, misturador, etc. Limpa e mantém o equipamento e as instalações.

A formação inclui aprender como cortar e preparar carne para venda, mas também como preparar produtos crus ou cozinhados, aves, vegetais e peixe. Parte da formação profissional diz respeito à confecção de pastelaria (conhecimento de pastelaria de massa curta, massa folhada, etc.) e à moldagem de preparações (como decorar uma bandeja, boletins de esmalte ou terrinas, etc.). Estes conhecimentos permitem-lhe trabalhar como fornecedor na preparação de vários pratos prontos.

Qualidade e competências :

Um chefe de cozinha delicatessen deve antes de mais dominar perfeitamente os seus produtos, ou seja, conhecer as preparações culinárias e sobretudo, dominar as regras de higiene, qualidade e conservação.