

# Faculdade: Restauração e hotelaria, grande produção culinária



**Sigla:** PRCPRS

**Opção:** Produção culinária e produção de serviços

**Nível:** BEP

**Pré-requisitos :** BEPC e/ou CAP

**Oportunidades:**

Em cozinhas de restauração comercial: restaurantes clássicos, brasseries, restaurantes de gama alta e gastronómicos, os chamados restaurantes atmosféricos (pizzaria, grill), mas também em restaurantes de fast-food, restauração comunitária e nas cozinhas de restaurantes de hotelaria e hotéis residenciais. O mercado de trabalho é próspero e estas profissões têm uma certa permanência garantida e permitem também o desenvolvimento profissional. É possível trabalhar num grande restaurante se for capaz de desenvolver as qualidades exigidas por estes estabelecimentos "topo de gama".

**Descrição**

Em geral, o titular do BEP será responsável pela preparação dos pratos no menu, pela sua apresentação em pratos ou pratos e pela preparação da passagem dos pratos da cozinha para a sala de jantar. Começa como comissário; tem a possibilidade de evoluir como "chef de partie" (aquele que gere os comissários

da mesma estação: legumes, molhos, carne, ...), depois "sous-chef de cuisine" ou "segundo" e finalmente "chef de cuisine".

- planeando a lista dos produtos necessários para as realizações, recebendo-os recebê-los e armazená-los
  - organizando o seu trabalho de acordo com os requisitos de produção (número de clientes, horas de clientes, horas de serviço)
  - pela preparação de alimentos, assegurando uma cozinha simples e complexa, por fazer preparações, molhos básicos..., fazer aperitivos quentes baseados em fazer hors d'oeuvres, pastelaria e sobremesas quentes à base de pastelaria
  - preparando os pratos e servindo as refeições
  - restaurando as instalações e o equipamento
- Tudo isto no estrito cumprimento das regras e normas de higiene e segurança.

### **Qualidade e competências :**

Os estudantes que se destinam a este BEP devem estar em boas condições físicas e ser capazes de se manter de pé o tempo todo, suportar temperaturas elevadas e transportar cargas pesadas. Além disso, trabalhar numa cozinha é necessariamente um esforço de equipa, muitas vezes envolvendo "combate a incêndios". É portanto necessário aceitar este contexto, bem como os horários de trabalho restritivos.

Para evoluir:

Falar uma ou mais línguas estrangeiras pode ser um critério de selecção em certos estabelecimentos hoteleiros. A mobilidade e a disponibilidade são essenciais (não hesite em deslocar-se, experimente experiências diferentes). A diplomacia (ser capaz de resistir à tensão) permite-lhe manter todo o dinamismo necessário para progredir.