Carreiras em Hospitalidade e Artes Culinárias

CERTIPORT
A PEARSON VUE BUSINESS

Fundações Culinárias

com a World Association of Master Chefs

Domínios Objetivos

O exame de Fundamentos Culinários certifica que o candidato demonstrou com sucesso o conhecimento e as habilidades essenciais — incluindo procedimentos de preparação, segurança e higiene alimentar, execução de receitas e gerenciamento de tempo — necessários para trabalhar profissionalmente em uma cozinha comercial. Um candidato que obtiver essa certificação está qualificado para trabalhar em uma cozinha como cozinheiro, como cozinheiro de restaurante, lanchonete rápido, delicatessen, linha ou estação e/ou cozinheiro preparador. 150 horas ou mais de instrução e/ou experiência prática devem ser concluídas antes de realizar este exame.

HOSPITALITY & CULINARY ARTS CAREERS

1. Armazenamento de alimentos

1.1 Determine o armazenamento adequado de alimentos para os ingredientes

- Entrada sem ponto, despensa, freezer, organização em cada um
- Qual carne de prateleira é colocada
- Ordem FIFO
- Identificar o fluxo de alimentos na indústria.

1.2 Descreva como rotular corretamente os itens armazenados

- Marcação de data, nome do produto.

2. Estabelecer Procedimentos

2.1 Definir implementação

- Tipos de mise en place - equipamento, ingrediente, mental

2.2 Diferencie entre tipos de facas e os usos principais de cada uma

- Chefs/Franceses, desfaçamento, filete, serrilhado

2.3 Reconhecer cortes básicos de faca e os principais usos de cada um

- Dados (tamanhos diferentes), julienne, batonnet, diagonal, moção, fatia

2.4 Identificar utensílios e equipamentos de cozinha comuns, e os principais usos de cada um

- Panelas de hotel, fornos e geladeiras comerciais, banho-maria, panelas e panelas, panelas de caldo, panelas, panelas, bandejas de plástico, sous vide, batedeiras, fatiadoras, blast chillers, processadores de alimentos, botas de massa, dobráveis, rolos, folhas, liquidificadores (imersão), microplain, raspador de massa, pequenas ferramentas manuais, raspador de bancada, espátulas e raspadores de borracha

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.

2.5 Identificar ingredientes comuns

- Proteínas animais
- Produtos
- Produtos úmidos e secos
- Laticínios
- Ervas

2.6 Dada uma receita, identifique os métodos, ingredientes, equipamentos, processo e resultado

- Interpretar métodos que precisam ser utilizados.
- Seguir passos em ordem para eficiência.
- Use equipamentos adequados para uma receita.

2.7 Calcular quantidades para escalar receitas e converter entre medições

- Menor quantidade de medição
- Conversão entre medições métricas e imperiais
- Precisão da medição

3. Segurança e Saneamento Alimentar

3.1 Identificar horários corretos e controles de temperatura

- Descongelamento, cozimento, retenção de calor e frio, resfriamento, armazenamento a frio, reaquecimento, zonas de perigo

3.2 Explique a segregação básica dos alimentos para segurança

- Alérgenos, doenças transmitidas por alimentos, contaminação cruzada, contato cruzado

3.3 Identificar a saneamento correta em uma operação alimentar

- Limpeza geral, exclusões no trabalho e higiene pessoal e cuidados pessoais

4. Ambiente de Cozinha

4.1 Descreva a hierarquia da cozinha

- Cozinheiro preparador, cozinheiro principal, chef de culinária, chef executivo, chef confeiteiro executivo, sous chef

4.2 Identificar riscos à segurança dos equipamentos

- O que fazer sobre cordões desfiados

4.3 Descrever a manutenção básica de equipamentos

- Facas (incluindo ângulo de afiação), pequenos eletrodomésticos, tábuas de corte, ferramentas

4.4 Descrever práticas básicas de segurança no trabalho

- Evitar cortes, queimaduras, escorregões e quedas, segurança contra incêndio e elétrica

HOSPITALITY & CULINARY ARTS CAREERS

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.

5. Métodos de Cozinha e Terminologia

5.1 Explique os métodos de preparação

- Chicotear, creme, método dos muffins, bater, dobrar, fazer massas e massas

5.2 Explique os métodos de cozimento a calor úmido

- Ferver, cozer no vapor, cozer de pré-cozinhar, pré-cozinhar (escaldar)

5.3 Explique os métodos de cozimento a seco

- Assar, assar, grelhar, refogar, fritar (na frigideira e em águas profundas), grelhar, selar, dourar

5.4 Explique métodos de cozimento combinado por calor

- Graising, cozimento

5.5 Explique métodos para fazer caldos, molhos e sopas

- Preparação do molho: desglaçar, reduzir
- Agentes e métodos espessantes

6. Limpeza

6.1 Reconhecer produtos químicos e armazenamento de produtos químicos e seus principais usos

- Desengorxante vs álcool
- Limpeza vs higienização
- Produtos de limpeza em recipientes rotulados com rotulagem primária

6.2 Identificar métodos de gestão de resíduos e reciclagem

6.3 Identificar equipamentos de limpeza e seus principais usos

6.4 Identificar tipos de pias e seus usos principais

- Lavagem das mãos, preparação, utilidade, três compartimentos

HOSPITALITY & CULINARY ARTS CAREERS

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.