

No âmbito dos projetos financiados pelo PORTUGAL 2020 / PO ISE, a GTI disponibiliza uma vasta oferta formativa sem qualquer custo. Os trabalhadores podem frequentar, formações modulares certificadas de 25 ou 50 horas, inseridas no Catálogo Nacional de Qualificações, que respondem às necessidades de formação das pessoas, tendo como objetivo o reforço das competências gerais e específicas.



AÇÃO DE FORMAÇÃO DE 25 HORAS

Cofinanciado por:



Preparação e confeção de carnes assadas

Objetivos

1. Aplicar os procedimentos inerentes ao processo de preparar carnes para assar.
2. Assar as carnes.
3. Aplicar as regras de acondicionamento e conservação de carnes assadas

Conteúdos

1. Processo de assar carnes
 1. Carnes para assar e suas características organoléticas
 2. Temperos utilizados
 3. Procedimentos a seguir no processo de assar carnes
 - i. Controlo do ponto de cozedura da carne
 - ii. Controlo da temperatura durante e após o processo de assar carnes
 - iii. Regras de acondicionamento e conservação das carnes assadas
 4. Preenchimento de formulários de controlo do processo
 5. Utilização e manutenção do assador
 6. Higienização dos equipamentos de assar
 7. Produtos de higienização e a sua correta utilização

Condições de Realização

1. **Destinatários:** Ativos empregados, maiores de 18 anos, com habilitação igual ou superior ao 6º ano (ações de nível II);
2. **Regalias:** subsídio de alimentação 4,77 euros/dia (sessões de 3 horas em horário pós-laboral e aproveitamento);
3. **Recursos:** Será entregue "Kit de Formação" e documentação de suporte à formação;
4. **Avaliação:** Atribuição de certificado de qualificações nos termos da Portaria n.º 283/2011 de 24 de outubro.

Local de Realização



Centro Social da Juventude de Belinho

Rua do Calvário, n.º 100
4740-161 Belinho EPS

Horários

Preparação e confeção de carnes assadas

Horário: 3ªs e 5ªs | 19h00 - 23h00

Datas: 04/12/2018 a 20/12/2018

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES NO CENTRO SOCIAL DA JUVENTUDE DE BELINHO OU EM WWW.GTI.PT