

Project DILABS – Réf. Erasmus+ : 2016-1-FR01-KA204-023952

VIDEO ON PEDAGOGICAL CONTEXT - ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS

SHOOTING AT PEDAGOGIC KITCHEN - 15/03/2018 - 9.00h

Activities at the School pedagogic kitchen with the students/trainees

The filming involves the preparation of the lunch served to the Dilabs Team in that day

All the competences applied have already been learned:

Specific activities/competences:

- To chop: the vegetables-, the fish , the meat and the delicatessen;
- To stew;
- To braise;
- To roast;
- To crystallise;
- To sauté;
- To boil.

The food is seasoned mainly with aromatic herbs, spices and small quantities of salt.

The Chef also gives advice (training) concerning the correct way of manipulating and storing food. And also about Capitation (quantity of food per person).

8 march 2018

Augusto Lima

e

Maria Clara Rato

Projeto DILABS – Ref. Erasmus+ : 2016-1-FR01-KA204-023952

VIDEO EM CONTEXTO PEDAGÓGICO - ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS

FILMAGEM NA COZINHA PEDAGÓGICA – 15/3/2018 – 9.00h

Na cozinha da ESJD com os alunos.

A filmagem vai incidir sobre a preparação do almoço servido à equipa do Dilabs nesse dia.

Todas as competências aplicadas já foram aprendidas.

Atividades específicas/competências:

- Cortar;
- Guisar;
- Assar;
- Estufar;
- Confitar;
- Saltear;
- Cozer.

No tempero dos diferentes pratos é dado privilégio ao uso de ervas aromáticas e especiarias, recorrendo à menor quantidade possível de sal.

São dados apontamentos sobre o HCCP: boas práticas na manipulação e guarda dos alimentos e sobre Capitação.

8 de março 2018

Augusto Lima

e

Maria Clara Rato