



Curso Profissional T. RESTAURAÇÃO COZINHA/PASTELARIA

PLANO DE ESTUDOS

| Componentes de Formação | Total de Horas (Ciclo de Formação) |
|---|---------------------------------------|
| Componente de Formação Sociocultural | |
| Português | 320 |
| Língua Estrangeira I, II ou III (b) | 220 |
| Área de Integração | 220 |
| Educação Física | 140 |
| Tecnologias da Informação e Comunicação | 100 |
| Subtotal | 1000 |
| Componente de Formação Científica | |
| Economia | 200 |
| Psicologia | 100 |
| Matemática | 200 |
| Subtotal | 500 |
| Componente de Formação Técnica | |
| Tecnologia Alimentar | 130 |
| Gestão e Controlo | 130 |
| Serviços de Cozinha/Pastelaria | 756 |
| Comunicar em Francês | 84 |
| Formação em Contexto de Trabalho | 600 |
| Total de Horas / Curso | 3200 |



(c) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da sua autonomia.

TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA

PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Cozinha-Pastelaria** é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As **actividades principais** a desempenhar por este técnico são:

- armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço;
- preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições;
- assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- implementar as normas de auto-controlo e HACCP;
- gerir e controlar os custos de produção;
- colaborar na elaboração de cartas e ementas.

ELENCO MODULAR FORMAÇÃO TÉCNICA

Disciplinas e Módulos Respetivos*

| Tecnologia Alimentar | | |
|------------------------------------|---|-------|
| | Duração de referência | horas |
| 1 | Alimentação Racional | 18 |
| 2 | Segurança e Higiene | 36 |
| 3 | Informação Turística | 18 |
| 4 | Legislação Hoteleira | 18 |
| 5 | Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos | 30 |
| 6 | Gastronomia/Cultura | 20 |
| Gestão e Controlo | | |
| | Duração de referência | horas |
| 1 | Circuito de Mercadorias / Aproveitamento | 24 |
| 2 | Gestão de Stocks | 32 |
| 3 | Comunicação e Marketing | 24 |
| 4 | Análise das Vendas | 24 |
| 5 | Controlo de Custos (Cozinha/Pastelaria) | 36 |
| Comunicar em Francês/Inglês | | |
| | Duração de referência | horas |
| 1 | O Turismo e a Hotelaria na Região | 30 |
| 2 | O Profissional de Restauração | 30 |
| 3 | Restaurante-Bar | 30 |

| Serviços de Serviços de Cozinha/Pastelaria | | |
|---|--|-------|
| | Duração de referência | horas |
| 1 | Introdução à Cozinha | 18 |
| 2 | Organização Geral da Cozinha | 30 |
| 3 | Matérias-Primas | 30 |
| 4 | Legumes e Tubérculos | 30 |
| 5 | Caldos, Fumets e Molhos | 30 |
| 6 | Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base | 30 |
| 7 | Sopas, Cremes e Aveludados | 30 |
| 8 | Confecções de Base | 36 |
| 9 | Noções Básicas de Pastelaria | 36 |
| 10 | Entradas e Preparações Similares I | 32 |
| 11 | Entradas e Preparações Similares II | 32 |
| 12 | Peixes e Mariscos | 32 |
| 13 | Peixes Mariscos e Guarnições | 36 |
| 14 | Carnes, Aves e Caça | 32 |
| 15 | Carnes, Aves, Caça e Guarnições | 36 |
| 16 | Técnicas de Pastelaria | 36 |
| 17 | Doçaria Tradicional Portuguesa | 34 |
| 18 | Ementas, Cartas e Capitações | 30 |
| 19 | Cozinha Tradicional Portuguesa I | 36 |
| 20 | Cozinha Tradicional Portuguesa II | 36 |
| 21 | Cozinha Internacional I | 36 |
| 22 | Cozinha Internacional II | 36 |
| 23 | Artes Decorativas I | 30 |
| 24 | Artes Decorativas II | 30 |
| 25 | Novas Tendências da Cozinha | 36 |

* A informação das horas de cada módulo é meramente indicativa, poderá sofrer alterações.