



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		horas
Duração de referência		
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		horas
Duração de referência		
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		horas
Duração de referência		
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		horas
Duração de referência		
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.