

Curso Profissional Técnico de Cozinha/Pastelaria

PLANO CURRICULAR	
Componentes de Formação	
Sociocultural	Horas
Português	320
Língua Estrangeira - Inglês	220
Área de Integração	220
Tecnologias da Informação e Comunicação Educação Física	100 140
TOTAL COMPONENTE SOCIOCULTURAL	1000
Científica	Horas
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
TOTAL COMPONENTE CIENTÍFICA	500
• Técnica	Horas
Tecnologia Alimentar	150
Higiene e segurança alimentar na restauração Higiene e segurança no trabalho na restauração	25 25
Matérias-primas alimentares	50
Alimentação racional, nutrição e dietética	50
Gestão e Controlo	125
Controlo de custos na restauração	50
Gestão de Equipas Comunicação, vendas e reclamações na restauração	25 50
Serviços de Cozinha/Pastelaria	850
Gastronomia e Cultura	25
Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
Organização da Cozinha	25
Cozinha/Pastelaria - Planeamento da produção e mise-en-place	25
Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha Preparação e Confeção de massas base, recheios, cremes e molhos	25 50
Preparação e confeção de acepipes e entradas	50
Preparação e confeção de sopas	25
Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	50
Preparação e confeção de básicas de cozinha	50
Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa Preparação e confeção de massas de base de cozinho	50 25
Preparação e confeção de peixes e mariscos	50
Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50
Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa Preparação e confeção de pastelaria internacional	50 50
Cozinhas do mundo	50
Cozinha criativa	25
Cozinha/pastelaria - serviços especiais	25
Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	50
Comunicar em Língua Estrangeira Língua inglesa - turismo e hotelaria na região	75 25
Lingua inglesa - turismo e notelaria na regiao Língua inglesa - cozinha/pastelaria	25 25
Língua francesa - cozinha/pastelaria	25
Formação em Contexto de Trabalho	600
TOTAL COMPONENTE TÉCNICA	1800
HORAS TOTAIS DO CURSO	3300





