

Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria

Cursos Profissionais
Acesso com o 9.º Ano

Saídas Profissionais

O/a Técnico/a de Cozinha/Pastelaria é o profissional qualificado para planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de cozinha e colaborar com o serviço de gestão de restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

Atividades Principais

- Planear e organizar o serviço de cozinha
- Efetuar o controlo de gestão e controlar os custos de produção do serviço da cozinha
- Conceber e confeccionar produtos de padaria e de pastelaria aplicados à restauração
- Conceber e confeccionar receituário de cozinha tradicional portuguesa, cozinha contemporânea e moderna, cozinha de serviço rápido, cozinha clássica e internacional, novas tendências de cozinha e cozinha alternativa.
- Gerir e organizar serviços especiais de cozinha
- Desenvolver e conceber novos produtos de cozinha
- Gerir equipas de trabalho

Requisitos

- Titulares do 9.º ano de escolaridade completo ou de habilitação legalmente equivalente.
- Jovens até aos 25 anos de idade. Preferencialmente alunos com idade inferior a 20 anos.

Prosseguimento de Estudos

Este curso permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, bem como o prosseguimento de estudos para os Cursos de Especialização Tecnológica da Rede de Escolas do Turismo de Portugal, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

Estrutura

3 Anos letivos + 2 estágios curriculares.

O Curso Profissional de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria tem a duração de 3 anos (full-time), dividido em 6 semestres, incluindo 2 estágios curriculares com 3 meses de duração cada. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro para realizarem os seus estágios.

PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito



formacao@turismodeportugal.pt



- Viana do Castelo
- Douro-Lamego
- Coimbra
- Oeste
- Portalegre
- Estoril
- Setúbal
- Portimão
- Algarve
- V. R. Sto. António

1.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25		25
Total de horas da componente		180	145	325
Formação Científica	Língua estrangeira II	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total de horas da componente		110	85	195
Formação Tecnológica	Preparação e produção de cozinha	25		25
	Organização do serviço de restaurante		25	25
	Bases de cozinha	25		25
	Confeção de sopas e derivados	25		25
	Técnicas de confeção de carnes		50	50
	Técnicas de confeção de peixes e mariscos		50	50
	Bases de pastelaria		50	50
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração		25	25
	Hotelaria e restauração - Normas e ética profissional	25		25
Total de horas da componente		150	200	350
Total do 1.º Ano		440	430	870
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1370	

2.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação física	20	20	40
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25		25
Total de horas da componente		170	145	315
Formação Científica	Língua estrangeira II	30	45	75
	Geografia	25		25
	Matemática	30	30	60
Total de horas da componente		85	75	160
Formação Tecnológica	Confeção de entradas	25	25	50
	Cozinha tradicional portuguesa	25	25	50
	Gastronomia sustentável	25	25	50
	Cozinha alternativa		25	25
	Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa		25	25
	Pastelaria tradicional portuguesa	25		25
	Doçaria conventual portuguesa		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Comunicação em língua inglesa em cozinha/pastelaria	25	25	50
Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25	
Total de horas da componente		150	225	375
Total do 2.º Ano		405	445	860
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1360	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA C: Técnicas artísticas – Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 – Corpo e Movimento

UFCD 9643 – Expressão Dramática/Teatro

UFCD 9642 – Música

UFCD 9840 – Escrita criativa

3.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	35	35	70
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25	25	50
Total de horas da componente		180	180	360
Formação Científica	Língua estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25		25
	Matemática	30	30	60
Total de horas da componente		90	55	135
Formação Tecnológica	Cozinha internacional		50	50
	Serviços especiais de cozinha	50		50
	Cozinha criativa		25	25
	Pastelaria internacional	25		25
	Plano de negócios	25	25	50
	Nutrição e dietética		25	25
	Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria (Bolsa A)	25	25	25
	Cake design/panificação (Bolsa B)		25	25
Criatividade e storytelling	25		25	
Total de horas da componente		150	200	350
Total do 3.º Ano		410	425	845
Total Geral			845	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria (selecionar uma das línguas do CNQ)

BOLSA B: Escolha de uma UFCD de 25h

Cake design

Confeção de massas básicas de panificação



escolas.turismodeportugal.pt