

Gestão e Produção de Cozinha Pós-Laboral

Curso de Especialização Tecnológica
Acesso com o 12.º Ano



Saídas Profissionais

O/a Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha 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, cozinha alternativa)
- Gerir e organizar serviços especiais de cozinha
- Desenvolver e conceber novos produtos de cozinha
- Gerir equipas de trabalho

Requisitos

- Adultos com idade igual ou superior a 18 anos
- Titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretenda a sua requalificação profissional
- Frequência de um curso de educação ou formação ou um processo de RVCC, de nível secundário

Prosseguimento de Estudos

Esta oferta formativa permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

As Escolas do Turismo de Portugal têm protocolos celebrados com várias instituições de ensino superior nacionais e internacionais.

Consultar aqui.

Estrutura

2 anos (em regime híbrido e pós-laboral) + 1 estágio curricular + Programa Iniciação (150h).

O Curso de Gestão e Produção de Cozinha tem a duração de 2 anos (em regime híbrido e pós-laboral) incluindo um estágio curricular de 500h de duração.

As aulas práticas serão presenciais e as aulas teóricas online.

Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro para realizarem o seu estágio.

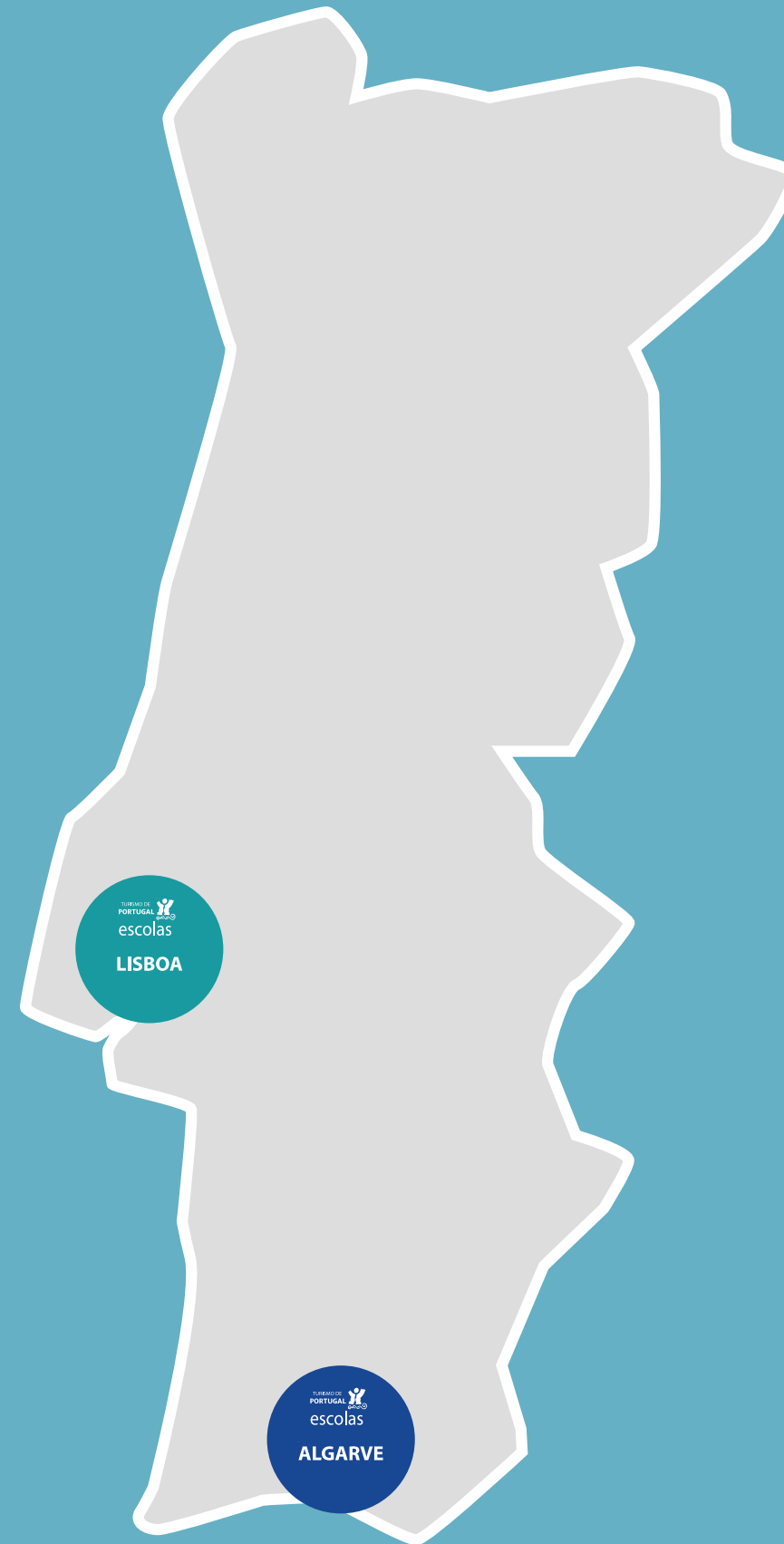
Programa de Iniciação

O Programa de Iniciação (150h) corresponde a um plano de formação para aquisição de competências de ingresso ao curso para os alunos sem formação em área afim, sendo passível de reconhecimento e dispensa de frequência das unidades formativas que o compõem.

PROPINAS

Valor do Curso 1.200 € (*) Pagamento em Prestações
60€ x 20 mensalidades

 formacao@turismodeportugal.pt



- Lisboa
- Algarve

Programa de Iniciação

Temas

Gestão de restauração e bebidas

Prática de cozinha

Carga horária

20

130

Total

150

1.º Ano

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua inglesa	25		25
	Desenvolvimento pessoal e criativo		25	25
	Iniciativa empresarial e empreendedorismo	10	15	25
Total de horas da componente		35	40	75
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II aplicada à gestão e produção de cozinha (Bolsa A)	10	15	25
	Ética e protocolo empresarial	25		25
	Aplicações informáticas – Introdução à gestão		25	25
	Higiene e segurança na indústria alimentar	25		25
	Gestão de restauração e bebidas – Controlo de gestão		50	50
	Tecnologia de matérias-primas de cozinha		25	25
	História e cultura gastronómica	25		25
	Gastronomia portuguesa - Cozinha tradicional		50	50
	Regiões gastronómicas portuguesas		50	50
	Cozinha contemporânea e de serviço rápido		50	50
	Doçaria conventual e tradicional portuguesa		50	50
Padaria aplicada à restauração		25	25	
Total de horas da componente		85	340	425
Total		120	380	500

2.º Ano

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua inglesa	25		25
	Língua portuguesa – Comunicação	10	15	25
	Modelo de negócio em empreendedorismo	10	15	25
	Total de horas da componente	45	30	75
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – Cultura e tradições (Bolsa B)	10	15	25
	Expressões artísticas (Bolsa C)		25	25
	Sustentabilidade no Turismo	25		25
	Liderança e gestão de carreiras	25		25
	Marketing digital aplicado ao Turismo	10	15	25
	Gestão do negócio de restauração e bebidas		50	50
	Enogastronomia		25	25
	Desenvolvimento de produtos gastronómicos		25	25
	Pastelaria clássica e internacional		50	50
	Cozinha clássica e internacional		50	50
	Tendências de cozinha		25	25
	Cozinhas alternativas		25	25
	Serviços especiais de cozinha		50	50
Total de horas da componente	70	355	425	
Total	115	385	500	
FPCT*	Formação prática em contexto de trabalho – Estágio curricular		500	500

UNIDADES DE BOLSA

Bolsas A e B

Línguas Estrangeiras: inglesa | francesa | alemã | espanhola | italiana | holandesa | finlandesa | norueguesa | sueca | chinesa | russa

Bolsa C

Expressões Artísticas: Teatro e performances | Corpo e movimento | Mundo dos sons | Escrita criativa



escolas.turismodeportugal.pt