



escolas

Técnicas de Cozinha/Pastelaria

Curso On-The-Job
Acesso 11.º ou 12.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

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas
- Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria em função da programação de produção estabelecida
- Confeccionar pão e produtos afins em função da programação de produção estabelecida
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria
- Confeccionar gelados em função da programação de produção estabelecida

- Confeccionar, executar e montar trabalhos em chocolate
- Confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida
- Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental
- Coordenar equipas de trabalho
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar
- Controlar os custos dos alimentos
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação
- Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria

Requisitos

- Titulares do 11.º ano de escolaridade com aproveitamento ou frequência do 12.º ano de escolaridade sem aproveitamento
- Preferência de jovens até aos 25 anos de idade

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

1 Ano letivo + 1 estágio curricular

O Curso de Técnicas de Cozinha e Pastelaria On-The-Job tem a duração de 1 ano (full-time), dividido em 4 trimestres, incluindo 1 estágio curricular.

O 1.º Trimestre com a duração de 3 meses é realizado exclusivamente na escola, os 2.º e 3.º Trimestres com a duração de 6 meses são realizados em regime de alternância entre a escola e a empresa, e finalmente o 4.º Trimestre corresponde ao estágio curricular com a duração de 2,5 meses realizado exclusivamente na empresa.

As condições de realização da formação na empresa (em regime de alternância e durante o estágio curricular) são definidas por acordo tripartido entre os stakeholders. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro.

PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito

 formacao@turismodeportugal.pt



- Coimbra
- Portalegre

Acesso com 11.º Ano

1.º Trimestre – 3 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Português	25		25
	Cidadania e sociedade	25	15	40
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		65	15	80
Formação Científica	Matemática	45		45
	Língua estrangeira I – inglês	45		45
Total de horas da componente		90		90
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol I	50		50
	Legislação e ética profissional	25		25
	Técnicas de comunicação e storytelling	10		10
	Turismo e sustentabilidade	25		25
	Organização e preparação de cozinha	10	40	50
	Organização e confeções de cozinha	10	40	50
	Bases de pastelaria		50	50
	Nutrição e dietética	10		10
	Higiene e segurança alimentar	25		25
Total de horas da componente		165	130	295
Total do 1.º Trimestre				465

2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Português	20		20
	Cidadania e sociedade	20	15	35
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		55	15	70
Formação Científica	Matemática	45		45
	Língua estrangeira I – inglês	45		45
Total de horas da componente		90		90
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol II	50		50
	Estratégia profissional e desenvolvimento pessoal	10		10
	Empreendedorismo e ideias de negócio	25		25
	Gastronomia portuguesa	10	40	50
	Gastronomia clássica e internacional	10	40	50
	Cozinha de autor e criativa		50	50
	Serviços especiais		50	50
	Técnicas de confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		25	25
	Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa		25	25
	Controlo de custos	25		25
Total de horas da componente		130	230	360
Formação Prática em Contexto de Trabalho			365	
Total do 2.º e 3.º Semestre			885	

4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Prática	Estágio final		385	385
Total				1735

Acesso com 12.º Ano

1.º Trimestre – 3 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Cidadania e sociedade	15	25	40
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15
Total de horas da componente		30	25	55
Formação Tecnológica	Língua estrangeira I – inglês I	50		50
	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol I	50		50
	Legislação e ética profissional	25		25
	Técnicas de comunicação e storytelling	10		10
	Turismo e sustentabilidade	25	40	65
	Organização e confeções de cozinha	10	40	50
	Organização e confeções de cozinha	10		10
	Bases de pastelaria	10		10
	Nutrição e dietética	50		50
	Higiene e segurança alimentar	25		25
Total de horas da componente		265	80	345
Total do 1.º Trimestre			400	

2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária			
		Teórica	Prática	Total	
Introdução Trimestral – 5 dias					
Formação Sociocultural	Cidadania e sociedade	15	20	35	
	Higiene, saúde e segurança no trabalho	15		15	
Total de horas da componente		30	20	50	
Formação Tecnológica	Língua estrangeira I – inglês II	50		50	
	Língua estrangeira II – alemão, francês ou espanhol II	50		50	
	Estratégia profissional e desenvolvimento pessoal	10		10	
	Empreendedorismo e ideias de negócio	25		25	
	Gastronomia portuguesa	10	40	50	
	Gastronomia clássica e internacional	10	40	50	
	Cozinha de autor e criativa		50	50	
	Serviço especiais		50	50	
	Técnicas de confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		25	25	
	Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa		25	25	
	Controlo de custos	25		25	
	Total de horas da componente		180	230	410
	Formação Prática em Contexto de Trabalho			365	
Total do 2.º e 3.º Trimestres			825		

4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Prática	Estágio final		385	385
Total				1610



escolas.turismodeportugal.pt