

# Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria

Cursos Profissionais - Acesso com o 9.º Ano

Lecionado em PT



## 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](mailto:formacao@turismodeportugal.pt)



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

# PLANO CURRICULAR

## 1.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
<b>Formação Sociocultural</b>	Português	60	50	<b>110</b>
	Inglês	30	35	<b>65</b>
	Educação física	25	25	<b>50</b>
	Área de integração	40	35	<b>75</b>
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>180</b>	<b>145</b>	<b>335</b>
<b>Formação Científica</b>	Língua estrangeira II	45	30	<b>75</b>
	Geografia	25	25	<b>50</b>
	Matemática	40	35	<b>75</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>110</b>	<b>90</b>	<b>200</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Preparação e produção de cozinha	25		<b>25</b>
	Serviço de restaurante		25	<b>25</b>
	Bases de cozinha	25		<b>25</b>
	Confeção de sopas e derivados	25		<b>25</b>
	Técnicas de confeção de carnes		50	<b>50</b>
	Técnicas de confeção de peixes e mariscos		50	<b>50</b>
	Bases de pastelaria		50	<b>50</b>
	O setor do turismo	25		<b>25</b>
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		<b>25</b>
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração		25	<b>25</b>
	Hotelaria e restauração - Normas e ética profissional	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>150</b>	<b>200</b>	<b>350</b>
<b>Total do 1.º Ano</b>		<b>440</b>	<b>435</b>	<b>875</b>
<b>Formação Prática em Contexto de Trabalho</b>			<b>500</b>	
<b>Total Geral</b>			<b>1375</b>	

## 2.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
<b>Formação Sociocultural</b>	Português	50	50	<b>100</b>
	Inglês	35	40	<b>75</b>
	Educação física	20	20	<b>40</b>
	Área de integração	40	35	<b>75</b>
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>170</b>	<b>145</b>	<b>315</b>
<b>Formação Científica</b>	Língua estrangeira II	40	35	<b>75</b>
	Geografia	25		<b>25</b>
	Matemática	40	35	<b>75</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>105</b>	<b>70</b>	<b>175</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Confeção de entradas	25	25	<b>50</b>
	Cozinha tradicional portuguesa	25	25	<b>50</b>
	Cozinha alternativa		25	<b>25</b>
	Práticas de gastronomia sustentável	25	25	<b>50</b>
	Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa		25	<b>25</b>
	Pastelaria tradicional portuguesa	25		<b>25</b>
	Doçaria conventual portuguesa		25	<b>25</b>
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		<b>25</b>
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	<b>25</b>
	Comunicação em língua inglesa em cozinha/pastelaria	25	25	<b>50</b>
Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	<b>25</b>	
<b>Total de horas da componente</b>		<b>150</b>	<b>225</b>	<b>375</b>
<b>Total do 2.º Ano</b>		<b>425</b>	<b>440</b>	<b>865</b>
<b>Formação Prática em Contexto de Trabalho</b>			<b>500</b>	
<b>Total Geral</b>			<b>1365</b>	

### 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
<b>Formação Sociocultural</b>	Português	60	60	<b>120</b>
	Inglês	35	35	<b>70</b>
	Educação física	25	25	<b>50</b>
	Área de integração	35	35	<b>70</b>
	Tecnologias de informação e comunicação (oferta escola)	25	25	<b>50</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>360</b>
<b>Formação Científica</b>	Língua estrangeira II	25	25	<b>50</b>
	Geografia	25		<b>25</b>
	Matemática	30	30	<b>60</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>80</b>	<b>55</b>	<b>135</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Cozinha internacional		50	<b>50</b>
	Serviços especiais de cozinha	50		<b>50</b>
	Pastelaria internacional	25		<b>25</b>
	Plano de negócios na hotelaria e restauração	25	25	<b>50</b>
	Nutrição e dietética		25	<b>25</b>
	Estratégia profissional e liderança pessoal		25	<b>25</b>
	Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria (Bolsa A)	25	25	<b>50</b>
	Cozinha criativa/alternativa/cake design/panificação (Bolsa B)		25	<b>25</b>
	Criatividade e storytelling (oferta TP)	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>150</b>	<b>175</b>	<b>325</b>
<b>Total do 3.º Ano</b>		<b>410</b>	<b>410</b>	<b>820</b>
<b>Total Geral</b>			<b>820</b>	

#### 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

Cozinha alternativa

Cake design

Confeção de massas básicas de panificação



[escolas.turismodeportugal.pt](http://escolas.turismodeportugal.pt)