

TURISMO DE  
PORTUGAL



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](mailto:formacao@turismodeportugal.pt)



- Porto
- Coimbra
- Portalegre

## Acesso com 11.º Ano

### 1.º Trimestre – 3 Meses

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

### 2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

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

### 4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

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

## Acesso com 12.º Ano

### 1.º Trimestre – 3 Meses

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

### 2.º e 3.º Trimestres – 6 Meses

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

### 4.º Trimestre – 2 e 1/2 Meses

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



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