

Técnico(a) de Cozinha/e Restauração

Cursos Profissionais - Acesso com o 9.º Ano

Lecionado em pt

Saídas Profissionais

O/A Técnico/a de Cozinha e Restauração é o/a profissional qualificado/a para exercer funções técnicas intermédias nas áreas da preparação, confeção e serviço de alimentos e bebidas, assegurando a organização, execução e controlo das atividades de cozinha, restaurante e bar, bem como o cumprimento das normas de higiene, segurança alimentar e qualidade, em entidades públicas ou privadas do setor da restauração e hotelaria, designadamente em restaurantes, unidades hoteleiras, serviços de catering, cantinas, refeitórios e outras unidades de produção e serviço alimentar.

Atividades Principais

- Definir a organização e o funcionamento da cozinha, coordenando as respetivas equipas de trabalho;
- Proceder ao armazenamento das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o adequado estado de conservação das mesmas;
- Limpar, preparar e dosear géneros alimentícios, bem como confeccionar molhos base e fundos de cozinha;
- Confeccionar entradas líquidas e sólidas, quentes e frias, pratos de massas e ovos, bem como receituário de pratos de peixe, marisco, carnes, aves e caça, e respetivas guarnições, da cozinha nacional e internacional, utilizando técnicas tradicionais e inovadoras de confeção;
- Confeccionar produtos de pastelaria nacional e internacional;
- Executar serviços especiais, nomeadamente a confeção e decoração de peças artísticas;
- Articular com o serviço de restaurante, de forma a assegurar a satisfação das necessidades do estabelecimento;

- Definir a organização e o funcionamento do restaurante, coordenando as respetivas equipas de trabalho;
- Aplicar técnicas de acolhimento, comunicação, vendas e gestão de reclamações no âmbito da restauração;
- Organizar e realizar serviços de restaurante/bar, em regime casual e clássico;
- Organizar e realizar o serviço de vinhos e outras bebidas simples;
- Executar confeções de sala e arte cisória;
- Organizar e realizar serviços de bar, incluindo bebidas compostas e serviços de cafetaria;
- Planear e executar serviços especiais;
- Controlar custos de alimentos e bebidas, bem como gerir aprovisionamentos;
- Elaborar cartas e menus no âmbito da restauração;
- Assegurar a higienização e limpeza dos utensílios, equipamentos e espaços de trabalho;
- Prestar primeiros socorros e cuidados básicos de saúde e bem estar, de acordo com os procedimentos aplicáveis.

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.

Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Restauração 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.

PLANO CURRICULAR

1.º ANO

Componente	Disciplina /Unidade de Competência (UC)	Carga Horária	
		1.º Sem	2.º Sem
Formação Sociocultural	Português	50	50
	Inglês	40	35
	Educação física	25	25
	Área de integração	40	35
	Tecnologias de informação e comunicação	25	
Total de horas da componente		180	145
Formação Científica	Língua estrangeira II	45	30
	Geografia	25	25
	Matemática	40	35
Total de horas da componente		110	90
Formação Tecnológica	Planear e organizar a produção de cozinha	25	
	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	25	
	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	50	
	Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições		50
	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições		50
	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		50
	Implementar os princípios de nutrição e dietética	25	
	Gerir aprovisionamentos e controlar custos		25
	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	25	
	Planear e executar o serviço de bebidas simples	50	
	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho na hotelaria e restauração		25
	Colaborar e trabalhar em equipa	50	
	Prestar informação sobre o setor do turismo		25
	Implementar a Higiene e Segurança Alimentar em Hotelaria e Restauração	25	
	Desenvolver competências pessoais e criativas	25	
Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha		25	
Implementar as normas do setor da Hotelaria e Restauração		25	
Total de horas da componente		300	275
Total do 1.º Ano		1100	
Total Geral		4535	

2.º ANO - RESTAURANTE/BAR

Componente	Disciplina /Unidade de Competência (UC)	Carga Horária	
		1.º Sem	2.º Sem
Formação Sociocultural	Português	50	50
	Inglês	35	40
	Educação física	20	20
	Área de integração	40	35
	Tecnologias de informação e comunicação	25	
Total de horas da componente		170	145
Formação Científica	Língua estrangeira II	40	35
	Geografia	25	
	Matemática	40	35
Total de horas da componente		105	70
Formação Tecnológica	Preparar e executar confeitões de cozinha	25	
	Planejar e elaborar cartas e menus na restauração	25	
	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	25	25
	Planejar e executar o serviço clássico de restaurante/bar	50	
	Planejar e executar o serviço de bebidas compostas		50
	Implementar os requisitos do Turismo acessível e inclusivo		25
	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração		25
	Executar técnicas de barista	25	
	Criar e desenvolver ideias de negócios		25
	Preparar e servir pequenos-almoços		25
	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	25	
Total de horas da componente		175	175
Total do 2.º Ano		840	
Formação Prática em Contexto de Trabalho		480	
Total Geral		4535	

2.º ANO - COZINHA/PASTELARIA

Componente	Disciplina /Unidade de Competência (UC)	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	
	Inglês	35	40	
	Educação física	20	20	
	Área de integração	40	35	
	Tecnologias de informação e comunicação	25		
Total de horas da componente		170	145	
Formação Científica	Língua estrangeira II	40	35	
	Geografia	25		
	Matemática	40	35	
Total de horas da componente		105	70	
Formação Tecnológica	Preparar e executar confeitões de cozinha	25		
	Conservar matérias-primas alimentares		25	
	Preparar e confeccionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa	50		
	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa	25		
	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	25	25	
	Implementar os requisitos do Turismo acessível e inclusivo		25	
	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração		25	
	Criar e desenvolver ideias de negócios		25	
	Confeccionar produtos sustentáveis		25	
	Planejar e confeccionar massas básicas de panificação	25		
	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	25		
	Planejar e confeccionar cozinha alternativa		25	
	Total de horas da componente		175	175
	Total do 2.º Ano		840	
Formação Prática em Contexto de Trabalho		480		
Total Geral		4535		

3.º ANO - RESTAURANTE/BAR

Componente	Disciplina /Unidade de Competência (UC)	Carga Horária	
		1.º Sem	2.º Sem
Formação Sociocultural	Português	60	60
	Inglês	35	35
	Educação física	25	25
	Área de integração	35	35
	Tecnologias de informação e comunicação	25	25
Total de horas da componente		180	180
Formação Científica	Língua estrangeira II	25	25
	Geografia	25	
	Matemática	25	25
Total de horas da componente		75	50
Formação Tecnológica	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	
	Planejar e executar o serviço de vinhos		50
	Preparar e executar confeituras de sala à vista do cliente		50
	Preparar e organizar serviços especiais		50
	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	
	Executar Mixologia no serviço de bar	25	
	Executar técnicas de flair no serviço de bar	25	
	Elaborar o plano de negócios na hotelaria e restauração		50
	Executar o serviço à carta	25	
	Aplicar storytelling na comunicação	25	
Total de horas da componente		200	200
Total do 2.º Ano		885	
Formação Prática em Contexto de Trabalho		480	
Total Geral		4535	

3.º ANO - COZINHA/PASTELARIA

Componente	Disciplina /Unidade de Competência (UC)	Carga Horária	
		1.º Sem	2.º Sem
Formação Sociocultural	Português	60	60
	Inglês	35	35
	Educação física	25	25
	Área de integração	35	35
	Tecnologias de informação e comunicação	25	25
Total de horas da componente		180	180
Formação Científica	Língua estrangeira II	25	25
	Geografia	25	
	Matemática	25	25
Total de horas da componente		75	50
Formação Tecnológica	Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo		50
	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	
	Implementar novas tendências na cozinha		25
	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	
	Planejar e executar serviços especiais de cozinha		50
	Planejar e confeccionar pastelaria internacional	25	
	Planejar e confeccionar Cake Design	25	
	Elaborar o plano de negócios na hotelaria e restauração		50
	Planejar e confeccionar cozinha criativa	25	
	Planejar e confeccionar massas especiais de panificação		25
Aplicar storytelling na comunicação	25		
Total de horas da componente		200	200
Total do 2.º Ano		885	
Formação Prática em Contexto de Trabalho		480	
Total Geral		4535	

PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito



formacao@turismodeportugal.pt



- Viana do Castelo
- Douro-Lamego
- Coimbra
- Oeste - Caldas da Rainha/Óbidos
- Portalegre
- Estoril
- Setúbal
- Portimão
- Algarve - Faro
- V. R. St.º António



escolas.turismodeportugal.pt