

Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Cozinha Pastelaria
2019 - 2022

		Disciplinas	Carga Horária Anual								
			1º ano 2019-2020		2º ano 2020-2021		3º ano 2021-2022		Total		
			Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas
Componentes de Formação	Sociocultural	Português	120	3	120	3	110	3	350	9	1000
		Língua Estrangeira I	90	3	90	3	90	3	270	9	
		Área Integração	90	2	90	2	90	2	270	6	
		Tec. Informação e Comunicação			40	1	70	2	110	3	
		Educação Física									
	Científica	Economia	90	4	60	2	50	2	200	8	500
		Matemática	90	3	110	4			200	7	
		Psicologia			50	2	50	2	100	4	
	UFCD nucleares										
	Tecnológica	01 – O sector do Turismo em Portugal	25						25	1	1000
		02 – A actividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25						25	1	
		03 – Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25						25	1	
		04 – Qualidade em restauração	25						25	1	
		05 – Qualidade e higiene em restauração	25						25	1	
		06 – Nutrição e dietética	25						25	1	
		07 – Técnicas de comunicação e interacção interpessoal em turismo	25						25	1	
		08 – Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25						25	1	
09 – Turismo inclusivo: conceitos e princípios		25						25	1		
10 – Planeamento e organização da produção de cozinha		75						75	1		
11 – Planeamento e confecção de massas base, fundos e molhos de cozinha		25						25	1		
12 – Planeamento e confecção de entradas sólidas e acepipes		50						50	1		
13 – Planeamento e confecção de sopas, cremes e aveludados		50						50	1		
14 – Planeamento e confecção de carnes, aves e caça				50				50	1		
15 – Planeamento e confecção de peixes e mariscos			50				50	1			
16 – Planeamento e confecção de cozinha tradicional portuguesa			50				50	1			
17 – Planeamento e confecção de cozinha internacional					50		50	1			

Componentes de Formação	Tecnológica	18 – Planeamento e confecção de iguarias das novas tendências de cozinha			50	50	1	200	
		19 – Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha			50	50	1		
		20 – Planeamento e confecção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50			50	1		
		21 – Planeamento e confecção de pastelaria de sobremesa		50		50	1		
		22 – Planeamento e confecção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		50		50	1		
		23 – Planeamento e confecção de pastelaria internacional			50	50	1		
		24 – Coordenação de equipas de trabalho em restauração		25		25	1		
		25 – Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50			50	1		
	UFCD opcionais								
		54 – Comunicar e interagir em língua francesa no serviço cozinha/pastelaria			50	50	1	200	
		4674 – Cozinhas do mundo			50	50	1		
		7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25	25	1		
		8600 – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego			25	25	1		
		8331 – Gastronomia e cultura			25	25	1		
		8298 – Cozinha criativa			25	25	1		
FCT	Formação em Contexto de Trabalho								
	Formação em Contexto de Trabalho		350	250	600		600		
Total de horas do curso		1005	1185	1110	3300		3300		

UFCD's - 2019 / 2022

Disciplinas	UFCD's Cozinha Pastelaria	1º ano	2º ano	3º ano	Total
Tecnologia Alimentar	03 – Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25			75
	05 – Qualidade e higiene em restauração	25			
	06 – Nutrição e dietética	25			
Gestão em restauração	01 – O sector do Turismo em Portugal	25			150
	02 – A actividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25			
	04 – Qualidade em restauração	25			
	07 – Técnicas de comunicação e interacção interpessoal em turismo	25			
	08 – Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25			
	09 – Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25			
Línguas estrangeiras	25 – Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50			100
	54 – Comunicar e interagir em língua francesa no serviço cozinha/pastelaria			50	
Serviços de Cozinha Pastelaria	10 – Planeamento e organização da produção de cozinha	75			875
	11 – Planeamento e confecção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25			
	12 – Planeamento e confecção de entradas sólidas e acepipes	50			
	13 – Planeamento e confecção de sopas, cremes e aveludados	50			
	14 – Planeamento e confecção de carnes, aves e caça		50		
	15 – Planeamento e confecção de peixes e mariscos		50		
	16 – Planeamento e confecção de cozinha tradicional portuguesa		50		
	17 – Planeamento e confecção de cozinha internacional			50	
	18 – Planeamento e confecção de iguarias das novas tendências de cozinha			50	
	19 – Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha			50	
	20 – Planeamento e confecção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50			
	21 – Planeamento e confecção de pastelaria de sobremesa		50		
	22 – Planeamento e confecção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		50		
	23 – Planeamento e confecção de pastelaria internacional			50	
	24 – Coordenação de equipas de trabalho em restauração		25		
	4674 – Cozinhas do mundo			50	
7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25		

Serviços de Cozinha Pastelaria	8600 – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego			25	
	8331 – Gastronomia e cultura			25	
	8298 – Cozinha criativa			25	