

Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Cozinha Pastelaria
2022 - 2025

		Disciplinas	Carga Horária Anual								
			1º ano 2022-2023		2º ano 2023-2024		3º ano 2024-2025		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			50	2	60	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	
	Tecnológica	UFCD nucleares									
		7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25						25	1	1100
		8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25						25	1	
		8239 - Matérias-primas alimentares	50						50	1	
		8283 - Organização da Cozinha	25						25	1	
8284 - Preparação e confeção de massas de base		25						25	1		
4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		25						25	1		
8285 -- Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.				50				50	1		
8286 – Controlo de custos na restauração						50		50	1		
8287- Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas		25						25	1		
7844 – Gestão de Equipas						25		25	1		
8260 – Comunicação, vendas e reclamações na restauração			50				50	1			

	8288 – Serviço de restaurante/bar-mise-en-place e técnicas de serviço	50			50	1	
	4664 – Língua Inglesa-cozinha/pastelaria	25			25	1	
	4665 – Alimentação racional, nutrição e dietética	50			50	1	
	8289 – Cozinha /pastelaria-planeamento da produção e mise-en-place	25			25	1	
	8290 – Cozinha/pastelaria - aprovisionamento			50	50	1	
	4662 – Preparação e confeção de sopas	25			25	1	
	4668 – Preparação e confeção de acepipes e entradas		50		50	1	
	8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos		50		50	1	
	8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça		50		50	1	
	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa			50	50	1	
	4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa		50		50	1	
	8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50			50	1	
	8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional			50	50	1	
	8296 – Cozinha/pastelaria – serviços especiais			25	25	1	
	8297 – Preparação e confeções básicas de cozinha	50			50	1	
	4674 – Cozinhas do mundo			50	50	1	
	8298 – Cozinha criativa			25	25	1	
UFCD opcionais							
	4663–A - Língua francesa - cozinha/pastelaria		25		25	1	100
	8308–B - Língua francesa – turismo e hotelaria da região			25	25	1	
	8317-C- Língua inglesa - o profissional na restauração	25			25	1	
	8331 C– Gastronomia e cultura			25	25	1	
F C T	Formação em Contexto de Trabalho						
	Formação em Contexto de Trabalho		350	250	600		600
Total de horas do curso		980	1245	1075	3300		3300

Componente de Formação Tecnológica TRCP

2022 / 2025

Disciplinas	UFCD's Cozinha-Pastelaria	1º ano	2º ano	3º ano	Total
Tecnologia Alimentar	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25			100
	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25			
	4665 – Alimentação racional, nutrição e dietética	50			
Gestão e Empreendedorismo em Restauração	8286 – Controlo de custos na restauração			50	175
	8260 – Comunicação, vendas e reclamações na restauração		50		
	8287- Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25			
	7844 – Gestão de Equipas			25	
	8331- C – Gastronomia e cultura			25	
Línguas Estrangeiras	4664 – Língua Inglesa- cozinha/pastelaria	25			100
	8317-C- Língua inglesa - o profissional na restauração	25			
	4663-A - Língua francesa - cozinha / pastelaria		25		
	8308-B - Língua francesa –turismo e hotelaria da região			25	
Serviços de Cozinha Pastelaria	4662 – Preparação e confeção de sopas	25			825
	4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25			
	4668 – Preparação e confeção de azeitonas e entradas		50		
	4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa		50		
	4674 – Cozinhas do mundo			50	
	8239 - Matérias-primas alimentares	50			
	8283 - Organização da Cozinha	25			
	8284 - Preparação e confeção de massas de base	25			
	8285 -- Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.		50		
	8288 – Serviço de restaurante/bar- mise-en-place e técnicas de serviço	50			
	8289 – Cozinha /pastelaria- planeamento da produção e mise-en-place	25			
	8290 – Cozinha/pastelaria - aprovisionamento			50	
	8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos		50		
	8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça		50		
	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa			50	

	8294 - Preparação e confeção de pasteleria de sobremesa	50			
	8295 - Preparação e confeção de pasteleria internacional				50
	8296 – Cozinha/pasteleria – serviços especiais				25
	8297 – Preparação e confeções básicas de cozinha	50			
	8298 – Cozinha criativa				25