



Plano Curricular - Cursos Profissionais  
*Técnico de Restauração / Cozinha Pastelaria*  
2017-2020

| Componentes de formação | Disciplinas                      | Carga horária | Total |
|-------------------------|----------------------------------|---------------|-------|
| Sociocultural           | Língua Portuguesa                | 350           | 1000  |
|                         | Língua Inglesa I                 | 270           |       |
|                         | Área de Integração               | 270           |       |
|                         | Tecnol. Informação e Comunicação | 110           |       |
| Científica              | Economia                         | 200           | 500   |
|                         | Matemática                       | 200           |       |
|                         | Psicologia                       | 100           |       |
| Técnica                 | Tecnologia alimentar             | 75            | 1800  |
|                         | Gestão em restauração            | 150           |       |
|                         | Línguas estrangeiras             | 100           |       |
|                         | Serviços de Cozinha Pastelaria   | 775           |       |
|                         | Formação em Contexto de Trabalho | 700           |       |
| Total                   |                                  |               | 3300  |



Plano Curricular - Cursos Profissionais  
*Técnico de Restauração / Cozinha Pastelaria*  
2017-2020

| Disciplinas  |                               | Carga Horária Anual  |        |                     |        |                     |        |       |        |       |      |
|--|-------------------------------|--|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|-------|--------|-------|------|
|  |                               | 1º ano<br>2017-2018  |        | 2º ano<br>2018-2019 |        | 3º ano<br>2019-2020 |        | Total |        |       |      |
|  |                               | Horas  | Módulo | Horas               | Módulo | Horas               | Módulo | Horas | Módulo | Horas |      |
| Sociocultural  | Português                     | 120  | 3      | 120                 | 3      | 110                 | 3      | 350   | 9      | 1000  |      |
|  | Língua Estrangeira I          | 110  | 4      | 90                  | 3      | 70                  | 2      | 270   | 9      |       |      |
|  | Área Integração               | 110  | 2      | 80                  | 2      | 80                  | 2      | 270   | 6      |       |      |
|  | Tec. Informação e Comunicação |  |        | 40                  | 1      | 70                  | 2      | 110   | 3      |       |      |
|  | Educação Física               |  |        |                     |        |                     |        |       |        |       |      |
| Científica   | Economia                      | 100  | 4      | 50                  | 2      | 50                  | 2      | 200   | 8      | 500   |      |
|  | Matemática                    | 120  | 4      | 80                  | 3      |                     |        | 200   | 7      |       |      |
|  | Psicologia                    |  |        | 50                  | 2      | 50                  | 2      | 100   | 4      |       |      |
| Componentes de Formação                              | <b>UFCD nucleares</b>         |  |        |                     |        |                     |        |       |        |       |      |
|  | 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 interação 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 confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha | 25     |                     |        |                     |        |       | 25     | 1     |      |
|  |                               | 12 – Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes             | 50     |                     |        |                     |        |       | 50     | 1     |      |
|  |                               | 13 – Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados              | 50     |                     |        |                     |        |       | 50     | 1     |      |
|  |                               | 14 – Planeamento e confeção de carnes, aves e caça                     |        |                     | 50     |                     |        |       | 50     | 1     |      |
|  |                               | 15 – Planeamento e confeção de peixes e mariscos                       |        |                     | 50     |                     |        |       | 50     | 1     |      |
|  |                               | 16 – Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa          |        |                     | 50     |                     |        |       | 50     | 1     |      |
| 17 – Planeamento e confeção de cozinha internacional |                               |  |        |                     |        | 50                  |        | 50    | 1      |       |      |



|   |             |             |             |             |   |             |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|---|-------------|
| 18 – Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha             |             | 50          |             | 50          | 1 |             |
| 19 – Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha                        |             |             | 50          | 50          | 1 |             |
| 20 – Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria | 50          |             |             | 50          | 1 |             |
| 21 – Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa                              |             | 50          |             | 50          | 1 |             |
| 22 – Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa          |             |             | 50          | 50          | 1 |             |
| 23 – Planeamento e confeção 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 |             |
| <b>UFCD opcionais</b>   |             |             |             |             |   |             |
| 54 – Comunicar e interagir em língua francesa no serviço cozinha/pastelaria         |             |             | 50          | 50          | 1 | 100         |
| 4674 – Cozinhas do mundo  |             |             | 50          | 50          | 1 |             |
| <b>Fomação em contexto de trabalho</b>  |             |             |             |             |   |             |
| 7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios                                |             |             | 25          | 25          | 1 | 700         |
| 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 |             |
| Formação em Contexto de Trabalho  |             | 350         | 250         | 600         |   |             |
| <b>Total de horas do curso</b>  | <b>1110</b> | <b>1110</b> | <b>1080</b> | <b>3300</b> |   | <b>3300</b> |