



PLANO CURRICULAR

Curso Profissional

811 - Hotelaria e Restauração

Qualificação: Técnico/a de Cozinha e Restauração - Nível IV

Ciclo 2026-2029

Componentes de Formação	Disciplinas	Código			10º Ano		11º Ano		12º Ano		Total por disciplina	Total Horas por componente	Total Créditos por componente					
					Horas Créditos		Horas Créditos		Horas Créditos									
Componente Sociocultural	Português				100		100		120		320	1000	70					
	Inglês / Iniciação à 2ª Língua Estrangeira				75		75		70		220							
	Área de Integração				75		75		70		220							
	TIC				100						100							
	Educação Física				70		70				140							
					420		320		260		1000							
	Componente Científica	Psicologia				50		50		0				100	500			
Economia		85				65		50		200								
Matemática		75				75		50		200								
		210		190		100		300										
Componente Tecnológica	UC	3576	Planear e organizar a produção de cozinha	Cidadania e Desenvolvimento a)	23	2,25					1100	1100	114,75					
		1999	Preparar e executar confeções de cozinha		23	2,25												
		3577	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha		23	2,25												
		2002	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas		43	4,5												
		3584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração		23	2,25												
		2005	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos pastelaria				42	4,5										
		2003	Preparar e confeccionar peixes, mariscos, e os seus acompanhamentos ou guarnições				42	4,5										
		3609	Executar serviço à carta				25	2,25										
		3598	Planear e elaborar cartas e menus na restauração				25	2,25										
		0035	Desenvolver competências pessoais e criativas						21	2,25								
		2004	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos e guarnições						42	4,5								
		0034	Colaborar e trabalhar em equipa						42	4,5								
		3581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar		23	2,25												
		3599	Planear e executar serviço clássico de restaurante/bar		43	4,5												
		3600	Planear e executar serviço de vinhos		42	4,5												
		3582	Planear e executar o serviço de bebidas simples		42	4,5												
		2001	Executar mixologia no serviço de bar				25	2,25										
		3580	Atender o cliente e gerir reclamações no restaurante				42	4,5										
		3602	Preparar e executar a arte cisória						42	4,5								
		0595	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha						21	2,25								
		3603	Preparar e executar confeções de sala						42	4,5								
		3601	Planear e executar bebidas compostas						42	4,5								
		0596	Implementar os princípios de nutrição e dietética		20	2,25												
		0039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração		20	2,25												
		0056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo		20	2,25												
		0038	Prestar informação sobre o sector do turismo		20	2,25												
		0069	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração				22	2,25										
		0055	Atuar em situações de segurança de pessoas e bens em hotelaria e restauração				22	2,25										
		0054	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração				23	2,25										
		0068	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional						20	2,25								
		3579	Gerir aprovisionamento e controlar custos						25	2,25								
		0031	Criar e desenvolver ideias de negócio						40	4,5								
		0032	Elaborar o plano de negócios						40	4,5								
		3583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e restaurante/bar		45	4,5												
		3578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar		45	4,5												
					455	47,25	268	27	377	40,5								
		FCT	Formação em Contexto de Trabalho				300		300					600	600	20		
		EMR	Educação Moral e Religiosa b)				b)		b)									
		Total					1085		1078					1037	3200	3200	204,75	

a) Componente transversal desenvolvida com o contributo das várias componentes de formação.
b) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa, com uma carga horária de 81 horas a distribuir pelos três anos do ciclo de formação.