

Plano de Formação

TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

	Disciplinas	Código	UFCD	10º Ano			11º Ano			12º Ano			Total por disciplina	Total por componente	
				Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	Horas	Horas			
Componente Socio-cultural	Português			100	100	120	320							1000	
	Ingles / Iniciação a 2ª língua			75	75	70	220								
	Integração			75	75	70	220								
	TIC			100	0	0	100								
	Ed Física			70	70	0	140								
				420	320	260	1000								
Comp. Científica	Psicologia			50	50	0	100							500	
	Economia			85	65	50	200								
	Matemática			70	65	65	200								
				205	180	115	500								
Componente Tecnológica		8283	Organização da cozinha											725	
		8289	Cozinha/ pastelaria-Planeamento da produção e mise en place												
		8297	Preparações e confeções básicas de cozinha											1200	
		8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha												
		4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha												
		4668	Preparação e confeção de acepices e entradas												
		8285	Prep. e conf. de massas base, recheios, cremes e molhos de Past.												
		4662	Preparação e confeção de sopas												
		8288	Serviço de Restaurante/Bar - mise en place e técnicas de serviço												
		8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos												
		8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça												
		8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa												
		8296	Cozinha/Pastelaria - Serviços especiais												
		8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional												
		4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa												
		8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa												
		4674	Cozinhas do mundo												
		8298	Cozinha criativa												
		4665	Alimentação racional, nutrição e dietética												
		8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração												
		7731	Higiene e segurança alimentar na restauração												
		8331	Gastronomia e cultura												
		8239	Matérias-primas alimentares												
		8290	Cozinha/Pastelaria - apropriação												
		8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas												
		8286	Controlo de custos na restauração												
		8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração												
		7844	Gestão de equipas												
		4664	Língua Inglesa- cozinha/pastelaria												
		8318	Língua Francesa - o profissional na restauração												
		4663	Língua francesa - cozinha/pastelaria												
		8308	Língua Francesa - turismo e hotelaria na região												
FCT	Formação em Contexto de Trabalho												500	300	400
EMR	Educação Moral e Religiosa b)												b)	b)	b)
	Total												1125	1100	1075
													3300	3300	

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.