

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		
Componente Sociocultural	Português				100	100	120	320	1000
	Inglês / 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	Cidadania e Desenvolvimento a)	25			725	1200
		8289	Cozinha/ pastelaria-Planeamento da produção e mise en place		25				
		8297	Preparações e confeções básicas de cozinha		50				
		8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha		25				
		4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		25				
		4668	Preparação e confeção de azeitonas e entradas		50				
		8285	Prep. e conf. de massas base, recheios, cremes e molhos de Past.		50				
		4662	Preparação e confeção de sopas		25				
		8288	Serviço de Restaurante/Bar - mise en place e técnicas de serviço			50			
		8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos			50			
		8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça			50			
		8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa			50			
		8296	Cozinha/Pastelaria - Serviços especiais			25			
		8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional				50		
		4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa				50		
		8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa				50		
		4674	Cozinhas do mundo				50		
		8298	Cozinha criativa				25		
		4665	Alimentação racional, nutrição e dietética		50				
		8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25				
		7731	Higiene e segurança alimentar na restauração			25			
		8331	Gastronomia e cultura				25		
		8239	Matérias-primas alimentares		50				
		8290	Cozinha/Pastelaria - aprovisionamento		50				
		8287	Capitulações, fichas técnicas, cartas e ementas			25			
		8286	Controlo de custos na restauração				50		
		8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração				50		
		7844	Gestão de equipas				25		
		4664	Língua Inglesa- cozinha/pastelaria		25				
		8318	Língua Francesa - o profissional na restauração		25				
		4663	Língua francesa - cozinha/pastelaria			25			
		8308	Língua Francesa - turismo e hotelaria na região				25		
						500	300		
FCT	Formação em Contexto de Trabalho					300	300	600	600
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.