



escola profissional do montijo

Curso Técnico Cozinha - Pastelaria

Plano Curricular

		Carga horária				
		1º ano (10º)	2º ano (11º)	3º ano (12º)	Total	
Componente de Formação	Sociocultural	Disciplinas				
		Português	107	108	105	320
		Língua Estrangeira I, II ou III a)	75	72	73	220
		Área de Integração	74	74	72	220
		Educação Física	48	46	46	140
	Tecnol. Inform. e Comunicação	100	-	-	100	
	Científica	Economia	-	100	100	200
		Matemática	100	100	-	200
		Psicologia	100	-	-	100
	Técnica	Tecnologia alimentar	100	-	-	100
		Gestão e Controlo	125	75	-	200
		Comunicar em... b)	50	25	-	75
		Serviços de Cozinha e Pastelaria	250	250	325	825
		Formação Contexto Trabalho	-	245	355	600
		Total	1129	1095	1076	3300

Portaria nº 1319/ 2006 de 23 de Novembro

a) Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

b) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da sua autonomia.

MD20/ V02 - 23/03/2017

Perfil de desempenho à saída do curso

O Técnico de Cozinha - Pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As atividades principais a desempenhar por este técnico

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço
- Preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação
- Preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições
- Preparar, confeccionar e empratrar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria
- Implementar as normas de auto-controlo e HACCP
- Gerir e controlar os custos de produção
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas

Curso Técnico Cozinha - Pastelaria

Plano Curricular

		Carga horária				
		1º ano (10º)	2º ano (11º)	3º ano (12º)	Total	
Componente de Formação	Sociocultural	Disciplinas				
		Português	107	108	105	320
		Língua Estrangeira I, II ou III a)	75	72	73	220
		Área de Integração	74	74	72	220
		Educação Física	48	46	46	140
	Tecnol. Inform. e Comunicação	100	-	-	100	
	Científica	Economia	-	100	100	200
		Matemática	100	100	-	200
		Psicologia	100	-	-	100
	Técnica	Tecnologia alimentar	100	-	-	100
		Gestão e Controlo	125	75	-	200
		Comunicar em... b)	50	25	-	75
		Serviços de Cozinha e Pastelaria	250	250	325	825
		Formação Contexto Trabalho	-	245	355	600
		Total	1129	1095	1076	3300

Portaria nº 1319/ 2006 de 23 de Novembro

a) Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

b) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da sua autonomia.

MD20/ V02 - 23/03/2017



escola profissional do montijo

Perfil de desempenho à saída do curso

O Técnico de Cozinha - Pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As atividades principais a desempenhar por este técnico

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço
- Preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação
- Preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições
- Preparar, confeccionar e empratrar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria
- Implementar as normas de auto-controlo e HACCP
- Gerir e controlar os custos de produção
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas