

Plano de Formação - Cursos Profissionais

**CURSO TÉCNICO | COZINHA / PASTELARIA | HORAS DE FORMAÇÃO**

		DISCIPLINAS / UFCs	CÓDIGO	10º ANO	11º ANO	12º ANO	TOTAL POR DISCIPLINA	TOTAL POR COMPONENTE	
Cidadania e Desenvolvimento	Comp. Sociocultural	Português		100	100	120	320	1000	
		Inglês		75	75	70	220		
		Área de Integração		75	75	70	220		
		TIC		100			100		
		Educação Física		70	70		140		
				420	320	260	1000		
	Comp. Científica	Psicologia		50	50		100	500	
		Economia		85	65	50	200		
		Matemática		70	65	65	200		
				205	180	115	500		
	Comp. Tecnológica	Organização da cozinha	8283	25					
		Cozinha/Pastelaria - Planeamento da produção e mise en place	8289	25					
		Preparações e confeções básicas de cozinha	8297	50					
		Preparação e confeção de massas base de cozinha	8284	25					
		Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	4667	25					
		Preparação e confeção de acepipes e entradas	4668	50					
		Prep. e conf. de massas base, recheios, cremes e molhos de Past.	8285	50					
		Preparação e confeção de sopas	4662	25					
		Preparação e confeção de peixes e mariscos	8291			50		725	
		Preparação e confeção de carnes, aves e caça	8292			50			
		Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	8294			50			
		Cozinha/Pastelaria - Serviços especiais	8296			25			
		Serviço de Restaurante/Bar - mise en place e técnicas de serviço	8288			50			
		Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	4673				50		
		Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	8293				50		
		Cozinhas do mundo	4674				50		
		Preparação e confeção de pastelaria internacional	8295				50		
		Cozinha criativa	8298				25		
					275	225	225		1200
		Alimentação racional, nutrição e dietética	4665	50					
		Higiene e segurança no trabalho na restauração	8211	25				125	
		Higiene e segurança alimentar na restauração	7731			25			
		Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	3297				25		
				75	25	25			
Matérias-primas alimentares		8239	50						
Cozinha/Pastelaria - aprovisionamento		8290	50						
Controlo de custos na restauração		8286			50		250		
Captações, fichas técnicas, cartas e ementas	8287				25				
Comunicação, vendas e reclamações na restauração	8260				50				
Gestão de equipas	7844				25				
			100	50	100				
Língua inglesa - Cozinha/Pastelaria	4664	25							
Língua francesa - Turismo e hotelaria na região	8308			25		100			
Língua francesa - O profissional na restauração	8318			25					
Língua francesa - Cozinha/Pastelaria	4663				25				
			25	50	25				
Ed. Moral e Religiosa *									
Formação em contexto de trabalho				300	300	600	600		
<b>FCT</b>	<b>Total por ano</b>			1100	1150	1050	3300	3300	

\* Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa