



# COZINHA E RESTAURAÇÃO

## Plano Curricular 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			
	Inglês / Iniciação à 2ª Língua Estrangeira		75		75		70		220			
	Área de Integração		75		75		70		220	1000		
	TIC		100						100			
	Educação Física		70		70				140		70	
			<b>420</b>		<b>320</b>		<b>260</b>		<b>1000</b>			
Componente Científica	Psicologia		50		50		0		100			
	Economia		85		65		50		200	500		
	Matemática		75		75		50		200			
			<b>210</b>		<b>190</b>		<b>100</b>		<b>300</b>			
Componente Tecnológica	UC	3576	Planear e organizar a produção de cozinha	23	2,25							
		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			1100	1100	114,75
		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 negócios					40	4,5			
		0032	Elaborar o plano de negócios					40	4,5			
3583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e restaurante/bar (francês)	45	4,5									
3578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	45	4,5									
			<b>455</b>	<b>47,25</b>	<b>268</b>	<b>27</b>	<b>377</b>	<b>40,5</b>				
FCT	Formação em Contexto de Trabalho			300		300		600	600	20		
EMR	Educação Moral e Religiosa b)			b)		b)						
			<b>1085</b>		<b>1078</b>		<b>1037</b>		<b>3200</b>	<b>3200</b>	<b>204,75</b>	

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.