

# Regulamento das Aulas de Cozinha/Pastelaria

## 2025/2026



## Índice

<b>Artigo 1º</b> .....	2
<b>Objeto e âmbito de aplicação deste regulamento</b> .....	2
<b>Artigo 2º</b> .....	2
<b>Divulgação</b> .....	2
<b>Direitos e deveres</b> .....	3
<b>Artigo 3º</b> .....	3
<b>Direitos dos Alunos</b> .....	3
<b>Artigo 4º</b> .....	4
<b>Deveres do aluno</b> .....	4
<b>Artigo 5º</b> .....	6
<b>Segurança, Higiene e Saúde</b> .....	6
<b>Artigo 6º</b> .....	8
<b>Disposições Finais</b> .....	8

## Artigo 1º

### Objeto e âmbito de aplicação deste regulamento

1. O presente Regulamento rege a disciplina/UFCD de Cozinha/Pastelaria da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa.
2. É dever de todos os alunos que frequentam esta disciplina o cumprimento deste regulamento.
3. Este documento aplica-se aos alunos quer estejam em aulas práticas ou teóricas, desde que estejam sob a responsabilidade dos professores que lecionam a disciplinas/UFCD's de Cozinha/Pastelaria.

## Artigo 2º

### Divulgação

O presente regulamento deve estar disponível em local acessível, para consulta de todos os alunos do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, ou interessados neste, sendo dado a conhecer, aos alunos, no início do ano letivo, nas aulas de Serviços de Cozinha/Pastelaria, pelo professor responsável da disciplina. O presente regulamento encontra-se também disponível no site da escola.

## Direitos e deveres

### Artigo 3º Direitos dos Alunos

#### São direitos dos alunos:

- a) Ser tratado com respeito e correção por qualquer professor da área técnica de restaurante/bar ou qualquer elemento da comunidade escolar;
- b) Ver salvaguardada a sua segurança na frequência da disciplina/UFCD de Serviços de Cozinha/Pastelaria e respeitada a sua integridade física;
- c) Utilizar as instalações a si destinadas ou outras com a devida autorização;
- d) Ser informado dos conteúdos programáticos e objetivos do processo de ensino e de aprendizagem;
- e) Ser informado das normas e legislação que digam respeito ao processo de ensino e de aprendizagem e de funcionamento da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- f) Receber informação e orientação profissional;
- g) Conhecer o resultado das avaliações realizadas;
- h) Participar nas atividades da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa, incluindo visitas de estudo e as atividades práticas;
- i) Receber formação teórica, técnica e prática, através das aulas ministradas integralmente, de acordo com o currículo e o programa estabelecido.

## Artigo 4º

### Deveres do aluno

#### *São deveres do aluno:*

- a) Tratar com respeito e correção qualquer elemento da Comunidade Escolar;
- b) Conhecer o regulamento da disciplina/UFCD de Serviços de Cozinha/Pastelaria;
- c) Entregar os trabalhos solicitados referentes à disciplina dentro dos prazos;
- d) Não descurar os módulos em atraso e ter preocupação em recuperá-los no menor espaço de tempo possível;
- e) Procurar a sua valorização pessoal e profissional;
- f) Ter aproveitamento escolar através da participação ativa e interesse demonstrado durante as atividades letivas;
- g) Seguir a orientação dos docentes, relativas ao seu processo de ensino e de aprendizagem, na disciplina/UFCD de Serviços Cozinha/Pastelaria;
- h) Zelar pelos seus bens pessoais;
- i) Respeitar as regras de funcionamento dos serviços e área que utiliza;
- j) Zelar pelos materiais e equipamentos da sala de aula, da Cozinha Pedagógica e do vestiário;
- k) Ser pró-ativo na higiene, limpeza e conservação dos materiais da Cozinha Pedagógica;
- l) Respeitar, impreterivelmente, as instruções do pessoal docente e não docente;
- m) Ser assíduo, pontual e responsável;
- n) Guardar sigilo e lealdade à Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa e à disciplina/UFCD de Cozinha/Pastelaria;
- o) Participar nas atividades práticas da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa, sempre que solicitado pelos professores;

- p) Apresentar-se com vestuário adequado à prática da atividade hoteleira designadamente, não usar calções, saias curtas, decotes pronunciados, calças rasgadas, calçado de praia, calças abaixo da cintura, t-shirts de manga cava, bem como outro tipo de vestuário que não esteja de acordo com as normas de apresentação para o profissional de hotelaria;
- q) Respeitar regras de higiene enquanto fardados, nomeadamente nos períodos de intervalo das aulas.
- r) Respeitar a propriedade dos bens de todos os elementos da comunidade educativa;
- s) Conhecer as normas e horários de funcionamento de todos os serviços da Escola que lhe são adstritos;
- t) Prestar todas as provas de avaliação de conhecimentos a que venha a ser submetido;
- u) Justificar a não comparecência às aulas de Serviços Cozinha/Pastelaria, e a outras atividades de carácter obrigatório, informando os professores;
- v) Aguardar a chegada dos professores no acesso à sala - Cozinha Pedagógica, adotando uma postura não perturbadora;
- w) Cumprir o estipulado no presente Regulamento e demais diretrizes emanadas superiormente.

## Artigo 5º

### Segurança, Higiene e Saúde

Pelo facto de estarmos a manusear alimentos deveremos ter cuidados especiais, tanto a nível pessoal como profissional, por isso, os tópicos abaixo referidos devem ser vistos como uma forma de estar na profissão e não apenas como um conjunto de regras e obrigações. As principais normas de higiene para o pessoal que frequenta as aulas de Serviços de Cozinha/Pastelaria são:

1. É dever fundamental do aluno cumprir, em absoluto, as normas em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho de acordo com o presente regulamento.

*Antes de se apresentar ao serviço, o aluno de Serviços de Cozinha/Pastelaria, deve cuidar da sua higiene pessoal, nomeadamente:*

- i. Higiene do corpo;
- ii. Higiene da boca e dentes;
- iii. Barba feita;
- iv. Cabelos devidamente arranjados: rapazes (curtos), raparigas (apanhados);
- v. Unhas curtas e sem verniz.

*Na apresentação ao serviço, o aluno de Serviços de Cozinha/Pastelaria deverá:*

- i. Não usar relógio no pulso, pulseiras, brincos e piercings;
- ii. Não permanecer em aulas práticas sem farda completa e limpa, aprovada pela Direção da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- iii. Usar calçado próprio para a função, aprovado pela Direção da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- iv. Proteger devidamente o cabelo com o barrete ou boné, aprovado pela Direção da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa e respeitar as normas no que refere à norma de apresentação dos cabelos, de acordo com as regras definidas pela Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- v. Não ter infeções na boca, nariz ou garganta ou qualquer outra doença infetocontagiosa;

- vi. Lavar sempre as mãos.

***Durante o serviço, o aluno de Serviços de Cozinha/Pastelaria deverá:***

- i. Não fumar e não comer na Cozinha Pedagógica;
- ii. Não meter as mãos nas algibeiras;
- iii. Não mexer em dinheiro, jornais ou outros materiais que nada tenham a ver com a atividade;
- iv. Evitar tossir ou espirrar e, quando tal não seja possível, proteger a conspurcação da tosse ou espirro com um lenço e, de seguida, lavar as mãos;
- v. Lavar cuidadosamente as mãos depois de utilizar os sanitários;
- vi. De um modo geral, sempre que seja necessário manusear utensílios em estado higiénico deficiente, lavar as mãos imediatamente;
- vii. Na manipulação de alimentos, as mãos devem estar lisas, sem gretas, no caso de apresentarem feridas, deve-se utilizar-se luvas.

***No decorrer das aulas de Serviços de Cozinha/Pastelaria, o aluno não deve:***

- i. Introduzir, comercializar, guardar, divulgar ou consumir drogas ou bebidas alcoólicas no interior da Cozinha Pedagógica;
- ii. Utilizar telemóveis nas aulas de Serviços de Cozinha/Pastelaria;
- iii. Exibir tatuagens;
- iv. Mastigar pastilhas elásticas ou comer dentro da Cozinha Pedagógica;
- v. Ler jornais ou revistas dentro da Cozinha Pedagógica;
- vi. Usar mochilas ou sacos dentro da Cozinha Pedagógica.

2. Na frequência das aulas práticas, o aluno deve utilizar, corretamente, os meios de proteção individual e/ou coletiva, determinados pela natureza das operações que tem que executar no decurso da aula, os quais serão postos à sua disposição.

## Artigo 6º

### Disposições Finais

1. A violação deste regulamento interno implica a responsabilidade disciplinar para quem a ele esteja sujeito.
2. Os professores da disciplina/UFCD de Serviços de Cozinha/Pastelaria, são responsáveis pela aplicação do presente regulamento.
3. Os casos omissos neste Regulamento remetem para o Regulamento Interno da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa.
4. O presente regulamento será sujeito a alterações sempre que se justifiquem, garantindo, desta forma, a sua adequação à realidade da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Após lido e discutido pelo Conselho Pedagógico, este documento foi proposto à Direção da EPHTL, sendo aprovado a 16 de setembro de 2025.