

# PLANO DE ESTUDOS

Ciclo de Formação 2020/2021- 2022/2023

Curso: Código da Qualificação - 8111008 - Técnico de Cozinha/Pastelaria

Área de Educação e Formação - 811 . Hotelaria e Restauração

Catálogo Nacional de Qualificações - Anexo B - Opção 1 - Circular N.º1/ANQEP/2017

Disciplinas		Carga Horária			
		1.º ano	2.º ano	3.º ano	Total Curricular
Sócio-Cultural	Português	113	107	100	320
	Língua Estrangeira (Inglês/Francês)	79	73	68	220
	Área de Integração	79	73	68	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação		50	50	100
	Educação Física	50	46	44	140
	<b>Sub-Total</b>	<b>321</b>	<b>349</b>	<b>330</b>	<b>1000</b>
Científica	Economia	71	67	62	200
	Matemática	71	67	62	200
	Psicologia	35	33	32	100
	<b>Sub-Total</b>	<b>177</b>	<b>167</b>	<b>156</b>	<b>500</b>
Tecnológica	<b>1 -A atividade da Cozinha/Pastelaria e o Turismo em Portugal</b>				
	UFCD pré-definidas Referencial de Formação	<b>50</b>	<b>75</b>	<b>50</b>	<b>175</b>
	01 O setor de Turismo em Portugal	25			25
	02 A atividade profissional de Técnico de Cozinha/Pastelaria	25			25
	07 Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo		25		25
	08 Colaboração e trabalho em equipa em turismo		25		25
	09 Turismo inclusivo: conceitos e princípios		25		25
	25 Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria			50	50
	<b>2-A segurança e a qualidade na restauração</b>				
	UFCD pré-definidas Referencial de Formação	<b>50</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>125</b>
	03 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25			25
	04 Qualidade em restauração	25			25
	05 Qualidade e higiene alimentar em restauração		25		25
	06 Nutrição e dietética		25		25
	55 Sistema de HACCP		25		25
	<b>3- Planeamento e produção de cozinha</b>				
	UFCD pré-definidas Referencial de Formação	<b>200</b>	<b>100</b>	<b>225</b>	<b>525</b>
	10 Planeamento e organização da produção de cozinha	75			75
	11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25			25
	12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50			50
	13 Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50			50
	14 Planeamento e confeção de carnes, aves e caça		50		50
	15 Planeamento e confeção de peixes e marisco		50		50
	16 Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa			50	50
	17 Planeamento e confeção de cozinha internacional			50	50
	18 Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de Cozinha			50	50
	19 Planeamento e confeção de serviços especiais de cozinha			50	50
24 Coordenação de equipas de trabalho em restauração			25	25	
<b>4- Planeamento e produção de pastelaria e padaria</b>					
UFCD pré-definidas Referencial de Formação	<b>100</b>	<b>125</b>	<b>50</b>	<b>275</b>	
20 Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50			50	
21 Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa	50			50	
22 Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		50		50	
23 Planeamento e confeção de pastelaria internacional		50		50	
26 Planeamento e confeção de massas base de padaria		25		25	
27 Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva			50	50	
<b>Sub-Total (1+2+3+4)</b>	<b>400</b>	<b>375</b>	<b>325</b>	<b>1100</b>	
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>					
UFCD pré-definidas a contabilizar no âmbito da FCT	210	241	339	790	
54 Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha e pastelaria (Francês)			50	50	
				0	
<b>Sub-Total</b>	<b>210</b>	<b>241</b>	<b>389</b>	<b>840</b>	
<b>Total de Horas Ano/Curso</b>		<b>1.108</b>	<b>1.132</b>	<b>1.200</b>	<b>3.440</b>