

APRESENTAÇÃO DO PLANO DE FORMAÇÃO - CURSOS PROFISSIONAIS

DISCIPLINAS	1.º ANO				2.º ANO				3.º ANO				TOTAL			
	Plano Curricular	Descobri-mentos	Total	FCT	Plano Curricular	Descobri-mentos	Total	FCT	Plano Curricular	Descobri-mentos	Total	FCT	Plano Curricular	Descobri-mentos	Total	FCT
PORTUGUÊS	100	0	100	0	100	0	100	0	120	0	120	0	320	0	320	0
LÍNGUA ESTRANGEIRA I, II	76	76	152	0	72	72	144	0	72	72	144	0	220	220	440	0
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	74	0	74	0	74	0	74	0	72	0	72	0	220	0	220	0
TIC/OFFERTA DE ESCOLA	40	0	40	0	30	0	30	0	30	0	30	0	100	0	100	0
EDUCAÇÃO FÍSICA	50	0	50	0	50	0	50	0	40	0	40	0	140	0	140	0
ECONOMIA	75	0	75	0	75	0	75	0	50	0	50	0	200	0	200	0
MATEMÁTICA	75	0	75	0	75	0	75	0	50	0	50	0	200	0	200	0
PSICOLOGIA	30	0	30	0	30	0	30	0	40	0	40	0	100	0	100	0
TEC. ALIMENTAR	100	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	100	0
GESTÃO E CONTROLO	125	0	125	0	50	0	50	0	0	0	0	0	175	0	175	0
COMUNICAR EM INGLÊS	0	0	0	0	25	0	25	0	0	0	0	0	25	0	25	0
SERVIÇOS COZ./PAST.	250	0	250	0	350	0	350	0	200	0	200	0	800	0	800	0
FORM. CONTEXTO TRAB.	0	0	0	0	160	0	160	160	440	0	440	440	600	0	600	600
UFCD - F.C.T.	100	0	100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	100	100
			0				0						0	0	0	0
			0				0						0	0	0	0
Total	1095	76	1171	100	1091	72	1163	160	1114	72	1186	440	3300	220	3520	700

FCT - Formação em Contexto de Trabalho

Este quadro deverá ser preenchido para cada curso proposto.

Curso - Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria

Formação Tecnológica – UFCD

1º Ano

Código	UFCD	Horas
--------	------	-------

Disciplina: Tecnologia Alimentar

7731	Higiene e segurança alimentar	25
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50

Disciplina: Gestão e Controlo

8286	Controlo de custos na restauração	50
7844	Gestão de Equipas	25
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50

Disciplina: Serviços de Cozinha/Pastelaria

8239	Matérias primas alimentares	50
8283	Organização da cozinha	25
8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25
4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25
8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50
8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
8289	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e <i>mise en place</i>	25
4662	Preparação e confeção de sopas	25

2º Ano

Código	UFCD pré –definidas	Horas
--------	---------------------	-------

Disciplina: Gestão e Controlo

8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50
------	---------------------------------------	----

Disciplina: Comunicar em Inglês

4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25
------	-------------------------------------	----

Disciplina: Serviços de Cozinha/Pastelaria

8288	Serviço de restaurante/bar – mise en place e técnicas de serviço	50
4668	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50
8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50
8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50
8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50
8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50

3º Ano

Código UFCD pré –definidas Horas

Disciplina: Serviços de Cozinha/Pastelaria

8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50
8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50
4674	Cozinhas do mundo	50
8298	Cozinha criativa	25

Total: 1100 horas

Código Bolsa de UFCD (Componente de Formação em Contexto de Trabalho) Horas

1º Ano

4663	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25
8308	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25
7853	Ideias e oportunidades de negócio	50

Total: 100 horas