

APRESENTAÇÃO DO PLANO DE FORMAÇÃO - CURSOS PROFISSIONAIS

DISCIPLINAS	CURSO TÉCNICO (A) DE COZINHA/PASTELARIA															
	1.º ANO			2.º ANO			3.º ANO			TOTAL						
	Plano Curricular	Desdobra-mentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobra-mentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobra-mentos	Total	FCT				
PORTUGUÊS	100	0	100	0	100	0	100	0	120	0	120	0	320	0		
LÍNGUA ESTRANGEIRA I, II	76	76	152	0	72	72	144	0	72	72	144	0	220	220		
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	74	0	74	0	74	0	74	0	72	0	72	0	220	0		
TIC/OFERTA DE ESCOLA	40	0	40	0	30	0	30	0	30	0	30	0	100	0		
EDUCAÇÃO FÍSICA	50	0	50	0	50	0	50	0	40	0	40	0	140	0		
ECONOMIA	75	0	75	0	75	0	75	0	50	0	50	0	200	0		
MATEMÁTICA	75	0	75	0	75	0	75	0	50	0	50	0	200	0		
PSICOLOGIA	30	0	30	0	30	0	30	0	40	0	40	0	100	0		
TEC. ALIMENTAR	100	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0		
GESTÃO E CONTROLO	125	0	125	0	50	0	50	0	0	0	0	0	175	0		
COMUNICAR EM INGLÊS	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	25	0	25	0		
SERVIÇOS COZ./PAST.	250	0	250	0	300	0	300	0	250	0	250	0	800	0		
FORM. CONTEXTO TRAB.	0	0	0	0	240	0	240	240	360	0	360	360	600	600		
UFCD - F.C.T.	100	0	100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	100	100		
			0				0				0		0	0		
			0				0				0		0	0		
Total	1095	76	1171	100	1096	72	1168	240	1109	72	1181	360	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

Disciplina: Tecnologia Alimentar

Código	UFCD	Horas
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

Código	UFCD	Horas
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

Código	UFCD	Horas
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

Disciplina: Gestão e Controlo

Código	UFCD	Horas
8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50

Disciplina: Serviços de Cozinha/Pastelaria

Código	UFCD	Horas
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

3º Ano

Disciplina: Comunicar em Inglês

Código	UFCD	Horas
4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25

Disciplina: Serviços de Cozinha/Pastelaria

Código	UFCD	Horas
8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50
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