

## Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Código UF	Ano 1	Horas	Desd.
	Português	100	
	Língua Estrangeira I ou II	76	76
	Área de Integração	74	
	Tecnologias da Informação e Comunicação/Oferta de Escola	40	
	Educação Física	50	
	Economia	75	
	Matemática	75	
	Psicologia	40	
1	O setor do turismo em Portugal	25	
2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	
3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	
4	Qualidade em restauração	25	
5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	
6	Nutrição e dietética	25	
8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25	
12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	
13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	
19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	
21	Planeamento e confeção de pasteleria de sobremesa	50	
25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50	
	Estágio I	150	
	<b>Total</b>	<b>1130</b>	
	<b>Ano 2</b>		
	Português	100	
	Língua Estrangeira I ou II	72	72
	Área de Integração	74	
	Tecnologias da Informação e Comunicação/Oferta de Escola	30	
	Educação Física	50	
	Economia	75	
	Matemática	75	
	Psicologia	30	
14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	
16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional	50	
17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria	50	
23	Planeamento e confeção de pasteleria internacional	50	
24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25	
52	Atendimento ao cliente e gestão de reclamações na restauração	25	
58	Plano de negócio - criação de micro negócios.	25	
62	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	
	Estágio II	224	
	<b>Total</b>	<b>1130</b>	
	<b>Ano 3</b>		
	Português	120	
	Língua Estrangeira I ou II	72	72
	Área de Integração	72	
	Tecnologias da Informação e Comunicação/Oferta de Escola	30	
	Educação Física	40	
	Economia	50	
	Matemática	50	
	Psicologia	30	
7	Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo	25	
9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	
10	Planeamento e organização da produção de cozinha	75	
18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	
22	Planeamento e confeção de pasteleria e doçaria tradicional portuguesa	50	
27	Planeamento e confeção de pasteleria decorativa e festiva	50	
55	Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	
	Estágio III	351	
	<b>Total</b>	<b>1115</b>	
	<b>TOTAL</b>	<b>3375</b>	
	<b>Socio-cultural</b>	<b>1000</b>	
	<b>Científicas</b>	<b>500</b>	
	<b>UFCD</b>	<b>1150</b>	
	<b>Estágio</b>	<b>725</b>	