

# PLANO DE ESTUDOS

Curso: Código Administrativo 8847744 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Área de Educação e Formação - 811 - Hotelaria e Restauração

Disciplinas		Carga Horária						
		1.º ano	Desdobramentos	2.º ano	Desdobramentos	3.º ano	Desdobramentos	Total
<b>Sociocultural</b>	<b>Português</b>	105		108		107		320
	<b>Língua Estrangeira (Inglês ou Francês)</b>	76		72		72		220
	<b>Área de Integração</b>	72		76		72		220
	<b>Tecnologias da Informação e Comunicação</b>	100		0		0		100
	<b>Educação Física</b>	70		70		0		140
<b>Sub-Total</b>		423		326		251		1000
<b>Científica</b>	<b>Matemática</b>	100		100		0		200
	<b>Psicologia</b>	100		0		0		100
	<b>Economia</b>	0		100		100		200
	<b>Sub-Total</b>		200		200		100	
<b>Técnica</b>	<b>Gestão e Controlo</b>							
	<small>UFCD pré-definidas Referencial + Bolsa de UFCD*</small>	175		50		100		<b>325</b>
	7731 Higiene e segurança alimentar na restauração	25						25
	8211* Higiene e segurança no trabalho na restauração	25						25
	8290 Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	50						50
	8288 Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	50						50
	7844 Gestão de equipas	25						25
	8296 Cozinha/pastelaria - serviços especiais			25				25
	8287 Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas			25				25
	8286 Controlo de custos na restauração					50		50
	8260* Comunicação, vendas e reclamações na restauração					50		50
	<b>Serviço de Cozinha</b>	175		175		200		<b>550</b>
	<small>UFCD pré-definidas Referencial + Bolsa de UFCD*</small>							
	8283 Organização da cozinha	25						25
	8239 Matérias-primas alimentares	50						50
	4662 Preparação e confeção de sopas	25						25
	8284* Preparação e confeção de massas base de cozinha	25						25
	8297 Preparações e confeções básicas de cozinha	50						50
	8289 Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place			25				25
	4667 Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha			25				25
	4668 Preparação e confeção de acepipes e entradas			50				50
	8291 Preparação e confeção de peixes e mariscos			50				50
	8298 Cozinha Criativa			25				25
4665 Alimentação racional, nutrição e dietética					50		50	
8292 Preparação e confeção de carnes, aves e caças					50		50	
4673 Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa					50		50	
4674 Cozinhas do mundo					50		50	
<b>Serviço de Pastelaria</b>	100		100		25		<b>225</b>	
<small>UFCD pré-definidas Referencial + Bolsa de UFCD*</small>								
8295 Preparação e confeção de pastelaria internacional	50						50	
8293 Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50						50	
8285 Preparação e confeção de massas base, recheios de pastelaria			50				50	
8294 Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa			50				50	
8328 Peças artísticas e decoração alimentar*					25		25	
<b>Língua Técnica</b>								
<small>UFCD pré-definidas Referencial + Bolsa de UFCD*</small>	0		50		50		<b>100</b>	
4663 Língua francesa - cozinha/pastelaria*			25				25	

8308	Língua francesa - turismo e hotelaria na região*			25			25
8318	Língua francesa - o profissional na restauração*					25	25
4664	Língua inglesa - cozinha/pastelaria					25	25
<b>Sub-Total</b>		<b>450</b>	<b>0</b>	<b>375</b>	<b>0</b>	<b>375</b>	<b>1200</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>		<b>0</b>		<b>240</b>		<b>460</b>	<b>700</b>
<b>Sub-Total</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>460</b>	<b>700</b>
<b>Educação Moral e Religiosa</b>		<b>27</b>		<b>27</b>		<b>27</b>	<b>81</b>
<b>Total de Horas Ano/Curso</b>		<b>1 100</b>	<b>0</b>	<b>1 168</b>	<b>0</b>	<b>1 213</b>	<b>3 481</b>

