



Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Cozinha Pastelaria
2018-2021

Componentes de formação	Disciplinas	Carga horária	Total
Sociocultural	Língua Portuguesa	350	1000
	Língua Inglesa I	270	
	Área de Integração	270	
	Tecnol. Informação e Comunicação	110	
Científica	Economia	200	500
	Matemática	200	
	Psicologia	100	
Técnica	Tecnologia alimentar	75	1800
	Gestão em restauração	150	
	Línguas estrangeiras	100	
	Serviços de Cozinha Pastelaria	775	
	Formação em Contexto de Trabalho	700	
Educação Moral e Religiosa *		135	135
Total			3435

* - oferta obrigatória de frequência facultativa.

Plano Curricular - Cursos Profissionais
Técnico de Restauração / Cozinha Pastelaria
2018-2021

Disciplinas		Carga Horária Anual									
		1º ano 2018-2019		2º ano 2019-2020		3º ano 2020-2021		Total			
		Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	Módulo	Horas	
Sociocultural	Português	120	3	120	3	110	3	350	9	1000	
	Língua Estrangeira I	90	3	90	3	90	3	270	9		
	Área Integração	90	2	90	2	90	2	270	6		
	Tec. Informação e Comunicação			40	1	70	2	110	3		
	Educação Física										
Científica	Economia	90	4	60	2	50	2	200	8	500	
	Matemática	90	3	110	4			200	7		
	Psicologia			50	2	50	2	100	4		
Componentes de Formação	UFCD nucleares										
	Tecnológica	01 – O sector do Turismo em Portugal	25						25	1	1000
		02 – A actividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25						25	1	
		03 – Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25						25	1	
		04 – Qualidade em restauração	25						25	1	
		05 – Qualidade e higiene em restauração	25						25	1	
		06 – Nutrição e dietética	25						25	1	
		07 – Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo	25						25	1	
		08 – Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25						25	1	
		09 – Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25						25	1	
		10 – Planeamento e organização da produção de cozinha	75						75	1	
		11 – Planeamento e confecção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25						25	1	
		12 – Planeamento e confecção de entradas sólidas e acepipes	50						50	1	
		13 – Planeamento e confecção de sopas, cremes e aveludados	50						50	1	
		14 – Planeamento e confecção de carnes, aves e caça			50				50	1	
		15 – Planeamento e confecção de peixes e mariscos			50				50	1	
		16 – Planeamento e confecção de cozinha tradicional portuguesa			50				50	1	
17 – Planeamento e confecção de cozinha internacional						50		50	1		

18 – Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha			50	50	1	
19 – Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha			50	50	1	
20 – Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50			50	1	
21 – Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		50		50	1	
22 – Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		50		50	1	
23 – Planeamento e confeção de pastelaria internacional			50	50	1	
24 – Coordenação de equipas de trabalho em restauração		25		25	1	
25 – Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50			50	1	
UFCD opcionais						
54 – Comunicar e interagir em língua francesa no serviço cozinha/pastelaria			50	50	1	100
4674 – Cozinhas do mundo			50	50	1	
Fomação em contexto de trabalho						
7854 – Plano de negócios – criação de micro negócios			25	25	1	700
8600 – Competências de empreendedorismo e técnicas de procura de emprego			25	25	1	
8331 – Gastronomia e cultura			25	25	1	
8298 – Cozinha criativa			25	25	1	
Formação em Contexto de Trabalho		350	250	600		
Educação Moral e Religiosa *	45	45	45	135		135
Total de horas do curso	1050	1230	1155	3345		3345

* - oferta obrigatória de frequência facultativa.