

CURSO DUPLA CERTIFICAÇÃO – NÍVEL 4

TÉCNICO(a) DE COZINHA/PASTELARIA

PLANO CURRICULAR

TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

1º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	1º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		180	145	325
Formação Científica	Língua Estrangeira II	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total		110	85	195
Formação Tecnológica	Preparação e produção de cozinha	25		25
	Organização do serviço de restaurante		25	25
	Bases de cozinha	25		25
	Confeção de sopas e derivados	25		25
	Técnicas de confeção de carnes		50	50
	Técnicas de confeção de peixes e mariscos		50	50
	Bases de pastelaria		50	50
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração		25	25
	Hotelaria e restauração – Normas e ética profissional	25		25
	Total		150	200
Total do 1º Ano		440	430	870
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1370	

TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

2º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação Física	20	20	40
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		170	145	315
Formação Científica	Língua Estrangeira II	40	35	75
	Geografia	25	-	25
	Matemática	35	35	70
Total		100	70	170
Formação Tecnológica	Confeção de entradas	25	25	50
	Cozinha tradicional portuguesa	25	25	50
	Gastronomia sustentável	25	25	50
	Cozinha alternativa		25	25
	Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa		25	25
	Pastelaria tradicional portuguesa	25		25
	Doçaria conventual portuguesa		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Comunicação em língua inglesa em cozinha/pastelaria	25	25	50
Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25	
Total		150	225	375
Total do 2º Ano		420	440	860
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1360	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA C: Técnicas artísticas – Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD - 9642 - Música

UFCD 9840 - Escrita criativa

TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

3º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	3º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	35	35	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	25	50
Total		180	180	360
Formação Científica	Língua Estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25	-	25
	Matemática	30	30	60
Total		80	55	135
Formação Tecnológica	Cozinha internacional		50	50
	Serviços especiais de cozinha	50		50
	Cozinha Criativa		25	25
	Pastelaria internacional	25		25
	Plano de negócios	25	25	50
	Nutrição e dietética		25	25
	Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria (Bolsa A)	25	25	50
	Cake design/panificação (Bolsa B)		25	25
Criatividade e storytelling	25		25	
Total		150	200	350
Total do 3º Ano		410	435	845
Total Global		845		

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria
(selecionar uma das línguas do CNQ)

BOLSA B: Escolha de uma UFCD de 25h

Cake design
Confeção de massas básicas de panificação