

Curso de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria*

COMPONENTE DE FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
PORTUGUÊS	1º Ano	I	Poesia Trovadoresca / Fernão Lopes	33	33	4	100 horas
		II	Gil Vicente / Camões - Rimas	34	34	4	
		III	Os Lusíadas / História Trágico- Marítima	33	33	4	
	2º Ano	IV	P. António Vieira, Sermão de Santo António aos Peixes / A. Garrett, Frei Luís de Sousa	33	33	4	100 horas
		V	A. Herculano, Lendas e Narrativas: " A Abóbada" / E.de Queirós, Os Maias	34	34	4	
		VI	A. de Quental, Sonetos Completos / Cesário Verde, Cânticos do Realismo	33	33	4	
	3º Ano	VII	F. Pessoa, Poesia do Ortónimo / B. Soares, Livro do Desassossego / Poesia dos Heterónimos: Alberto Caeiro, Ricardo Reis, Álvaro de Campos	40	40	4	120 horas
		VIII	F. Pessoa, Mensagem / Poetas Contemporâneos	40	40	4	
		IX	Contos / José Saramago, O Ano da Morte de Ricardo Reis	40	40	4	

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
INGLÊS	1º Ano	I	Eu e o Mundo Profissional	27	27	3	76 horas
		II	Um Mundo de Muitas Línguas	25	25	3	
		III	O Mundo Tecnológico	24	24	3	
	2º Ano	IV	Os Media e a Comunicação Global	24	24	3	72 horas
		V	Os Jovens na Era Global	24	24	3	
		VI	O Mundo à Nossa Volta	24	24	3	
	3º Ano	VII	Os Jovens e o Consumo	24	24	3	72 horas
		VIII	O Mundo do Trabalho	24	24	3	
		IX	A Comunicação no Mundo Profissional	24	24	3	

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	1º Ano	I	Pessoa, Sociedade e Mundo I	36	36	4	73 horas
		II	Pessoa, Sociedade e Mundo II	37	37	4	
	2º Ano	III	Pessoa, Sociedade e Mundo III	37	37	4	74 horas
		IV	Pessoa, Sociedade e Mundo IV	37	37	4	
	3º Ano	V	Pessoa, Sociedade e Mundo V	36	36	4	73 horas
		VI	Pessoa, Sociedade e Mundo VI	37	37	4	

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
EDUCAÇÃO FÍSICA	1º Ano	I	Jogos Desportivos Coletivos I	15	15	2	45 horas
		II	Ginástica I	9	9	1	
		III	Atividades de Exploração da Natureza / Desportos de Raquete I	9	9	1	
		IV	Dança I	6	6	1	
		V	Atividades Físicas / Contextos e Saúde I	6	6	1	
	2º Ano	VI	Jogos Desportivos Coletivos II	15	15	2	45 horas
		VII	Ginástica II	9	9	1	
		VIII	Atividades de Exploração da Natureza / Desportos de Raquete II	9	9	1	
		IX	Dança II	6	6	1	
		X	Atividades Físicas / Contextos e Saúde II	6	6	1	
	3º Ano	XI	Jogos Desportivos Coletivos III	15	15	2	50 horas
		XII	Ginástica III	8	8	1	
		XIII	Atividades de Exploração da Natureza / Desportos de Raquete III	9	9	1	
		XIV	Dança III	6	6	1	
		XV	Atividades Físicas / Contextos e Saúde III	6	6	1	
		XVI	Aptidão Física	6	6	1	

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
TIC	1º Ano	I	Folha de Cálculo	33	33	4	33 horas
	2º Ano	II	Gestão de Base de Dados	33	33	4	33 horas
	3º Ano	III	Criação de Páginas Web	34	34	4	34 horas

COMPONENTE DE FORMAÇÃO CIENTÍFICA

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
MMATEMÁTICA	1º Ano	I	Funções Polinomiais (A2)	35	35	4	71 horas
		II	Funções Periódicas e Não Periódicas (B1)	36	36	4	
	2º Ano	III	Estatística (A3)	27	27	3	75 horas
		IV	Probabilidade (A7)	21	21	3	
		V	Taxa de Variação (A6)	27	27	3	
	3º Ano	VI	Funções de Crescimento (A9)	27	27	3	54 horas
		VII	Otimização (A10)	27	27	3	

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
ECONOMIA	1º Ano	I	A Economia e o Problema Económico	18	18	2	75 horas
		II	Agentes Económicos e Atividades Económicas	33	33	4	
		III	Mercados de Bens e Serviços e de Fatores Produtivos	24	24	3	
	2º Ano	IV	Moeda e Financiamento da Atividade Económica	24	24	3	48 horas
		V	O Estado e a Atividade Económica	24	24	3	
	3º Ano	VI	A Interdependência das Economias Atuais	24	24	3	77 horas
		VII	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica	29	29	3	
		VIII	A Economia Portuguesa na Atualidade	24	24	3	

		Nº	Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
PSICOLOGIA	1º Ano	I	Descobrimos a Psicologia	21	21	3	67 horas
		II	O Desenvolvimento Humano	24	24	3	
		III	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	22	22	3	
	2º Ano	IV	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	33	33	3	33 horas

COMPONENTE DE FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
COZINHA	1º Ano	3	8239	Matérias-Primas Alimentares	50	50	6	150 horas
		4	8283	Organização da Cozinha	25	25	3	
		6	4667	Preparação e Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha	25	25	3	
		26	8297	Preparações e Confeções Básicas de Cozinha	50	50	6	
	2º Ano	17	4662	Preparação e Confeção de Sopas	25	25	3	175 horas
		18	4668	Preparação e Confeção de Acepipes e Entradas	50	50	6	
		19	8291	Preparação e Confeção Peixes e Mariscos	50	50	6	
		20	8292	Preparação e Confeção de Carnes, Aves e Caça	50	50	6	
	3º Ano	22	4673	Preparação e Confeção de Cozinha Tradicional Portuguesa	50	50	6	125 horas
		27	4674	Cozinhas do Mundo	50	50	6	
		28	8298	Cozinha Criativa	25	25	3	

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
PASTELARIA	1º Ano	5	8284	Preparação e Confeção de Massas Base de Cozinha	25	25	3	75 horas
		7	8285	Preparação e Confeção de Massas Base, Recheios, Cremes e Molhos de Pastelaria	50	50	6	
	2º Ano	21	8293	Preparação e Confeção de Doçaria Tradicional Portuguesa	50	50	6	100 horas
		23	8294	Preparação e Confeção de Pastelaria de Sobremesa	50	50	6	
	3º Ano	24	8295	Preparação e Confeção de Pastelaria Internacional	50	50	6	50 horas

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
TÉCNICAS DE GESTÃO	1º Ano	8	8286	Controlo de Custos na Restauração	50	50	6	75 horas
		9	8287	Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas	25	25	3	
	2º Ano	11	8260	Comunicação, Vendas e Reclamações na Restauração	50	50	6	50 horas
	3º Ano	10	7844	Gestão de Equipas	25	25	3	100 horas
		15	8289	Cozinha/Pastelaria - Planeamento da Produção e Mise-en-Place	25	25	3	
		16	8290	Cozinha/Pastelaria - Aprovisionamento	50	50	6	

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO	1º Ano	1	7731	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração	25	25	3	125 horas
		2	8211	Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração	25	25	3	
		13	4664	Língua Inglesa - Cozinha/Pastelaria	25	25	3	
		14	4665	Alimentação Racional, Nutrição e Dietética	50	50	6	
	2º Ano	12	8288	Serviço de Restaurante/Bar - <i>Mise-en-place</i> e Técnicas de Serviço	50	50	6	50 horas
	3º Ano	25	8296	Cozinha/Pastelaria - Serviços Especiais	25	25	3	25 horas

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO

		Nº	Código	Designação da UFCD	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
FCT	1º Ano			FCT - Escola I - Aplicações Práticas de Cozinha I	30	30	2	110 horas
				FCT - Escola I - Aplicações Práticas de Pastelaria I	30	30	2	
		29	4663	Língua Francesa - Cozinha/Pastelaria	25	25	2	
		40	8308	Língua Francesa - Turismo e Hotelaria na Região	25	25	2	
	2º Ano			FCT - Escola II - Aplicações Práticas de Cozinha II	30	30	2	305 horas
				FCT - Escola II - Aplicações Práticas de Pastelaria II	30	30	2	
				FCT - Estágio I (7h/dia x 5 dias/semana x 7 semanas)	245	245	13	
	3º Ano			FCT - Escola III - Aplicações Práticas de Cozinha III	30	30	2	285 horas
				FCT - Escola III - Aplicações Práticas de Pastelaria III	30	30	2	
				FCT - Estágio II (7h/dia x 5 dias/semana x 5 semanas)	175	175	9	
61		8327	Confeção e Decoração de Bolos Artísticos	50	50	6		

* Plano de estudos atualizado e referenciado ao CNQ, de acordo com o estabelecido na Circular nº1/ANQEP/2016, de 10 de março.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

