



## Curso Técnico de Restauração - variante de Cozinha/Pastelaria\*

\* Adequado de acordo com o estabelecido no Decreto-Lei nº91/2013, de 10 de julho

### COMPONENTE SOCIOCULTURAL

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
PORTUGUÊS	1º Ano	I - Textos de Caráter Autobiográfico	24	24	3	99 horas
		II - Textos Expressivos e Criativos e Textos Poéticos	24	24	3	
		III - Textos dos Media I	24	24	3	
		IV - Textos Narrativos/Descritivos I	27	27	3	
	2º Ano	V - Textos dos Media II	21	21	3	108 horas
		VI - Textos Argumentativos	27	27	3	
		VII - Textos de Teatro I	24	24	3	
		VIII - Textos Narrativos/Descritivos e Textos Líricos	36	36	4	
	3º Ano	IX - Textos Líricos	24	24	3	113 horas
		X - Textos Épicos e Textos Épicos-líricos	36	36	4	
		XI - Textos de Teatro II	21	21	3	
		XII - Textos Narrativos/Descritivos II	32	32	4	

		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	

		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	

		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	

		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 <i>Web</i>	34	34	4	34 horas

### COMPONENTE CIENTÍFICA

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
MATEMÁTICA	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	

		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		

		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	4	33 horas

### COMPONENTE TÉCNICA

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
TECNOLOGIA ALIMENTAR	1º Ano	I - Alimentação Racional	18	18	2	52 horas
		II - Segurança e Higiene	34	34	4	
	2º Ano	III - Informação Turística	16	16	2	32 horas
		IV - Legislação Hoteleira	16	16	2	
	3º Ano	V - Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos	26	26	3	46 horas
		VI - Gastronomia/Cultura	20	20	3	

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
GESTÃO E CONTROLO	2º Ano	I - Circuito de Mercadorias / Aprovisionamento	24	24	3	54 horas
		II - Gestão de Stocks	30	30	4	
	3º Ano	III - Comunicação e <i>Marketing</i>	21	21	3	76 horas
		IV - Análise das Vendas	22	22	3	
		V - Controlo de Custos (Cozinha/Pastelaria)	33	33	4	

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
COMUNICAR EM FRANCÊS	1º Ano	I - O Turismo e a Hotelaria na Região	28	28	3	55 horas
		II - O Profissional de Restauração	27	27	3	
	2º Ano	III - Cozinha-Pastelaria	30	30	4	30 horas

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
SERVIÇOS DE COZINHA/PASTELARIA	1º Ano	I - Introdução à Cozinha	18	18	2	249 horas
		II - Organização Geral da Cozinha	27	27	3	
		III - Matérias-Primas	27	27	3	
		IV - Legumes e Tubérculos	27	27	3	
		V - Caldos, <i>Fumets</i> e Molhos	27	27	3	
		VI - Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base	27	27	3	
		VII - Sopas, Cremes e Aveludados	28	28	3	
		VIII - Confeções de Base	34	34	4	
		IX - Noções Básicas de Pastelaria	34	34	4	
	2º Ano	X - Entradas e Preparações Similares I	30	30	4	251 horas
		XI - Entradas e Preparações Similares II	30	30	4	
		XII - Peixes e Mariscos	30	30	4	
		XIII - Peixes, Mariscos e Guarnições	33	33	4	
		XIV - Carnes, Aves e Caça	30	30	4	
		XV - Carnes, Aves, Caça e Guarnições	33	33	4	
		XVI - Técnicas de Pastelaria	33	33	4	
		XVII - Doçaria Tradicional Portuguesa	32	32	4	
	3º Ano	XVIII - Ementas, Cartas e Capitações	28	28	3	255 horas
		XIX - Cozinha Tradicional Portuguesa I	34	34	4	
		XX - Cozinha Tradicional Portuguesa II	34	34	4	
		XXI - Cozinha Internacional I	34	34	4	
		XXII - Cozinha Internacional II	34	34	4	
		XXIII - Artes Decorativas I	28	28	4	
		XXIV - Artes Decorativas II	30	30	4	
		XXV - Novas Tendências na Cozinha	33	33	4	

### FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO

		Módulos	Nº horas de referência	Nº de aulas (tempos letivos de 60 min)	Limite de faltas injustificadas	TOTAL
FCT	1º Ano	I - Aplicações Práticas de Cozinha I	60	60	4	120 horas
		II - Aplicações Práticas de Pastelaria I	60	60	4	
	2º Ano	III - Aplicações Práticas de Cozinha II	32	32	2	240 horas
		IV - Aplicações Práticas de Pastelaria II	33	33	2	
		IV - Estágio I (5 semanas x 7 h/dia x 5 dias/semana)	175	175	9	
	3º Ano	V - Aplicações Práticas de Cozinha III	33	33	2	240 horas
		VI - Aplicações Práticas de Pastelaria III	32	32	2	
		IX - Estágio II (5 semanas x 7 h/dia x 5 dias/semana)	175	175	9	

Cofinanciado por:



