



CURSO DE 3 ANOS

Técnico/a Cozinha / Pastelaria

Duração

3 anos, com início em setembro de 2020
(data sujeita a autorização do IEFP)

Funcionamento das aulas

- ▶ Dois dias por semana de qualificação teórica;
- ▶ Três dias de qualificação prática em empresas alemãs e/ou portuguesas;
- ▶ Bloco intensivo de aulas.

Certificados

- ▶ Equivalência ao 12º ano de escolaridade;
- ▶ Certificado de Qualificação Profissional nível 4 do Instituto do Emprego e Formação Profissional;
- ▶ Diploma profissional alemão, da sede das Câmaras de Comércio Alemãs (D.I.H.K.).

Avaliações

- ▶ Contínua quer na qualificação teórica, quer na prática na empresa;
- ▶ Exame final.

Requisitos para entrada no curso

- ▶ 9º Ano;
- ▶ Idade inferior 25 Anos;
- ▶ Ficar aprovado num processo de seleção que inclui testes psicotécnicos, provas em grupo e uma entrevista pessoal. A classificação final no processo de seleção é calculada da seguinte forma: 25% testes psicológicos, 30% provas de grupo e 45% entrevista, sendo que esta tem caráter eliminatório.

Apoio à qualificação

- ▶ Subsídio de Refeição (igual ao da função pública);
- ▶ Subsídio de Transporte (no valor do passe);
- ▶ Subsídio de Alojamento (carece de aprovação, para residentes a mais de 50 Kms);
- ▶ Bolsa de Qualificação;
- ▶ Bolsa para Material Escolar (no início de cada ano letivo).

Informações Específicas

O Técnico de Cozinha/Pastelaria tem a possibilidade de aprender a planear, dirigir, controlar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

O Técnico de Cozinha e Pastelaria é responsável por:

- ▶ Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria;
- ▶ Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias;
- ▶ Confeccionar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos, de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida;
- ▶ Confeccionar produtos de pastelaria e sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida;
- ▶ Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais;
- ▶ Realizar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- ▶ Coordenar equipas de trabalho.

Curso de 3 anos

Técnico/a Cozinha / Pastelaria

Plano Curricular

Componentes / Domínios	1º Ano	2º Ano	3º Ano	Total
Qualificação Sócio Cultural	350	225	200	775
Línguas, Culturas e Comunicação	200	150	125	475
Português	100	100	75	275
Inglês	100	50	50	200
Cidadania e Sociedade	150	75	75	300
Mundo atual	50	25	25	100
Desenvolvimento social e pessoal	50	25	25	100
Tecnologias de informação e comunicação	50	25	25	100
Qualificação Científico-Tecnológica	525	425	400	1350
Ciências Básicas	150	150	100	400
Matemática	75	75	50	200
Economia	25	25	50	100
Psicologia	50	50	0	100
Tecnologias	375	275	300	950
Higiene e segurança alimentar	25	0	0	25
Cozinha/pastelaria – planeamento da produção	25	0	0	25
Matérias-primas alimentares	50	0	0	50
Preparação e conservação de molhos e fundos de cozinha	25	0	0	25
Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	0	0	25
Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	0	0	50
Controlo de custos na restauração	50	0	0	50
Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	0	0	25
Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	0	0	50
Língua inglesa na cozinha/pastelaria	25	0	0	25
Língua Alemã – Cozinha/ Pastelaria	25	0	0	25
Higiene e segurança no trabalho na restauração	0	25	0	25
Alimentação racional, nutrição e dietética	0	50	0	50
Preparação e confeção de sopas	0	25	0	25
Preparação e confeção de peixes e mariscos	0	50	0	50
Preparação e confeção de carnes, aves e caça	0	50	0	50
Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	0	50	0	50
Língua Alemã – Turismo e hotelaria na região	0	25	0	25
Serviço de restaurante /bar – mise-en-placee técnicas de serviço	0	0	50	50
Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	0	0	50	50
Preparação e confeção de pastelaria internacional	0	0	50	50
Cozinha/ Pastelaria – serviços especiais	0	0	25	25
Cozinhas do mundo	0	0	50	50
Cozinha criativa	0	0	25	25
Plano de negócios – criação de pequenos e médios negócios	0	0	50	50
Formação pólo	875	650	600	2125
Prática em contexto de trabalho	300	550	650	1500
TOTAL	1175	1200	1250	3625