

**Curso de 3 anos**

cozinha

Técnico/a de Cozinha/ Restauração

Duração

3 anos, com início em setembro 2026
(data sujeita a autorização do IEFP)

Funcionamento das aulas:

- Dois dias por semana de qualificação teórica;
- Três dias de qualificação prática em empresas conceituadas na área de atuação (alemãs, portuguesas, e outras)
- 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 (DIHK).

Avaliações

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

Requisitos para entrada no curso

- 9º Ano;
- Idade inferior a 29 anos, inclusive;
- Ficar aprovado num processo de seleção que inclui testes psicotécnicos, provas em grupo e uma entrevista pessoal.

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/A Técnico/a de Cozinha/ Restauração - Cozinha 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/A Técnico/a de Cozinha/ Restauração - Cozinha 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 de Cozinha/ Restauração - Cozinha

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	575	650	450	1675
Ciências Básicas	150	150	100	400
Matemática	75	75	50	200
Economia	25	25	50	100
Psicologia	50	50	0	100
Tecnologias	425	500	350	1275
Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	25	0	0	25
Planear e organizar a produção de cozinha	25	0	0	25
Preparar e executar confeções de cozinha	25	0	0	25
Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	25	0	0	25
Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	50	0	0	50
Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	50	0	0	50
Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	50	0	0	50
Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	0	0	50
Implementar os princípios de nutrição e dietética	25	0	0	25
Gerir aprovisionamentos e controlar custos	25	0	0	25
Colaborar e trabalhar em equipa	50	0	0	50
Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25	0	0	25
Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa*	0	25	0	25
Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	0	50	0	50
Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	0	50	0	50
Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	0	25	0	25
Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	0	25	0	25
Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	0	50	0	50
Prestar informação sobre o setor do turismo	0	25	0	25
Criar e desenvolver ideias de negócio	0	50	0	50
Elaborar o plano de negócios	0	50	0	50
Preparar e confeccionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa*	0	50	0	50
Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo*	0	50	0	50
Planear e confeccionar Cake Design*	0	25	0	25
Aplicar storytelling na comunicação*	0	25	0	25
Desenvolver competências pessoais e criativas	0	0	25	25
Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	0	0	25	25
Planear e executar o serviço de bebidas simples	0	0	50	50
Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	0	0	25	25
Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	0	0	25	25
Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	0	0	25	25
Implementar novas tendências na cozinha*	0	0	25	25
Confeccionar produtos sustentáveis*	0	0	25	25
Planear e executar serviços especiais de cozinha*	0	0	50	50
Planear e confeccionar pastelaria internacional*	0	0	25	25
Planear e confeccionar cozinha alternativa*	0	0	25	25
Planear e confeccionar cozinha criativa*	0	0	25	25
Formação Pólo	925	875	625	2450
Prática em contexto de trabalho	300	450	750	1500
TOTAL	1225	1325	1400	3950

* UC escolhida para Plano Curricular