



Curso de 3 anos

Restauração

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 Técnico de Cozinha/ Restauração - Restauração tem a possibilidade de aprender a planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

O Técnico de Cozinha/ Restauração - Restauração é responsável por:

- Planear e preparar o serviço de restaurante/bar;
- Realizar o acolhimento e receção do cliente no serviço de restaurante/bar;
- Preparar e servir bebidas simples e compostas;
- Planear e executar os serviços de mesa regular e especial;
- Realizar o acompanhamento e a faturação do serviço prestado;
- Pesquisar as especificidades e as tendências de mercado associados à mesa e ao bar;
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar;
- Implementar normas de auto controlo e HACCP;
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.



Curso de 3 anos

Técnico/a de Cozinha/ Restauração - Restauração

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 |
| Planejar 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 acepices, 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 – UC Opcional | 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 – UC Opcional | 0 | 50 | 0 | 50 |
| Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo – UC Opcional | 0 | 50 | 0 | 50 |
| Planejar e confeccionar Cake Design – UC Opcional | 0 | 25 | 0 | 25 |
| Aplicar storytelling na comunicação – UC Opcional | 0 | 25 | 0 | 25 |
| Desenvolver competências pessoais e criativas | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Planejar e executar o serviço casual de restaurante/bar | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Planejar 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 – UC Opcional | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Confeccionar produtos sustentáveis – UC Opcional | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Planejar e executar serviços especiais de cozinha – UC Opcional | 0 | 0 | 50 | 50 |
| Planejar e confeccionar pastelaria internacional – UC Opcional | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Planejar e confeccionar cozinha alternativa – UC Opcional | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Planejar e confeccionar cozinha criativa – UC Opcional | 0 | 0 | 25 | 25 |
| Formação Pólo | 925 | 875 | 650 | 2450 |
| Prática em contexto de trabalho | 300 | 450 | 750 | 1500 |
| TOTAL | 1225 | 1325 | 1400 | 3950 |