



**Curso de 3 anos**

# Restauração

**Técnico/a de Cozinha/ Restauração**

## Duração

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

## 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 planejar, 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:

- Planejar 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;
- Planejar 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 autocontrolo 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
<b>Qualificação Sócio Cultural</b>	<b>350</b>	<b>225</b>	<b>200</b>	<b>775</b>
<b>Línguas, Culturas e Comunicação</b>	<b>200</b>	<b>150</b>	<b>125</b>	<b>475</b>
Português	100	100	75	275
Inglês	100	50	50	200
<b>Cidadania e Sociedade</b>	<b>150</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>300</b>
Mundo atual	50	25	25	100
Desenvolvimento social e pessoal	50	25	25	100
Tecnologias de informação e comunicação	50	25	25	100
<b>Qualificação Científico-Tecnológica</b>	<b>575</b>	<b>650</b>	<b>450</b>	<b>1675</b>
<b>Ciências Básicas</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>100</b>	<b>400</b>
Matemática	75	75	50	200
Economia	25	25	50	100
Psicologia	50	50	0	100
<b>Tecnologias</b>	<b>425</b>	<b>500</b>	<b>350</b>	<b>1275</b>
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 – 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
Planear 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
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 – UC Opcional	0	0	25	25
Confeccionar produtos sustentáveis – UC Opcional	0	0	25	25
Planear e executar serviços especiais de cozinha – UC Opcional	0	0	50	50
Planear e confeccionar pastelaria internacional – UC Opcional	0	0	25	25
Planear e confeccionar cozinha alternativa – UC Opcional	0	0	25	25
Planear e confeccionar cozinha criativa – UC Opcional	0	0	25	25
<b>Formação Pólo</b>	<b>925</b>	<b>875</b>	<b>650</b>	<b>2450</b>
<b>Prática em contexto de trabalho</b>	<b>300</b>	<b>450</b>	<b>750</b>	<b>1500</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1225</b>	<b>1325</b>	<b>1400</b>	<b>3950</b>