

**Área de educação e formação 811. Hotelaria e Restauração**
**Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**
**Nível QNQ/QEQ Nível 4**

| Componentes de formação   | Domínios de formação                                  | UFCD   | Períodos de formação (horas) |     |     |
|---|---|--|------------------------------|-----|-----|
|   |   |  | 1.º                          | 2.º | 3.º |
| <b>Sociocultural</b><br>Duração: 775 horas                                | <b>Viver em português</b>                             | 6651 Portugal e a Europa   | 50                           |     |     |
|   |   | 6652 Os media hoje   | 25                           |     |     |
|   |   | 6653 Portugal e a sua História                                   | 25                           |     |     |
|   |   | 6654 Ler a imprensa escrita                                      |                              | 25  |     |
|   |   | 6655 A literatura do nosso tempo                                 |                              | 50  |     |
|   |   | 6656 Mudanças profissionais e mercado de trabalho                |                              | 25  |     |
|   |   | 6657 Diversidade linguística e cultural                          |                              |     | 25  |
|   |   | 6658 Procurar emprego  |                              |     | 50  |
|   | <b>Comunicar em língua inglesa*</b>                   | 6659 Ler documentos informativos                                 | 25                           |     |     |
|   |   | 6660 Conhecer os problemas do mundo atual                        | 50                           |     |     |
|   |   | 6661 Viajar na Europa  | 25                           |     |     |
|   |   | 6662 Escolher uma profissão/mudar de atividade                   |                              |     | 25  |
|   |   | 6663 Debater os direitos e deveres dos cidadãos                  |                              |     | 25  |
|   | <b>Mundo atual</b>                                    | 6664 Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais |                              | 50  |     |
|   |   | 6665 O homem e o ambiente  | 25                           |     |     |
|   |   | 6666 Publicidade: um discurso de sedução                         | 25                           |     |     |
|   |   | 6667 Mundo atual – tema opcional                                 |                              | 25  |     |
|   | <b>Desenvolvimento pessoal e social</b>               | 6668 Uma nova ordem económica mundial                            |                              |     | 25  |
|   |   | 6669 Higiene e prevenção no trabalho                             | 50                           |     |     |
|   |   | 6670 Promoção da saúde   |                              | 25  |     |
| <b>Tecnologias de informação e comunicação</b>                            | 6671 Culturas, etnias e diversidades                  |  |                              | 25  |     |
|   | 0755 Processador de texto – funcionalidades avançadas | 25   |                              |     |     |
|   | 0767 Internet - navegação                             | 25   |                              |     |     |
|   | 0757 Folha de cálculo – funcionalidades avançadas     |  | 25                           |     |     |
| <b>Científica</b><br>Duração: 400 horas                                   | <b>Matemática e realidade</b>                         | 0792 Criação de páginas para a web em hipertexto                 |                              |     | 25  |
|   |   | 6672 Organização, análise da informação e probabilidades         | 50                           |     |     |
|   |   | 6673 Operações numéricas e estimação                             | 25                           |     |     |
|   |   | 6674 Geometria e trigonometria                                   |                              | 50  |     |
|   |   | 6675 Padrões, funções e álgebra                                  |                              | 25  |     |
|   | <b>Economia</b>                                       | 6676 Funções, limites e cálculo diferencial                      |                              |     | 50  |
|   |   | 6700 Agentes económicos e atividades económicas                  | 25                           |     |     |
|   |   | 6701 Funcionamento da atividade económica                        |                              | 25  |     |
|   |   | 6702 Estado como regulador da atividade económica                |                              |     | 25  |
|   | <b>Psicologia</b>                                     | 6703 Economia portuguesa em contexto internacional               |                              |     | 25  |
| 6687 Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos |   | 50   |                              |     |     |
| 6688 Diferença de comportamento e diferença de intervenção                |   |  | 50                           |     |     |

\* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.

| Componentes de formação   | UFCD              | Períodos de formação (horas)   |                    |                    |                    |
|---|-------------------|--|--------------------|--------------------|--------------------|
|   |                   | 1.º  | 2.º                | 3.º                |                    |
| <b>Tecnológica</b><br><br>Duração: 1200 horas<br><br>(inclui 100 horas, respeitante às UFCD da bolsa) | 7731              | Higiene e segurança alimentar na restauração   | 25                 |                    |                    |
|   | 8289              | Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place   | 25                 |                    |                    |
|   | 8239              | Matérias-primas alimentares  | 50                 |                    |                    |
|   | 8297              | Preparações e confeções básicas de cozinha   | 50                 |                    |                    |
|   | 4667              | Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha  | 25                 |                    |                    |
|   | 8284              | Preparação e confeção de massas base de cozinha  | 25                 |                    |                    |
|   | 8285              | Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria  | 50                 |                    |                    |
|   | 8286              | Controlo de custos na restauração  | 50                 |                    |                    |
|   | 8287              | Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas  | 25                 |                    |                    |
|   | 4668              | Preparação e confeção de azeitonas e entradas  | 50                 |                    |                    |
|   | 4664              | Língua inglesa – cozinha/pastelaria  | 25                 |                    |                    |
|   | 8211              | Higiene e segurança no trabalho na restauração   |                    | 25                 |                    |
|   | 4665              | Alimentação racional, nutrição e dietética   |                    | 50                 |                    |
|   | 8283              | Organização da cozinha   |                    | 25                 |                    |
|   | 8290              | Cozinha/pastelaria - aprovisionamento  |                    | 50                 |                    |
|   | 8260              | Comunicação, vendas e reclamações na restauração   |                    | 50                 |                    |
|   | 8294              | Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa   |                    | 50                 |                    |
|   | 4662              | Preparação e confeção de sopas   |                    | 25                 |                    |
|   | 8291              | Preparação e confeção de peixes e mariscos   |                    | 50                 |                    |
|   | 8292              | Preparação e confeção de carnes, aves e caça   |                    | 50                 |                    |
|   | 8293              | Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa  |                    | 50                 |                    |
|   | 7844              | Gestão de Equipas  |                    |                    | 25                 |
|   | 8288              | Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço   |                    |                    | 50                 |
|   | 4673              | Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa  |                    |                    | 50                 |
|   | 8295              | Preparação e confeção de pastelaria internacional  |                    |                    | 50                 |
|   | 8296              | Cozinha/Pastelaria – serviços especiais  |                    |                    | 25                 |
| 4674  | Cozinhas do mundo |  |                    | 50                 |                    |
| 8298  | Cozinha criativa  |  |                    | 25                 |                    |
|   |                   | <b>Bolsa de UFCD (carga horária total de 100 h : 25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)</b> |                    |                    |                    |
| <b>Contexto de trabalho</b><br><br>Duração: 1500 horas  |                   |  | 300                | 450                | 750                |
|   |                   | <b>Carga horária por período de formação</b>   | <b>1200 a 1250</b> | <b>1250 a 1300</b> | <b>1325 a 1375</b> |
|   |                   | <b>Carga horária total</b>   | <b>3875</b>        |                    |                    |

\*\* Para efeitos de qualificação em **Técnico/a de Cozinha/Pastelaria** é obrigatória a frequência de um conjunto de UFCD disponíveis na **bolsa de UFCD do respetivo referencial de formação de dupla certificação**, constante do **CNQ**, com uma carga horária total de 100 horas. Estas UFCD devem ser **selecionadas** em função das necessidades do mercado de trabalho da região e da especificidade técnica das entidades de apoio à alternância, onde decorre a formação em contexto de trabalho, **respeitando sempre as cargas horárias definidas para cada período de formação**. Assim, neste caso, a **carga horária das UFCD da bolsa não deverá exceder**, para cada período de formação, as **50 horas**.

### Informação complementar

À duração total do curso podem acrescer as seguintes cargas horárias:

|  | Períodos de formação (horas) |     |         |
|--|------------------------------|-----|---------|
|  | 1.º                          | 2.º | 3.º     |
| Atividades de recuperação  |                              | 30  |         |
| Atividades de cariz desportivo, cultural, ambiental e de intervenção cívica ou comunitária | 90                           | 90  | 40      |
| Prova de avaliação final (PAF) <sup>(*)</sup>  |                              |     | 12 a 18 |

(\*) carga horária obrigatória.