

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS- TIPO II DE COZINHEIRO

(Despacho conjunto nº 453/2004 com alterações introduzidas pela orientação técnica nº 1 de 2018 da ANQEP)

Saída profissional: Cozinheiro (a)

Família profissional: Hotelaria e Restauração

Área de educação e formação: 811- Hotelaria e Restauração

Perfil de desempenho à saída do curso

O/A Cozinheiro/a é o/a profissional que organiza, prepara, cozinha e emprata alimentos, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção, estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

As **atividades principais** a desempenhar por este técnico são:

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Preparar o serviço de cozinha, efetuando a mise-en-place do serviço, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias.
- Confeccionar o receituário em função da ementa estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas.
- Articular com o serviço de restaurante a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em outros tipos de serviços.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Certificação escolar e profissional

- 3º ciclo do ensino básico
- Qualificação profissional de nível II.

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS- TIPO II DE COZINHEIRO

(Despacho conjunto nº 453/2004 com alterações introduzidas pela orientação técnica nº 1 de 2018 da ANQEP)

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
				1º	2º	Total	
			Português	100	92	192	798
			Língua Estrangeira I- Inglês	100	92	192	
			Cidadania e Mundo Atual	100	92	192	
			Tecnologias de Informação e Comunicação	48	48	96	
			Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	0	30	30	
			Educação Física	48	48	96	
		Científica	Matemática Aplicada	110	100	210	333
			Língua Estrangeira II- Espanhol	58	65	123	
		Técnica	Organização do serviço de cozinha	125	125	250	825
			Confeção de ementas Tradicionais	225	150	375	
			Confeção de ementas internacionais	75	75	150	
			Língua Estrangeira III-Francês	50		50	
	Prática		Formação em Contexto de Trabalho		210	210	210
			Educação Moral e Religiosa (g)	30	30	30	90
			TOTAL HORAS ANO / CURSO	1039	1127	2166	

- f) Componente desenvolvida com o contributo de disciplinas e componentes de formação.
g) A disciplina de Educação Moral e Religiosa é de frequência facultativa.