

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO (A) DE COZINHA-PASTELARIA

Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho

Saída profissional: Técnico(a) de Cozinha - Pastelaria
Família profissional: Hotelaria e Turismo
Área de educação e formação: 811 – Hotelaria e Restauração

Perfil de desempenho à saída do curso

O **Técnico(a) de Cozinha – Pastelaria** é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

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

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha;
- Preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- Preparar / confecionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confecionar e empratrar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais portugueses quer internacionais;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Implementar as normas de auto - controlo e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

Certificação escolar e profissional

- Curso do nível secundário de educação.
- Qualificação profissional de nível IV de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria.
- Certificação parcial em Cozinha Tradicional e Regional Portuguesa.
- Certificação parcial em Cozinha Internacional e do Mundo.

Técnico(a) de Cozinha-Pastelaria

Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro com alterações do decreto-lei nº 55/2018 de 6 de julho.

Componentes de Formação	Cidadania e Desenvolvimento (f)	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
				1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	Total
			Português	133	107	80	320
			Língua Estrangeira I- Inglês	100	72	48	220
			Área de Integração	76	72	72	220
			Tecnologias de Informação e Comunicação	50	50	0	100
			Educação Física	52	51	37	140
		Científica	Economia	75	72	53	200
			Matemática	63	63	74	200
			Psicologia	45	55	0	100
		Técnica	Tecnologia Alimentar	25	50	0	75
			Gestão e Controlo	100	75	50	225
			Língua estrangeira II- Francês	50	0	0	50
			Serviços de Cozinha Pastelaria	225	250	375	850
			Formação em contexto de Trabalho	140	210	280	630
			Educação Moral e Religiosa (g)	30	30	30	90
			TOTAL HORAS ANO / CURSO	1134	1127	1069	3330

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