

Conclusão de um Curso Profissional confere:

- 12º Ano de Escolaridade
- Certificação de Qualificação Profissional, de Nível 4 (Técnico Qualificado)

Duração do Curso Profissional:

- 3 anos letivos

Condições de Acesso:

- Possuir o 9º ano de escolaridade
- Não ter concluído o ensino secundário
- Não ter mais de 25 anos

Condições de Ingresso na nossa Escola:

O ingresso nos Cursos Profissionais está sujeito a uma fase de pré seleção de candidatos.

Caso estejas interessado, informa-te junto da secretaria, do teu diretor de turma ou da psicóloga do agrupamento.

(a) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular e a formação em contexto de trabalho.

(b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

(c) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da autonomia

Plano de estudos

Componentes de Formação (a)	Disciplinas	Total de horas efetivas
Sociocultural	Português	320
	Língua Estrangeira I ou II (b)	220
	Área de Integração	220
	Educação Física	140
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100
	Subtotal	1000
Científica	Matemática	200
	Economia	200
	Psicologia	100
	Subtotal	500
Técnica	Tecnologia Alimentar	110
	Gestão e Controlo	110
	Serviços de Cozinha/Pastelaria	790
	Comunicar em Francês, Espanhol, Alemão ou Inglês (c)	90
	Subtotal	1100
	Formação em Contexto de Trabalho	800
	Total de horas/curso	3200

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE FREAMUNDE

Praceta da Escola Secundária, 21
4590-314 FREAMUNDE

Tel: 255 880 510 - 255 880 730
Fax: 255 870 280
Correio eletrónico:
ebsfreamunde@gmail.com



Curso Profissional Nível 4 (Secundário) Técnico de Restauração: Cozinha e Pastelaria

Agrupamento de Escolas de Freamunde



ANO LETIVO 2015/2016



Serviço de Psicologia e Orientação
(SPO)

Técnico de Restauração – Cozinha/Pastelaria

Perfil de desempenho

O Técnico de Cozinha e Pastelaria é o profissional qualificado apto a planejar, dirigir, controlar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

Saídas Profissionais

- ✧ Unidades hoteleiras;
- ✧ Restaurantes;
- ✧ Empresas de catering;
- ✧ Empresas de restauração ligadas à Cozinha / Pastelaria.

As atividades principais desempenhadas por este técnico são:

- ✧ Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- ✧ Planejar e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar a confecção das refeições necessárias.
- ✧ Confecionar entradas, sopas, saladas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes e outros alimentos, de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida.
- ✧ Confecionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida.
- ✧ Preparar massas, cremes e recheios de pastelaria.
- ✧ Confecionar produtos de pastelaria.
- ✧ Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- ✧ Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando

existências e controlando o seu estado de conservação.

- ✧ Coordenar equipas de trabalho.
- ✧ Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- ✧ Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

