

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA

Saída profissional: Técnico 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 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 emprar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais portuguesas 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 de Cozinha - Pastelaria

Portaria nº 1319/2006 de 23 de novembro, alterada pela circular nº 3/ANQEP/2018

Componentes de Formação	Sócio - Cultural	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA ANUAL			
			1º	2º	3º	Total
			(10º)	(11º)	(12º)	
		Português	110	100	110	320
		Língua Estrangeira I	70	70	80	220
		Área de Integração	80	70	70	220
		Tecnologias de Informação e Comunicação	50	50	0	100
		Educação Física	50	40	50	140
	Científica	Economia	60	60	80	200
		Matemática	70	70	60	200
		Psicologia	50	50	0	100
	Técnica	Tecnologia Alimentar	50	50	50	150
		Gestão e Controlo	50	50	50	150
		Comunicar em Francês	50	25	0	75
		Serviços de Cozinha Pastelaria	225	225	275	725
		Formação em contexto de Trabalho	210	280	280	770
	TOTAL HORAS ANO / CURSO		1125	1140	1105	3370