



ESCOLA PROFISSIONAL DE CHAVES

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

Perfil de Formação

Objetivos Gerais:

- Proporcionar uma ampla base de conhecimentos e competências técnicas e tecnológicas que permitam o desempenho de futuras funções de elevado rigor técnico.
- Fomentar hábitos de trabalho individual e em grupo com sentido de responsabilidade, bom senso, tolerância e respeito pela diferença que permitam exercer funções de orientação e coordenação.
- Desenvolver a capacidade de iniciativa, criatividade, de resolução de problemas e abertura à mudança nomeadamente tecnológica.
- Dominar a língua materna e inglesa, falada e escrita, tanto no domínio geral como no técnico.
- Desenvolver a capacidade de análise e raciocínio que permita adquirir um grau de autonomia pessoal e cultura humanística.

Objetivos Específicos:

O **Técnico de Cozinha/Pastelaria** é o profissional capaz de planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Perfil de Desempenho

Atividades principais:

- Armazenar e assegurar o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Plano Curricular

		Disciplinas	Cargas Horárias Anuais			
			1º	2º	3º	Total
Componentes de Formação	Sociocultural	Português	100	100	120	320
		Língua Estrangeira	75	72	73	220
		Área de Integração	72	72	76	220
		Educação Física	70	70	-	140
		Tecnologias de Informação e Comunicação	100	-	-	100
	Científica	Economia	75	72	53	200
		Matemática	72	75	53	200
		Psicologia	100	-	-	100
	Técnica, Tecnológica e Prática	Tecnologia Alimentar	50	75	-	125
		Gestão e Controlo	-	100	50	150
		Comunicar em Francês	50	25	-	75
		Serviços de Cozinha - Pastelaria	200	275	275	750
	Formação em Contexto de Trabalho		140	210	350	700
Educação Moral e Religiosa		27	27	27	81	
Total Horas Ano / Curso		1131	1173	1077	3381	

Código da qualificação (CNQ): 811183