



# Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

O/a Técnico/a de Cozinha e Pastelaria é o/a 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.

**Inscribe-te já!**

[www.aecoimbraoste.pt](http://www.aecoimbraoste.pt)  
[aecoimbroeste@aecoimbroeste.pt](mailto:aecoimbroeste@aecoimbroeste.pt)  
Tel.: 239 802 310



# Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

## Plano de Estudos

### Sociocultural Nº horas

Português	320
Língua Estrangeira	220
Área de Integração	220
Tec. da Informação e Comunicação	100
Educação física	140

### Científica

Psicologia	100
Economia	200
Matemática	200

### Tecnológica

Serviços de Cozinha e Pastelaria	875
Tecnologia Alimentar	225
Comunicar em Francês/Inglês/Espanhol	100

Formação em Contexto de Trabalho 600

## Saídas profissionais

O Técnico de Cozinha e Pastelaria poderá, entre outras, desempenhar funções em:

- Estabelecimentos Hoteleiros e similares;
- Restaurantes;
- Empresas de Catering e similares;

## Porquê?

- Ensino prático;
- Taxa de empregabilidade elevada;
- Estágios em empresas de referência;
- Experiências internacionais, no programa Erasmus+;
- Ensino completamente gratuito;
- Escola com selo de qualidade EQAVET;
- Cozinha de aplicação;

[www.aecoimbraoste.pt](http://www.aecoimbraoste.pt)  
[aecoimbraoste@aecoimbraoste.pt](mailto:aecoimbraoste@aecoimbraoste.pt)  
Tel.: 239 802 310