

# Escola Secundária de D. Duarte

## Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Pastelaria

Este curso pode ser indicado para ti se:

- Concluístes o 9º ano
- Pretendes ingressar no mercado de trabalho, adquirindo uma qualificação profissional de Nível 4
- Pretendes uma habilitação académica que te permita a candidatura ao ensino superior

A conclusão do curso confere-te:

Certificação profissional de nível 4 e certificação escolar equivalente ao 12º ano de escolaridade

Possibilidade de ingressares no ensino superior, através da realização de exames nacionais e o cumprimento dos restantes requisitos previstos na regulamentação de acesso ao ensino superior

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 confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

## *Estágio integrado* (Formação em Contexto de Trabalho)

este  
oimbra  
Agrupamento de Escolas

 UNESCO  
United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

Coordenação Portugal  
 Escolas  
Associadas da  
UNESCO

Site:  
[www.aecoimbraoeste.pt](http://www.aecoimbraoeste.pt)

Email:  
[aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt](mailto:aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt)

Facebook:  
[facebook.com/aecoimbraoeste](https://facebook.com/aecoimbraoeste)

Tlf: 239802310  
Rua António Augusto Gonçalves  
3040-901 COIMBRA



**Inscribe-te já!**

este  
oimbra  
Agrupamento de Escolas

 UNESCO  
United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

Coordenação Portugal  
 Escolas  
Associadas da  
UNESCO

 PESSOAS  
2030

Os Fundos Europeus mais próximos de si.

 PORTUGAL  
2030

 Cofinanciado pela  
União Europeia

 PESSOAS  
2030

Os Fundos Europeus mais próximos de si.

 PORTUGAL  
2030

 Cofinanciado pela  
União Europeia

# Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Pastelaria

## Plano de estudos - 3 anos

## Escola Secundária de D. Duarte

### Principais atividades do/a Técnico/a de Cozinha e Pastelaria:

- ✓ armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço;
- ✓ 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/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- ✓ preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais 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 autocontrolo e HACCP;
- ✓ gerir e controlar os custos de produção;
- ✓ colaborar na elaboração de cartas e ementas.

Sociocultural	Nº horas
Português	320
Língua Estrangeira	220
Área de Integração	220
Tec. da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
<b>Científica</b>	
Psicologia	100
Economia	200
Matemática	200
<b>Tecnológica</b>	
Serviços de Cozinha - Pastelaria	875
Tecnologia Alimentar	225
Comunicar em Francês/Inglês/Espanhol	100
<b>Formação em contexto de trabalho</b>	600



### Saídas profissionais

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

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

### Requisitos

Fortes competências sociais (gostar de comunicar e de estar com pessoas), muita criatividade, dinamismo e empatia.

