

Escola Secundária de D. Duarte

Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Pastelaria

Este curso pode ser indicado para ti se:

- Concluíste 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)



Site:
www.aecoimbraoeste.pt

Email:
aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt

Facebook:
facebook.com/aecoimbraoeste

Tlf: 239802310
Rua António Augusto Gonçalves
3040-901 COIMBRA



Inscribe-te já!

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
Científica	
Psicologia	100
Economia	200
Matemática	200
Tecnológica	
Serviços de Cozinha - Pastelaria	875
Tecnologia Alimentar	225
Comunicar em Francês/Inglês/Espanhol	100
Formação em contexto de trabalho	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.

