

## Conclusão de um Curso Profissional confere:

- ✓ 12º Ano de Escolaridade
- ✓ Certificação de Qualificação Profissional, de Nível IV (Técnico Qualificado)

## Duração do Curso Profissional:

- ✓ 3 Anos Letivos

## Condições de Acesso:

- ✓ Possuir o 9º Ano de Escolaridade
- ✓ Não ter concluído o Ensino Secundário
- ✓ Não ter mais de 25 anos

## Prosseguimento de Estudos após conclusão deste curso:

A conclusão de um Curso Profissional permite o prosseguimento de estudos/formação num CTeSP ou o acesso ao ensino superior, mediante o cumprimento dos requisitos previstos no regulamento de acesso ao ensino superior.

- (a) Carga horária global não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria nº 550-C/2004, de 21 de maio, e demais regulamentação aplicável.
- (b) Disciplina sujeita a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11º do Decreto-Lei nº 74/2004, de 26 de março, conjugado com os artigos 26º, 27º e 30º a 33º da Portaria nº 550-C/2004, de 21 de maio.
- (c) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico. Nesta escola, será Inglês.

## Plano de Estudos

Componentes de Formação	Disciplinas	Total de horas (3 anos)	
Sociocultural	Português	320	
	Língua Estrangeira – Inglês	220	
	Área de Integração	220	
	Educação Física	140	
	TIC	100	
	<b>Subtotal</b>	<b>1000h</b>	
Científica	Língua Estrangeira II	200	
	Geografia	100	
	Matemática	190	
	<b>Subtotal</b>	<b>490h</b>	
Técnica	✓ <b>Organizado em UFCDs:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparação e produção de cozinha;</li> <li>• Org. do serviço de restaurante;</li> <li>• Bases de cozinha;</li> <li>• Confeção de sopas e derivados;</li> <li>• Técnicas de confeção de carnes;</li> <li>• Técn. de conf. De peixes e mariscos;</li> <li>• Bases de pastelaria;</li> <li>• Higiene e segurança;</li> <li>• Outras...</li> </ul>	<b>1235h</b>	
	✓ <b>Formação em contexto de trabalho (Estágio)</b>		<b>Entre 600 a 840h</b>
		<b>Subtotal</b>	<b>1825h a 2065h</b>
		<b>TOTAL de HORAS do CURSO</b>	<b>3325h a 3575h</b>



## Curso Profissional Nível IV (Secundário)

### Técnico(a) de Cozinha e Pastelaria



### AGRUPAMENTO de ESCOLAS D. ANTÓNIO TAIPA-FREAMUNDE

Praceta da Escola Secundária, 21  
4590-314 FREAMUNDE

**TELEFONE**  
255 880 510

**CORREIO ELETRÓNICO**  
DIREÇÃO: [direcao@aefreamunde.com](mailto:direcao@aefreamunde.com)  
SECRETARIA: [secretaria@aefreamunde.com](mailto:secretaria@aefreamunde.com)

**PÁGINA do AGRUPAMENTO**  
<https://aefreamunde.com>



**Serviço de Psicologia e Orientação (SPO)**

# Técnico(a) de Cozinha e Pastelaria

## Perfil de Desempenho

O Curso Profissional de Técnico(a) de Cozinha / Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.



## Saídas Profissionais / Pode trabalhar em:

- ✓ Em hotéis (nacionais e internacionais);
- ✓ Em restaurantes (nacionais e internacionais);
- ✓ Planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de cozinha;
- ✓ Colaborar com o serviço de gestão de restauração e bebidas, na estruturação de ementas e no processo de cálculo de custos.

## Fica habilitado(a) a:

- ✓ Planear e organizar o serviço de cozinha;
- ✓ Efetuar o controlo de gestão;
- ✓ Controlar os custos de produção do serviço de cozinha;
- ✓ Conceber e confeccionar produtos de padaria e de pastelaria aplicados à restauração;
- ✓ Conceber e confeccionar receituário de cozinha tradicional portuguesa, cozinha contemporânea e moderna, cozinha de serviço rápido, cozinha clássica e internacional, novas tendências de cozinha e cozinha alternativa;
- ✓ Gerir e organizar serviços especiais de cozinha;
- ✓ Desenvolver e conceber novos produtos de cozinha;

- ✓ Gerir equipas de trabalho.



Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

