

# CURSO COZINHA/PASTELARIA

## Ensino Secundário 10º, 11º e 12º anos

O Curso Profissional de Cozinha e Pastelaria tem como objetivo dotar os jovens profissionais de competências técnicas na área para auxiliar na planificação e preparação do serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar a confeção das refeições.

O/A Técnico/a de Cozinha e Pastelaria é o/a profissional qualificado/a que apresenta conhecimento e técnicas da culinária de pratos com aromas, sabores e pratos autênticos, onde são fornecidas técnicas essenciais para a função de cozinheiro e pasteleiro, proporcionando-lhe conhecimentos de normas de higiene e segurança alimentar, direção dos trabalhos de cozinhas, desenvolvimento de habilidades na estruturação de ementas e na preparação de refeições.



Nº DE BLOCOS SEMANAIS  
90 MINUTOS

**DISCIPLINAS**      **10º**    **11º**    **12º**

### SOCIOCULTURAL

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Português                               | 2 | 3 | 3 |
| Língua Estrangeira I ou II              | 3 | 2 | • |
| Área de Integração                      | 2 | 2 | • |
| Tecnologias da Informação e Comunicação | 2 | • | • |
| Educação Física                         | 1 | 1 | • |

### CIENTÍFICA

|            |   |   |   |
|------------|---|---|---|
| Economia   | • | 2 | 3 |
| Matemática | 2 | 2 | • |
| Psicologia | • | 2 | • |

### TÉCNICA

|                                  |           |           |           |
|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Tecnologia Alimentar             | 2         | •         | •         |
| Gestão e Controlo                | 2         | 1         | •         |
| Serviços de Cozinha/Pastelaria   | 4         | 5         | 13        |
| Formação em contexto de trabalho |           | a)        |           |
| <b>TOTAL</b>                     | <b>20</b> | <b>20</b> | <b>19</b> |

a) A Formação em Contexto de Trabalho é realizada no 12º ano em parceria com empresas ligadas à Área de Formação, decorrendo em ambiente real de trabalho.



## COMPETÊNCIAS E PRINCIPAIS ATIVIDADES PROFISSIONAIS

Preparar/confecionar fundos, molhos e guarnições;

Preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de carne, peixe e mariscos, legumes e outros alimentos, e sobremesas;

Conceber e executar peças artísticas em cozinha e pastelaria;

Confeccionar pratos inerentes à gastronomia regional e internacional;

Articular o serviço de cozinha com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;

Pesquisar novas tendências de cozinha e pastelaria;

Armazenar e assegurar o estado de conservação dos alimentos utilizados;

Preparar o serviço de cozinha para a confeção de refeições;

Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando e controlando o seu estado de conservação;

Implementar as normas de autocontrolo, de ambiente, segurança e saúde;

Gerir e controlar os custos de produção;

Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

## Saídas Profissionais

- Empresário/a com espaço próprio;
- Chef de cozinha;
- Chef de pastelaria;
- Cozinheiro/a;
- Pasteleiro/a;
- Unidades hoteleiras;
- Restaurantes;
- Pastelarias;
- Espaços comerciais;
- Cruzeiros;
- Empresas de eventos e catering;
- Cantinas escolares e hospitalares.