

## PERFIL PROFISSIONAL

O Técnico de Cozinha-Pastelaria de acordo com as 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.



### Competências

- 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 emplatado 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 auto-controlo e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

ESCOLA SECUNDÁRIA JOSÉ BELCHIOR VIEGAS

Oferta Formativa 2021 / 2022

# CURSO PROFISSIONAL Técnico de Restauração Cozinha-Pastelaria



Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas  
São Brás de Alportel



**AEJBV**  
Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas  
São Brás de Alportel

Informações: @ geral@aejbv.pt

☎ 289 840 110

🌐 www.aejbv.pt



## CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO COZINHA - PASTELARIA

Se concluíste o 9º ano, há um novo desafio para ti na Escola Secundária José Belchior Viegas: o Curso Profissional Técnico de Cozinha - Pastelaria

O Curso Profissional Técnico de Restauração proporciona-te o 12º ano, um certificado profissional e a possibilidade de prosseguires estudos

### SAÍDAS PROFISSIONAIS:

- Cozinheiro(a);
- Chefe de Cozinha;
- Técnico de Catering;
- Pasteleiro.

### Exemplos de locais de emprego:

- Restaurantes;
- Hotéis;
- Empresas de catering;
- ...



## CARGA HORÁRIA

	Disciplinas	Horas
SOCIOCULTURAL	Português	320
	Língua Estrangeira (Inglês ou Francês)	220
	Área de Integração	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100
	Educação Física	140
CIENTÍFICA	Economia	200
	Matemática	200
	Psicologia	100
TÉCNICA	Cozinha	425
	Pastelaria	325
	Gestão e Controlo de Serviços	250
	Comunicar em Inglês e Francês	100
	Formação em Contexto de Trabalho	600
	<b>TOTAL</b>	<b>3200</b>

Duração: 3 anos letivos

