

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO COZINHA/PASTELARIA



PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a 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, 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
- 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 emplatar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas
- 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

“ Investe no teu futuro! ”



Concluístes o 9º ano?

Temos novos desafios para ti...

Os cursos profissionais proporcionam-te o 12º ano, um certificado profissional e a possibilidade de prosseguires estudos.



Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas
São Brás de Alportel



✉ geral@aejbv.pt

☎ 289 840 110

🌐 www.aejbv.pt



Oferta Formativa 2023 / 2024
ESCOLA SECUNDÁRIA JOSÉ BELCHIOR VIEGAS

CURSOS PROFISSIONAIS

- Técnico de Ação Educativa
- Técnico de Informática - Sistemas
- Técnico de Restauração - Restaurante-Bar
- Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria

Duração: 3 anos letivos

“ Investe no teu futuro! ”



Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas
São Brás de Alportel

TÉCNICO DE AÇÃO EDUCATIVA



PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Ação Educativa cuida de crianças com idade até aos 6 anos, incluindo crianças com necessidades específicas de educação, durante as suas atividades quotidianas e de tempos livres, garantindo a sua segurança e bem-estar e promovendo o seu desenvolvimento adequado.

Competências

- Colaborar e/ou executar a planificação das atividades pedagógicas e lúdicas nos diversos contextos em que atua, tendo em conta as necessidades educativas e a idade das crianças ao seu cuidado
- Cuidar de crianças em creches, jardins-de-infância e estabelecimentos similares
- Cuidar de crianças em Atividades de Tempo Livres (ATL)
- Cuidar de crianças com necessidades específicas de educação, colaborando na programação, no desenvolvimento e no acompanhamento das suas atividades quotidianas e de tempos livres
- Assegurar as condições de higiene, segurança e organização do local onde as crianças se encontram, bem como, dos brinquedos e outros materiais utilizados
- Informar os encarregados de educação e/ou o/a Educador/a de Infância sobre eventuais problemas de saúde ou outros respeitantes às rotinas diárias da criança.

TÉCNICO DE INFORMÁTICA - SISTEMAS



PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Informática de Sistemas é um profissional apto a efetuar de forma autónoma ou integrado numa equipa, a instalação, a configuração e a manutenção de ferramentas, equipamentos e sistemas informáticos, suportados em diferentes plataformas e sistemas operativos.

Competências

- Efetuar a montagem, a instalação e a utilização de sistemas informáticos
- Instalar, configurar e administrar sistemas operativos, redes informáticas e aplicações de comunicação de dados
- Planear, criar e desenvolver soluções informáticas
- Diagnosticar e proceder à correção de falhas no funcionamento de sistemas informáticos
- Instalar e configurar computadores, isolados ou em redes, dispositivos, periféricos e programas informáticos
- Selecionar e instalar programas de aplicação a partir da avaliação das necessidades do utilizador
- Planificar, executar e atualizar páginas interativas para a internet
- Efetuar a manutenção preventiva e corretiva em sistemas informáticos instalado

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO RESTAURANTE-BAR



PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Restaurante/Bar, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão

Competências

- Planificar e preparar o serviço de mesa/bar, assegurando a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante/bar
- Realizar o acolhimento e receção do cliente no serviço de mesa/bar
- Preparar e servir bebidas simples e compostas
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos
- Planificar e executar serviços de mesa regulares e especiais
- Preparar e executar o serviço de vinhos

“ Investe no teu FUTURO! ”