

Curso de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (nível IV)

2025/2028

Plano Curricular

		DISCIPLINAS	1º Ano 10º	2º Ano 11º	3º Ano 12º	TOTAL	Cidadania e Desenvolvimento
COMPONENTES DE FORMAÇÃO	FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL	Português	100	100	120	320	
		Língua Estrangeira	80	70	70	220	
		Área de Integração	80	60	80	220	
		Tecnologias da Informação e Comunicação	30	40	30	100	
		Educação Física	0	60	80	140	
	FORMAÇÃO CIENTÍFICA	Economia	60	60	80	200	
		Matemática	75	75	50	200	
		Psicologia	40	30	30	100	
	FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Bolsa de UFCD	500	400	300	1200	
		Formação em Contexto de Trabalho	140	210	309	659	
	Educação Moral e Religiosa	27	27	27	81		
Total horas/ano curso			1132	1132	1176	3440	

De acordo com o Decreto-Lei n.º55/2018 de 06 de julho, com a Portaria n.º235-A/2018 de 23 de agosto e com a Circular n.º I/ANQEP/2019.

A disciplina de Educação Moral e Religiosa apesar de obrigatória no plano curricular é facultativa aos formandos. Desta forma, e por não haver interesse por parte dos mesmos na disciplina referida, a carga horária total a considerar é de 3359 horas.

		UFCD	CÓDIGO	1º Ano 10º	2º Ano 11º	3º Ano 12º	TOTAL	Cidadania e Desenvolvimento
COMPONENTES DE FORMAÇÃO	FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Matérias-primas alimentares	8239	50			50	
		Organização da cozinha	8283	25			25	
		Preparação e confeção de massas base de cozinha	8284	25			25	
		Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	4667	25			25	
		Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place	8289	25			25	
		Preparações e confeções básicas de cozinha	8297	50			50	
		Preparação e confeção de sopas	4662	25			25	
		Preparação e confeção de acepipes e entradas	4668		50		50	
		Preparação e confeção de peixes e mariscos	8291		50		50	
		Preparação e confeção de carnes, aves e caça	8292		50		50	
		Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	8290	50			50	
		Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	8285	50			50	
		Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	8294		50		50	
		Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	4673			50	50	
		Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	8293		50		50	
		Preparação e confeção de pastelaria internacional	8295			50	50	
		Cozinha/pastelaria - serviços especiais	8296		25		25	
		Cozinhas do mundo	4674			50	50	
		Cozinha criativa	8298			25	25	
		Gestão de equipas	7844	25			25	
		Higiene e segurança alimentar na restauração	7731	25			25	
		Higiene e segurança no trabalho na restauração	8211	25			25	
		Alimentação racional, nutrição e dietética	4665	50			50	
		Controlo de custos na restauração	8286			50	50	
		Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	8287		25		25	
		Comunicação, vendas e reclamações na restauração	8260		50		50	
		Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	8288		50		50	
		Língua inglesa - cozinha/pastelaria	4664	25			25	
		Língua francesa - cozinha/pastelaria	4663	25			25	
		Língua francesa - turismo e hotelaria na região	8308			25	25	
		Confeção e decoração de bolos artísticos	8327			50	50	
Total horas por ano formativo				500	400	300	1200	

De acordo com o Decreto-Lei n.º55/2018 de 06 de julho, com a Portaria n.º235-A/2018 de 23 de agosto e com a Circular n.º I/ANQEP/2019.