

Matriz Curricular Curso Profissional

Curso: Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Área de Educação e Formação - 811 - Hotelaria e Restauração



Perfil Profissional:

O(A) **Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria** é o(a) profissional que faz a planificação, coordenação e execução das atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Disciplinas/UFCD		Total Horas 3 anos
Componente de Formação Sociocultural		
CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO (1)	Português	320h
	Língua Estrangeira	220h
	Área de Integração	220h
	TIC - Oferta de Escola	100h
	Educação Física	140h
Componente de Formação Científica		
	Matemática	200h
	Economia	200h
	Psicologia	100h
Componente de Formação Tecnológica		
	Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)	1200h
Formação em Contexto de Trabalho (FCT)		
	FCT	600h
Total Global		3300h
Educação Moral e Religiosa (EMR) (frequência opcional)		
	EMR	81h

(1) Componente desenvolvida com o contributo de todas as disciplinas e componentes de formação