

## Curso profissional de técnico de restauração, variante de cozinha-pastelaria

### PERFIL DE DESEMPENHO À SAÍDA DO CURSO

O **Técnico de Cozinha-Pastelaria** é o profissional que, no domínio das 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

As **atividades** principais a desempenhar por este técnico são:

- 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 emprar 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.

### Matriz curricular do ensino secundário dos cursos profissionais

Portaria n.º 1320/2006 de 23 de novembro

Componentes do currículo		Carga Horária Semanal (x45 min)			
		10.º ano	11.º ano	12.º ano	Total do ciclo
Formação sociocultural	Português – 320h	5	5	4	14
	Inglês – 220h	4	3	2	9
	Área de Integração – 220h	3	3	3	9
	Tecnologia da Informação e Comunicação - 100h	4	---	---	4
	Educação Física – 140h	2	2	2	6
Formação Científica	Economia – 200h	2	3	4	9
	Psicologia – 100h	2	2	---	4
	Matemática – 200h	4	4	---	8
Formação Técnica	Higiene e Segurança – 75h	3	---	---	3
	Gestão de Controlo – 200h	---	4	4	8
	Línguas e Comunicação – 100h	---	3	1	4
	Serviços de Cozinha-Pastelaria- 825h	12	10	12	34
<i>Tempo a cumprir</i>		41	39	32	112
● Formação em Contexto de Trabalho – 600h			300h	300h	600h