

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; prepara e confeciona refeições de gastronomia portuguesa e internacional.

Tem como principais atividades: armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha; preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições; e assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios verificando existências e controlando o seu estado de conservação.

Disciplinas	Carga Horária Anual		
	10º	11º	12º
Português	131	95	94
LE – Inglês	96	62	62
Área de Integração	74	73	73
TIC	100	-	-
Educação Física	47	46	47
EMRC*	27	27	27
Economia	100	50	50
Matemática	100	100	-
Psicologia	-	50	50
Cozinha/Pastelaria	275	400	300
Técnicas Aplicado à Restauração	50	-	-
Inglês Técnico Cozinha/Pastelaria	-	25	-
HSAR	50	-	-
Formação em Contexto de Trabalho	-	200	400

*oferta obrigatória de frequência facultativa