Cozinha e Restauração

Organização curricular e distribuição da carga horária

1. Distribuição da carga horária

Distribuição do total de horas por disciplina e ano de escolaridade:

Disciplina	Total	10.º ano	11.º ano	12.º ano
Português	320	131	95	94
Inglês	220	90	75	55
Area de Integração	220	74	73	73
Educação Física	140	55	46	39
TIC	100	100	—	—
Economia	200	50	50	100
Matemática	200	100	100	—
Psicologia	100	50	50	—
Componente Tecnica	1275	450	425	400
Formação em Contexto de Trabalho	600	0	200	400
Total	**3375**	**1100**	**1114**	**1161**

2. Unidades de competência por ano

As unidades de competência estão organizadas por área de formação e ano de escolaridade:

Produção Gastronómica

10.º ano

Planear e confecionar massas básicas de panificação

Planear e organizar a produção de cozinha

Preparar e confecionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas

Preparar e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

Preparar e confecionar molhos e fundos de cozinha

Preparar e executar confeções de cozinha

11.º ano

Planear e confecionar massas especiais de panificação

Preparar e confecionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições

Preparar e confecionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa

Preparar e confecionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições

12.º ano

Confecionar produtos sustentáveis

Implementar novas tendências na cozinha

Selo de Conformidade EQAVET · PESSOAS 2030 · PORTUGAL 2030 · Cofinanciado pela União Europeia

Os Fundos Europeus mais próximos de si.

Planear e confecionar Cake Design

Planear e confecionar cozinha alternativa

Planear e confecionar cozinha criativa

Planear e confecionar pastelaria internacional

Preparar e confecionar iguarias da gastronomia do Mundo

Preparar e confecionar pastelaria de sobremesa

Serviço e Gestão da Restauração

10.º ano

Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração

Colaborar e trabalhar em equipa

Gerir aprovisionamentos e controlar custos

Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho

Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração

Implementar os princípios de nutrição e dietética

Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo

Implementar regras de higiene e segurança alimentar

Prestar informação sobre o setor do turismo

11.º ano

Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar

12.º ano

Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha

Planear e executar o serviço de bebidas simples

Comunicação e Hospitalidade

11.º ano

Aplicar a expressão dramática em contexto profissional

Aplicar storytelling na comunicação

Atender o cliente e gerir reclamações na restauração

Desenvolver competências pessoais e criativas

12.º ano

Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar

Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar

Empreendedorismo e Inovação

11.º ano

Criar e desenvolver ideias de negócio

Elaborar o plano de negócios