"A educação é o grande motor do desenvolvimento pessoal. É através dela que a filha de um camponês se torna médica, que o filho de um mineiro pode chegar a chefe de mina, que um filho de trabalhadores rurais pode chegar a presidente de uma grande nação."

Nelson Mandela

Escola Profissional
VILA FRANCA DO CAMPO

Estrada Real R/C - Apartado 60
9680-108 Vila Franca do Campo

296 583 920

GERAL@EPVFC.COM.PT

WWW.EPVFC.COM.PT

Escola Profissional
VILA FRANCA DO CAMPO

TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

NÍVEL IV

INSCRIÇÕES ABERTAS

DREQP · Eco-Escolas · AÇORES 2020 · GOVERNO DOS AÇORES · PORTUGAL 2020 · UNIÃO EUROPEIA

PERFIL

- PLANEAR E PREPARAR O SERVIÇO DE COZINHA/PASTELARIA DE ACORDO COM AS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA
- CONFECIONAR RECEITAS: ENTRADAS, PRATOS PRINCIPAIS, SOBREMESAS
- CONFECIONAR E DECORAR BOLOS E OUTROS PRODUTOS DE PASTELARIA
- COLABORAR NA ELABORAÇÃO DE CARTAS E EMENTAS
- CONTROLAR OS CUSTOS DE ALIMENTOS

PLANO CURRICULAR

Área de Formação: 811 - Hotelaria e Restauração
Curso de Formação: 811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Nível de Qualificação do QNQ: 4

Componetes de Formação	Código UFCD	Domínio de Formação/UFCD	Período de Formação (Duração - Horas) 1º Ano	2º Ano	3º Ano	TOTAL (Horas)
SOCIOCULTURAL	---	Português	100	100	120	320
	---	Língua Estrangeira I, II ou III	80	70	70	220
	---	Área de Integração	80	70	70	220
	---	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	---	---	100
	---	Educação Física	70	70	---	140
	---	Educação Moral e Religiosa (disciplina opcional)	27	27	27	81
		TOTAL FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL	457	317	287	1081
CIÊNTIFICA	---	Economia	75	75	50	200
	---	Matemática	75	75	50	200
	---	Psicologia	50	50	---	100
		TOTAL FORMAÇÃO CIÊNTIFICA	200	200	100	500
TECNOLÓGICA	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	---	---	25
	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	---	---	25
	8239	Matérias-primas alimentares	50	---	---	50
	8283	Organização da cozinha	25	---	---	25
	8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	---	---	25
	4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	---	---	25
	8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	---	---	50
	4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	---	---	50
	8289	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	---	---	25
	4662	Preparação e confeção de sopas	25	---	---	25
	8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	---	---	50
	8307	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	---	---	25
	4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	---	---	25
	8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	---	50	---	50
	8286	Controlo de custos na restauração	---	50	---	50
	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	---	25	---	25
	7044	Gestão de equipas	---	25	---	25
	4663	Língua francesa – cozinha/pastelaria	---	25	---	25
	4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	---	50	---	50
	4668	Preparação e confeção de acepipes e entradas	---	50	---	50
	8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	---	50	---	50
	8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	---	50	---	50
	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	---	---	50	50
	8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	---	---	50	50
	8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	---	---	50	50
	8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	---	---	50	50
	8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	---	---	50	50
	8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	---	---	25	25
	4674	Cozinhas do mundo	---	---	50	50
	8298	Cozinha criativa	---	---	25	25
	8327	Confeção e decoração de bolos artísticos	---	---	50	50
		TOTAL FORMAÇÃO TECNOLÓGICO	425	375	400	1200
		FORMAÇÃO EM CDM TEXTO DE TRABALHO	100	200	300	600

COMUNIDADE E DESENVOLVIMENTO

INSCRIÇÕES

CONDIÇOES DE INGRESSO

HABILITAÇÕES LITERÁRIAS: 9º ANO

IDADE: DOS 15 AOS 24 ANOS (ATÉ AO INÍCIO DO ANO ESCOLAR)

DOCUMENTAÇÃO

FOTOCÓPIA DO CARTÃO DE CIDADÃO (CANDIDATO E ENCARREGADO DE EDUCAÇÃO)

CERTIFICADO DE HABILITAÇÕES OU DECLARAÇÃO DE FREQUÊNCIA DO 9º ANO

LINK INSCRIÇÕES

https://forms.gle/SsqmeiKMWCuudeph7