

Cursos de Aprendizagem



Constrói o teu Futuro

Os Cursos de **Aprendizagem**
conferem **certificação profissional**
(nível 4 de qualificação) e
12º ano de escolaridade)



INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Centro de Emprego e Formação
Profissional de Leiria

Morada: Rua de S. Francisco, n.º 32 1º
Dto , 2400-230 Leiria

Telefone: 244 239 750

Fax: 244 239 775

Email: sfp.leiria@iefp.pt



**Técnico/a de
Cozinha/Pastelaria
Leiria**

Início Previsto: setembro 2017

Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

O que são Cursos de Aprendizagem?

Os cursos de aprendizagem permitem obter uma certificação escolar e profissional, privilegiando a inserção no mercado de trabalho, potenciada por uma forte componente de formação realizada em contexto de empresa, e possibilitam o prosseguimento de estudos de nível superior.

Possuem a duração* de 3700 horas (2,5 anos), e englobam estágio com a duração* de 1500 horas

Destinatários:

Jovens com idade inferior a 25 anos

Detentores do 9.º ano de escolaridade ou superior, sem conclusão do 12.º ano

Apoios (Variáveis face à situação do agregado familiar, dentro dos limites legalmente estabelecidos):

- Bolsa de formação
- Subsídio de refeição
- Bolsa para material de estudo
- Despesas de transporte ou Subsídio de transporte
- Subsídio de acolhimento

*Duração aproximada, variável consoante a área profissional

Descrição da Profissão:

O/a Técnico/a de Cozinha/Pastelaria é o profissional que planeia, coordena e executa as atividades de cozinha e 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.

Saídas Profissionais:

- Restaurantes, pastelarias, hotéis.



Competências a adquirir no percurso formativo:

- Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha e pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica reativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Cofinanciado por:

