

**Área de formação** 811. *Hotelaria e Restauração***Curso de formação** *Técnicola de Cozinha/Pastelaria***Nível de qualificação do QNQ** 4**Plano Curricular** *Plano Curricular* *Plano Curricular*

Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Sociocultural Duração: 775 horas	Viver em português	6651	Portugal e a Europa	50		
		6652	Os media hoje	25		
		6653	Portugal e a sua História	25		
		6654	Ler a imprensa escrita		25	
		6655	A literatura do nosso tempo		50	
		6656	Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657	Diversidade linguística e cultural			25
	Comunicar em língua Inglesa *	6658	Procurar emprego			50
		6659	Ler documentos informativos	25		
		6660	Conhecer os problemas do mundo atual	50		
		6661	Viajar na Europa	25		
		6662	Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
		6663	Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
	Mundo atual	6664	Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais		50	
		6665	O homem e o ambiente	25		
		6666	Publicidade: um discurso de sedução	25		
		6667	Mundo atual – tema opcional		25	
	Desenvolvimento social e pessoal	6668	Uma nova ordem económica mundial			25
		6669	Higiene e prevenção no trabalho	50		
		6670	Promoção da saúde		25	
	TIC	6671	Culturas, etnias e diversidades			25
		0755	Processador de texto – funcionalidades avançadas	25		
		0767	Internet - navegação	25		
		0757	Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25	
Científica Duração: 400 horas	Matemática e realidade	0792	Criação de páginas para a Web em hipertexto			25
		-	Organização, análise da informação e probabilidades	50		
		-	Operações numéricas e estimação	25		
		-	Geometria e trigonometria		50	
		-	Padrões, funções e álgebra		25	
	Economia	-	Funções, limites e cálculo diferencial			50
		-	Agentes económicos e atividades económicas	25		
		-	Funcionamento da atividade económica		25	
		-	Estado como regulador da atividade económica			25
	Psicologia	-	Economia portuguesa em contexto internacional			25
-		Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50			
-		Diferença de comportamento e diferença de intervenção		50		

* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.



Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Tecnológica Duração: 950 horas (inclui a carga horária, de 100 horas, respeitante às UFCD das áreas da Bolsa)	Tecnologias Específicas	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		
		8289	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25		
		8239	Matérias-primas alimentares	50		
		4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25		
		8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25		
		8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50		
		8286	Controlo de custos na restauração	50		
		8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25		
		4668	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50		
		4664	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25		
		8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	
		4665	Alimentação racional, nutrição e dietética		50	
		4662	Preparação e confeção de sopas		25	
		8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos		50	
		8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça		50	
		8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa		50	
		8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço			50
		4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa			50
		8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional			50
		8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais			25
4674	Cozinhas do mundo			50		
8298	Cozinha criativa			25		
Bolsa de UFCD (seleccionar, obrigatoriamente, 25 horas da Área A, 25 horas da Área B e 50 horas da Área C da Bolsa de UFCD) **						

Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Prática Duração: 1500 horas	Contexto de Trabalho	8283	Organização da cozinha (25)	300	550	650
		8290	Cozinha/pastelaria - aprovisionamento (50)			
		8297	Preparações e confeções básicas de cozinha (50)			
		7844	Gestão de Equipas (25)			
		8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa (50)			
		8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração (50)			
		Ver orientações para o desenvolvimento desta componente de formação.				
Duração/Período de formação			1150 a 1200	1175 a 1225	1200 a 1250	
Duração total			3625			

** Para efeitos de qualificação em Técnico/a de Cozinha/Pastelaria é obrigatória a frequência de um conjunto de UFCD, disponíveis na Bolsa de UFCD do respetivo referencial de formação, constante do CNQ, com uma carga horária total de 100 horas. Estas UFCD devem ser seleccionadas em função das necessidades do mercado de trabalho da região e da especificidade técnica das entidades de apoio à alternância, onde decorre a formação prática em contexto de trabalho, **respeitando sempre as cargas horárias definidas para cada período de formação**. Assim, neste caso, a carga horária das UFCD da Bolsa não deverá exceder, para cada período de formação as 50 horas.



Aprendizagem

**Área de formação** 811. *Hoteleria e Restauração***Curso de formação** *Técnicola de Cozinha/Pastelaria***Nível de qualificação do QNQ** 4**Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho****Orientações para o desenvolvimento**

A **Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho** (FPCT) visa o **desenvolvimento** e a **aquisição** de conhecimentos e competências técnicas, relacionais e organizacionais **relevantes para o exercício da atividade profissional**.

Esta componente, realizada numa entidade enquadradora, tem como **objetivos**, proporcionar:

- A realização de novas aprendizagens e o contacto com tecnologias e técnicas que se encontram para além das situações simuláveis durante a formação;
- Oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos a atividades concretas em contexto real de trabalho;
- Desenvolvimento de hábitos de trabalho, espírito empreendedor e sentido de responsabilidade profissional;
- Vivências inerentes às relações humanas no trabalho;
- Conhecimento da organização empresarial.

A **FPCT** pressupõe, assim, que o seu desenvolvimento se processe num quadro de **interatividade** e de **complementaridade** com as **restantes componentes e contextos de formação**.

Neste sentido, para além da **consolidação das aprendizagens realizadas em contexto de formação**, esta componente **deve garantir**, igualmente, a **aquisição de novas aprendizagens**, traduzidas nos resultados de aprendizagem abaixo identificados, que concorram, de forma efetiva, para o **cumprimento do perfil associado a esta saída profissional**.

Resultados de Aprendizagem da FPCT

- Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha.
- Identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha.
- Implementa o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
- Efetua a compra, receção, armazenamento e o aprovisionamento de produtos, assegurando o seu estado de conservação e a sua distribuição.
- Executa as principais preparações e confeções de base de cozinha.
- Organiza e gere equipas de trabalho.
- Prepara e confeciona diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.
- Emprata, decora, acondiciona e conserva produtos de pastelaria.
- Atende e acolhe o cliente e aplica técnicas de venda.
- Articula com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.
- Gere reclamações e presta cuidados de bem-estar.