

## Técnico(a) de Cozinha / Pastelaria

### Área de Hotelaria e Restauração

#### Técnico de Cozinha/Pastelaria

O(a) Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria é o profissional qualificado para planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/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.

#### Atividades Principais

- 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 e sobremesas.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha e em pastelaria.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Controlar os custos dos alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa 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.



## Saídas Profissionais

- Estabelecimentos hoteleiros
- Restaurantes
- Unidades turísticas
- Tabernas regionais
- Empresas de *catering* e eventos
- Organizações de hotelaria e restauração

## Estrutura Curricular

### Plano Curricular do Curso – 3 anos

Componentes de Formação Sociocultural	Horas	Componentes de Formação Científica	Horas	Componentes de Formação Técnica	Horas
Português	320	Matemática	200	Tecnologia Alimentar	75
Inglês	220	Economia	200	Gestão e Controlo	250
Área de integração	220	Psicologia	100	Línguas Estrangeiras	100
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			Serviços de Cozinha/Pastelaria	775
Educação Física	140			Formação em Contexto de Trabalho	602

## Certificação Escolar e Profissional

Após a conclusão, com aproveitamento, de um Curso Profissional, o(a) aluno(a) obtém o ensino secundário, com equivalência ao 12.º ano de escolaridade, conferindo o nível 4 de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações.

## Prosseguimento de Estudos

A conclusão de um Curso Profissional permite o prosseguimento de estudos/formação num Curso de Especialização Tecnológica ou o acesso ao ensino superior, mediante o cumprimento dos requisitos previstos no regulamento de acesso ao ensino superior.