

Técnico de Cozinha/pastelaria

Perfil Profissional: Técnico intermédio, qualificado com o nível 4. 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.

Referencial de Competências/Tarefas a Desempenhar por este/a Técnico/a:

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha;
- Preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- Preparar / confecionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confecionar e empratizar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais portuguesas quer internacionais;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Implementar as normas de auto - controlo e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

Plano Curricular

Componente de Formação	Disciplinas	Plano de Estudos (horas)		
		1º ano	2º ano	3º ano
Sociocultural	Português	100	100	120
	Inglês	75	72	73
	Integração	74	73	73
	TIC	60	40	
	Educação Física	50	50	40
Científica	Economia	77	48	75
	Matemática	99	48	53
	Psicologia	45	55	
Técnica	Gestão e Controlo	100	50	75
	Serviço de Cozinha/ Pastelaria	300	225	250
	Comunicar em Língua Estrangeira	75	50	
	Tecnologia Alimentar	50	25	
	Formação em Contexto Trabalho		280	322
	Total de Horas	1105	1116	1081